

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 97



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextioförsta årgången

15 mars 2018

### Innehållsförteckning

#### II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2018/C 97/01

Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i EUF-fördraget – Fall där kommissionen inte gör några invändningar eller åtgärden inte utgör stöd <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### **Europeiska kommissionen**

2018/C 97/02

Eurons växelkurs ..... 2

UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

##### **Gemensamma EES-kommittén**

2018/C 97/03

Beslut av gemensamma EES-kommittén för vilka de konstitutionella kraven enligt artikel 103 i EES-avtalet har uppfyllts samt relaterade beslut ..... 3

# SV

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

V Yttranden

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

**Europeiska rekryteringsbyrån (Epsa)**

2018/C 97/04	Meddelande om allmänna uttagningsprov .....	8
--------------	---	---

DOMSTOLSFÖRFARANDEN

**Efta-domstolen**

2018/C 97/05	Domstolens dom av den 14 november 2017 i de förenade målen E-2/17 och E-3/17 – Eftas övervakningsmyndighet mot Island ( <i>Direktiv 89/662/EEG – Veterinärkontroller – Importrestriktioner – Kött, ägg och mjölk med eller utan bearbetning</i> ) .....	9
--------------	---	---

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2018/C 97/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.8820 – GE/Rosneft/JV) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	11
--------------	---	----

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2018/C 97/07	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	13
--------------	---	----

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

## II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Tillstånd till statligt stöd enligt artiklarna 107 och 108 i EUF-fördraget**  
**Fall där kommissionen inte gör några invändningar eller åtgärden inte utgör stöd**

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 97/01)

Datum för antagande av beslutet	11.10.2017	
Stöd nr	SA.49275 (2017/N)	
Medlemsstat	Portugal	
Region	PORTUGAL	—
Benämning (och/eller stödmottagarens namn)	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Rättslig grund	Decreto-Lei n° 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Typ av stödåtgärd	Stöd för särskilda ändamål	Novo Banco, S.A.
Syfte	Stöd för att avhjälpa en allvarlig störning i ekonomin	
Stödform	Andra - 0	
Budget	Total budget: EUR 4 290 (i miljoner)	
Stödnivå	—	
Varaktighet	—	
Ekonomisk sektor	Finansiella tjänster utom försäkring och pensionsfondsverksamhet	
Den beviljande myndighetens namn och adress	Fundo de Resolução Av. da República, 57, n° 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Övriga upplysningar	I den mån det under mycket svåra omständigheter uppstår kapitalbehov, som inte kan tillgodoses av Lone Star eller andra marknadsaktörer, kommer Portugal att skjuta till visst kapital.	

Originalversionen av beslutet, från vilken all konfidentiell information har borttagits, finns på Internet:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

14 mars 2018

(2018/C 97/02)

## 1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,2369	CAD	kanadensisk dollar	1,5993
JPY	japansk yen	131,77	HKD	Hongkongdollar	9,6978
DKK	dansk krona	7,4493	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6853
GBP	pund sterling	0,88630	SGD	singaporiensk dollar	1,6193
SEK	svensk krona	10,1255	KRW	sydkoreansk won	1 313,97
CHF	schweizisk franc	1,1704	ZAR	sydafrikansk rand	14,5494
ISK	isländsk krona	123,10	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8089
NOK	norsk krona	9,5728	HRK	kroatisk kuna	7,4428
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	16 981,40
CZK	tjeckisk koruna	25,447	MYR	malaysisk ringgit	4,8202
HUF	ungersk forint	311,63	PHP	filippinsk peso	64,330
PLN	polsk zloty	4,2023	RUB	rysk rubel	70,4935
RON	rumänsk leu	4,6625	THB	thailändsk baht	38,505
TRY	turkisk lira	4,7924	BRL	brasiliansk real	4,0244
AUD	australisk dollar	1,5644	MXN	mexikansk peso	22,9785
			INR	indisk rupie	80,1975

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

## GEMENSAMMA EES-KOMMITTÉN

**Beslut av gemensamma EES-kommittén för vilka de konstitutionella kraven enligt artikel 103 i EES-avtalet har uppfyllts samt relaterade beslut**

(2018/C 97/03)

Sedan mars 2000 anges i en fotnot till varje beslut som fattas av gemensamma EES-kommittén om någon av de avtalsslutande parterna måste uppfylla konstitutionella krav för att beslutet ska träda i kraft. Sådana krav anmäldes för besluten i nedanstående förteckning. De avtalsslutande parterna i fråga har nu anmält till övriga avtalsslutande parter att de har avslutat sina interna förfaranden. Datumen för beslutens ikraftträdande anges nedan. Dessutom kan vissa av gemensamma EES-kommitténs beslut som även förtecknas nedan träda i kraft först när de konstitutionella kraven uppfyllts för ovannämnda beslut.

Beslutsnummer	Datum för antagande	EUT-hänvisning	Införlivad(e) rättsakt(er)	Datum för ikraftträdande
173/2013	8.10.2013	EUT L 58, 27.2.2014, s. 27.  EES-supplement nr 13, 27.2.2014, s. 29.	Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/33/EG av den 23 april 2009 om främjande av rena och energieffektiva vägtransportfordon	1.7.2017
316/2015	11.12.2015	EUT L 263, 12.10.2017, s. 35.  EES-supplement nr 64, 12.10.2017, s. 43.	Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/719 av den 29 april 2015 om ändring av rådets direktiv 96/53/EG om största tillåtna dimensioner i nationell och internationell trafik och högsta tillåtna vikter i internationell trafik för vissa vägfordon som framförs inom gemenskapen	1.8.2017
46/2016	18.3.2016	EUT L 270, 19.10.2017, s. 11.  EES-supplement nr 66, 19.10.2017, s. 11.	Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/30/EU av den 26 februari 2014 om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet (omarbetning)  Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/34/EU av den 26 februari 2014 om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om utrustning och säkerhetssystem som är avsedda för användning i explosionsfarliga omgivningar (omarbetning)  Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/35/EU av den 26 februari 2014 om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om tillhandahållande på marknaden av elektrisk utrustning	1.7.2017

Beslutsnummer	Datum för antagande	EUT-hänvisning	Införlivad(e) rättsakt(er)	Datum för ikraftträdande:
92/2016	29.4.2016	EUT L 300, 16.11.2017, s. 43.  EES-supplement nr 73, 16.11.2017, s. 47.	Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2120 av den 25 november 2015 om åtgärder rörande en öppen internetanslutning och om ändring av direktiv 2002/22/EG om samhällsomfattande tjänster och användares rättigheter avseende elektroniska kommunikationsnät och kommunikationstjänster och förordning (EU) nr 531/2012 om roaming i allmänna mobilnät i unionen  Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/2352 av den 16 december 2015 om fastställande av det vägda genomsnittet av de högsta mobiltermineringstaxorna i hela unionen	1.6.2017
100/2016	29.4.2016	EUT L 300, 16.11.2017, s. 61.  EES-supplement nr 73, 16.11.2017, s. 66.	Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2119 av den 20 november 2015 om fastställande av BAT-slutsatser för produktion av träbaserade skivor, i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/75/EU	1.7.2017
121/2016	3.6.2016	EUT L 308, 23.11.2017, s. 25.  EES-supplement nr 76, 23.11.2017, s. 30.	Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/60/EU av den 15 maj 2014 om återlämnande av kulturföremål som olagligen förts bort från en medlemsstats territorium och om ändring av förordning (EU) nr 1024/2012	1.7.2017
166/2016	23.9.2016	Ännu ej offentliggjort.	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/262 av den 17 februari 2015 om fastställande av bestämmelser i enlighet med rådets direktiv 90/427/EEG och 2009/156/EG vad gäller metoder för identifiering av hästdjur (förordning om pass för hästdjur)	1.7.2017
194/2016	23.9.2016	Ännu ej offentliggjort.	Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 524/2013 av den 21 maj 2013 om tvistlösning online vid konsumenttvister och om ändring av förordning (EG) nr 2006/2004 och direktiv 2009/22/EG  Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/1051 av den 1 juli 2015 om bestämmelser om fullgörandet av uppgifterna med avseende på plattformen för tvistlösning online, bestämmelser om det elektroniska klagomålsformuläret och bestämmelser om samarbetet mellan kontaktpunkterna i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 524/2013 om tvistlösning online vid konsumenttvister	1.7.2017

Beslutsnummer	Datum för antagande	EUT-hänvisning	Införlivad(e) rättsakt(er)	Datum för ikraftträdande:
			Europaparlamentets och rådets direktiv 2013/11/EU av den 21 maj 2013 om alternativ tvistlösning vid konsumenttvister och om ändring av förordning (EG) nr 2006/2004 och direktiv 2009/22/EG	
206/2016	30.9.2016	Ännu ej offentliggjort.	Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 av den 4 juli 2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister	1.7.2017
215/2016	28.10.2016	Ännu ej offentliggjort.	Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/757 av den 29 april 2015 om övervakning, rapportering och verifiering av koldioxidutsläpp från sjötransporter och om ändring av direktiv 2009/16/EG	1.7.2017
35/2017	3.2.2017	Ännu ej offentliggjort.	<p>Kommissionens genomförandebeslut 2014/752/EU av den 30 oktober 2014 om likvärdigheten mellan Japans regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut 2014/753/EU av den 30 oktober 2014 om likvärdigheten mellan Singapores regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut 2014/754/EU av den 30 oktober 2014 om likvärdigheten mellan Hongkongs regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut 2014/755/EU av den 30 oktober 2014 om likvärdigheten mellan Australiens regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p>	1.7.2017

Beslutsnummer	Datum för antagande	EUT-hänvisning	Införlivad(e) rättsakt(er)	Datum för ikraftträdande:
			<p>Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2038 av den 13 november 2015 om likvärdigheten mellan Republiken Koreas regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2039 av den 13 november 2015 om likvärdigheten mellan Sydafrikas regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2040 av den 13 november 2015 om likvärdigheten mellan regelverket för centrala motparter i vissa av Kanadas provinser och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2041 av den 13 november 2015 om likvärdigheten mellan Mexikos regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p> <p>Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2015/2042 av den 13 november 2015 om likvärdigheten mellan Schweiz regelverk för centrala motparter och kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 648/2012 om OTC-derivat, centrala motparter och transaktionsregister</p>	
37/2017	3.2.2017	Ännu ej offentliggjort.	Kommissionens direktiv 2014/88/EU av den 9 juli 2014 om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/49/EG när det gäller gemensamma säkerhetsindikatorer och gemensamma metoder för beräkning av kostnaderna för olyckor	1.1.2018



Beslutsnummer	Datum för antagande	EUT-hänvisning	Införlivad(e) rättsakt(er)	Datum för ikraftträdande:
38/2017	3.2.2017	Ännu ej offentliggjort.	Kommissionens direktiv (EU) 2016/882 av den 1 juni 2016 om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/59/EG vad gäller krav på språkkunskaper	1.1.2018
39/2017	3.2.2017	Ännu ej offentliggjort.	Kommissionens direktiv 2014/82/EU av den 24 juni 2014 om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2007/59/EG vad gäller allmänna yrkeskunskaper, medicinska krav och krav angående förarbevis	1.1.2018
41/2017	3.2.2017	Ännu ej offentliggjort.	Kommissionens genomförandebeslut (EU) 2016/1804 av den 10 oktober 2016 om tillämpningsföreskrifter till artiklarna 34 och 35 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2014/25/EU om upphandling av enheter som är verksamma på områdena vatten, energi, transporter och posttjänster	1.9.2017

## V

*(Yttranden)*

## ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

## EUROPEISKA REKRYTERINGSBYRÅN (EPSO)

## MEDDELANDE OM ALLMÄNNA UTTAGNINGSPROV

(2018/C 97/04)

Europeiska rekryteringsbyrån (Epsos) anordnar följande allmänna uttagningsprov:

HANDLÄGGARE INOM OMRÅDET FOLKHÄLSA (AD 6):

Epsos/AD/340/18 – Hälsa och livsmedelssäkerhet – revision, inspektion och utvärdering

Epsos/AD/341/18 – Livsmedelssäkerhet – politik och lagstiftning

Meddelandet om uttagningsproven offentliggörs på 24 språk i *Europeiska unionens officiella tidning* C 97 A av den 15 mars 2018.

Närmare upplysningar finns på Epsos webbplats: <https://epso.europa.eu/>

---

## DOMSTOLSFÖRFARANDEN

## EFTA-DOMSTOLEN

## DOMSTOLENS DOM

av den 14 november 2017

i de förenade målen E-2/17 och E-3/17

Eftas övervakningsmyndighet mot Island

*(Direktiv 89/662/EEG – Veterinärkontroller – Importrestriktioner – Kött, ägg och mjölk med eller utan bearbetning)*

(2018/C 97/05)

Domstolen meddelade den 14 november 2017 dom i de förenade målen E-2/17 och E-3/17, Eftas övervakningsmyndighet mot Republiken Island. Talan gällde fastställelse av att Republiken Island hade underlåtit att fullgöra sina skyldigheter enligt den rättsakt som det hänvisas till i punkt 1 i del 1.1 av kapitel I i bilaga I till avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsavtalet (rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden), så som ändrad och anpassad till avtalet enligt protokoll 1 till detta och genom sektorsanpassningarna i bilaga I, och särskilt enligt artikel 5 i rättsakten, genom att bibehålla följande system i kraft:

- i) Ett tillståndssystem för import av färskt kött och köttprodukter enligt artikel 10 i Islands lag nr 25/1993 och artiklarna 3–5 i Islands förordning nr 448/2012.
- ii) Ett tillståndssystem för import av obearbetade ägg och äggprodukter enligt artikel 10 i Islands lag nr 25/1993 och artiklarna 3 e och 4 i Islands förordning nr 448/2012.
- iii) Ett tillståndssystem för import av opastöriserad mjölk och bearbetade mejeriprodukter av opastöriserad mjölk samt ytterligare krav enligt artikel 10 i Islands lag nr 25/1993 och artiklarna 3 f, 4 och 5 i Islands förordning nr 448/2012, och ett förbud mot saluföring av importerade bearbetade mejeriprodukter av opastöriserad mjölk enligt artikel 7a i Islands förordning nr 104/2010.
- iv) En administrativ praxis med krav på att importörer ska lämna en deklaration och få tillstånd till import av bearbetade ägg- och mejeriprodukter, t.ex. den som gäller vid tillämpningen av Islands förordning nr 448/2012.

Domstolen, sammansatt av Carl Baudenbacher, president, Per Christiansen (referent) och Páll Hreinsson, domare, avgjorde enligt följande:

1. Republiken Island har underlåtit att fullgöra sina skyldigheter enligt artikel 5 i den rättsakt som det hänvisas till i punkt 1 i del 1.1 av kapitel I i bilaga I till avtalet om Europeiska ekonomiska samarbetsavtalet (rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden), så som ändrad och anpassad till avtalet enligt protokoll 1 och bilaga I till detta, genom att bibehålla följande system i kraft:
  - i) Tillståndssystemet för import av färskt kött och köttprodukter enligt artikel 10 i Islands lag nr 25/1993 och artiklarna 3 a, 4 och 5 i Islands förordning nr 448/2012.
  - ii) Tillståndssystemet för import av obearbetade ägg och äggprodukter enligt artikel 10 i Islands lag nr 25/1993 och artiklarna 3 e och 4 i Islands förordning nr 448/2012.
  - iii) Tillståndssystemet för import av opastöriserad mjölk och bearbetade mejeriprodukter av opastöriserad mjölk enligt artiklarna 3 f och 4 i Islands förordning nr 448/2012, och de ytterligare kraven för vissa ostar enligt artikel 5 tredje stycket i Islands förordning nr 448/2012.

- iv) En administrativ praxis med krav på att importörer av bearbetade ägg- och mejeriprodukter ska lämna uppgifter till den behöriga nationella myndigheten som styrker att produkterna har behandlats i enlighet med nationell lagstiftning.
2. Talan ogillas i övrigt.
  3. Republiken Island ska ersätta rättegångskostnaderna.
-

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.8820 – GE/Rosneft/JV)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2018/C 97/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 7 mars 2018 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- General Electric Company (nedan kallat *GE*, Förenta staterna).
- General Electric Panafricana Holdings I B.V., Nederländerna (ett dotterbolag till Baker Hughes som är ett företag inom *GE*-gruppen, nedan kallat *BHGE*), kontrollerat av *GE*.
- Rosneft Oil Company (nedan kallat *Rosneft*, Ryssland).
- Sibintek LLC (nedan kallat *Sibintek*, Ryssland), kontrollerat av *Rosneft*.
- NewCo (nedan kallat *JV*, Singapore och Ryssland).

*GE* och *Rosneft* förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över *JV*.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier i ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- *GE* är ett globalt, diversifierat tillverknings-, teknik- och tjänsteföretag. *GE* består av ett antal affärsenheter, var och en med sina egna divisioner. Företagets primära affärsenheter är: *GE Renewable Energy*, *GE Power*, *BHGE*, *GE Healthcare*, *GE Aviation*, *GE Transportation*, *GE Capital* och *GE Lighting*.
- *BHGE* är ett globalt företag som tillhandahåller heltäckande olje- och gasproduktion med integrerade teknik-, service- och it-lösningar, och, sedan juli 2017, en affärsenhet inom *GE*.
- *Sibintek* förser *Rosneft* och andra kunder i Ryssland med informationstekniska lösningar, bl.a., men inte begränsat till, system för förvaltning av distributionskedjor, datalagrings- och överföringssystem, tekniska system, system för prospektering och produktion av olja, elbesparings- och elförsörjningslösningar samt annan verksamhet.
- *Rosneft* är verksam inom prospektering, utveckling, produktion och försäljning av råolja och naturgas samt inom raffinering och saluföring av oljeprodukter och petrokemiska produkter.
- Det gemensamma företaget kommer att vara inriktat på utveckling, genomförande, marknadsföring, licensiering och/eller drift av industriella appar för sakernas internet med utgångspunkt i *GE*:s *Predix*plattform.

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

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

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

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

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.8820 – GE/Rosneft/JV

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per bre. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registreringsenheten för företagskoncentrationer  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

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

(2018/C 97/07)

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

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

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

**”BOUDIN BLANC DE RETHEL”**

**EU-nr: PGI-FR-02295 – 24.2.2017**

**SUB ( ) SGB ( X )**

**1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn: Les Charcutiers du Pays d’Ardenne

Adress: Au Pays rethélois

3 quai d’Orfeuil

08300 Rethel

FRANKRIKE

E-post: charcuteries.ardennes@gmail.com

Sammansättning: Gruppen består av tillverkare av ”Boudin blanc de Rethel”. Den har därmed ett berättigat intresse av att begära en ändring.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

—  Produktens namn

—  Produktbeskrivning

—  Geografiskt område

—  Bevis på ursprung

—  Produktionsmetod

—  Samband

—  Märkning

—  Annat: uppdatering av kontaktuppgifter, geografiskt område, samband, kontrollorgan, nationella krav

**4. Typ av ändring(ar)**

—  Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

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

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

## 5. Ändring(ar)

### 5.1 Rubriken ”Produktbeskrivning”

Stycket om att tillverkningen av ”Boudin blanc de Rethel” ska ske i området kring Rethel och om tillverkningen av lökkrav i norra delen av departementet tas bort. Även de delar i det gamla receptet som rör framställningsmetod och koppling till ursprunget och inte rör produktbeskrivningen tas bort. Dessa delar är inte relevanta för produktbeskrivningen.

Produktens fysiska egenskaper ersätts med följande:

”Boudin blanc de Rethel” utgörs av cylindriska portioner på 60–130 g, med en diameter på 30–36 mm. Korven stoppas i svintarm.

”Boudin blanc de Rethel” kan också presenteras som cocktail- eller grillkrav, med en diameter på 20–26 mm. Den stoppas i färtarm:

Cocktail- eller minikrav: vikt på 8–15 g.

Grillkrav: vikt på 50–80 g.

Skinnet har ljus, nästan vit och enhetlig färg. Skinnet stoppas tillräckligt hårt för att korven ska få en stabil form och slät yta. Naturtarm kan ibland ha smärre defekter, till exempel rödaktig ådring (färgning som kvarstår efter slakt) eller fina trådar, s.k. borst, på grund av kvarvarande rester av slemhinnan.

Dessa bestämmelser skiljer sig från den gällande produktspecifikationen på följande punkter:

I den gällande produktspecifikationen nämns ”Boudin blanc de Rethel” och dess presentation i form av småkrav. För Boudin blanc ersätts den minsta vikten för cylindriska portioner på ”100–130 g” med en minsta vikt på ”60–130 g” och diametern på ”32–34 mm” ändras till ”30–36 mm”.

Dessa formatändringar gör det möjligt att följa utvecklingen på marknaden för denna produkt. Restaurangägare, som vill servera korven som förrätt, och konsumenter efterfrågar mindre portioner. Korvens diameter ändras för att motsvara de kategorier av svintarm som finns tillgängliga hos leverantörerna.

En beskrivning läggs till av formen på den småkrav som nämns i den gällande produktspecifikationen. Småkraven kan ha formen av en cocktail- eller minikrav, eller en grillkrav. De båda formaten skiljer sig åt i fråga om portionsvikten: 8–15 g för cocktail- eller minikrav, 50–80 g för grillkrav. Diametern är oförändrad. Dessa förtydliganden görs för att kunna definiera de olika format av ”Boudin blanc de Rethel” som säljs.

Beskrivningen av färgen som ”klar och enhetlig” ersätts med ”nästan vit”. Detta uttryck är mer exakt.

Beskrivningen ”mycket tillfredsställande” för spänningen i korvskinnet tas bort, eftersom den inte är objektiv. Korvskinnets spänning beskrivs i stället utifrån resultatet: god form, slät yta.

Dessutom läggs följande till: ”Naturtarm kan ibland ha smärre defekter, till exempel rödaktig ådring (färgning som kvarstår efter slakt) eller fina trådar, s.k. borst, på grund av kvarvarande rester av slemhinnan”. Smärre defekter är i själva verket ofrånkomliga när naturtarm används.

Produktens organoleptiska egenskaper ersätts med följande:

”Denna krav har ett mjukt och saftigt inkräm som hänger ihop förhållandevis väl och har en typisk köttsmak som samtidigt är diskret pepprig och kryddig. Korven har en grynig karaktär som känns tydligt i munnen.”

Subjektiva beskrivningar som inte är specifika för ”Boudin blanc de Rethel” (”korrekt elasticitet och fasthet”, ”medelsaltad och lättsockrad”, ”mycket smaklig” osv.) tas bort. Beskrivningen av att grynen ska vara ”små till medelstora” ersätts med en mening om att korvens grynighet ska kännas tydligt i munnen. Det är svårt att avgöra grynens storlek i den färdiga produkten. Dessutom är de en parameter i framställningsmetoden.



De godkända varianterna i den gällande produktspecifikationen förtydligas enligt följande:

- Varianten naturell är oförändrad.
- Varianten "med blandsvamp eller med endast en svampsort" ersätter "med svamp".
- Varianten "skogskorv, som skiljer sig från den föregående varianten genom att den enbart innehåller skogssvamp" ersätter "skogskorv".
- Varianten med "med tryffel" (de enda tillåtna tryffelsorterna är *Tuber melanosporum* och *Tuber brumale*). Det är tillåtet att tillsätta tryffelsaft." ersätter "med tryffel eller med tryffelsaft".

Syftet med dessa förtydliganden är att definiera varianter för att kunna ge konsumenterna bättre information och underlätta kontroller. Hänvisningen till att gällande lagstiftning ska följas tas bort, eftersom det är underförstått.

- De kemiska egenskaperna definieras för den skyddade geografiska beteckningen "Boudin blanc de Rethel" naturell. Det är inte nödvändigt att ange att de avser grundblandningen för de olika produktvarianterna, eftersom receptet är likadant för den naturella varianten och de andra varianterna. Hänvisningarna till kriterierna i kodexen för charkuteriprodukter (*Code des usage de la charcuterie*) tas bort, eftersom de endast nämns som jämförelse. Proteinhalten på " $\leq 11\%$ " ersätts med " $\geq 11\%$ ". Det är en korrigerings av ett skrivfel. Proteider är en grupp av makronäringsämnen som omfattar aminosyror, peptider och proteiner. En charkuteriprodukt innehåller av nödvändighet proteiner och ska alltså ha en proteinhalt på minst 11 %.
- Avsnittet om mikrobiologiska egenskaper tas bort eftersom det hänvisar till gällande lagstiftning.
- Presentationen av produkten begränsas till presentationer i "lösvikt" eller "förpackade i konsumentförpackningar". Handelsbeskrivningarna "i lösvikt" eller "i självbetjäningsskål" tas bort eftersom de inte beskriver presentationen av "Boudin blanc de Rethel".

## 5.2 Rubriken "Faktorer som bevisar att jordbruksprodukten kommer från det geografiska området"

Ett stycke om identifiering av aktörer som är delaktiga i produktionen av "Boudin blanc de Rethel" läggs till. Där förtydligas att identifieringen måste göras innan den berörda verksamheten inleds.

Dessutom anges vilka deklARATIONER som krävs när det gäller uppgifter om och uppföljning och kontroll av de produkter som är avsedda att saluföras med den skyddade geografiska beteckningen. En sammanfattande tabell läggs till i produktspecifikationen.

Syftet med dessa bestämmelser är att fastställa ett förfarande som gör det möjligt att garantera produkternas spårbarhet.

## 5.3 Rubriken "Beskrivning av produktionsmetoden"

### Råvaror

I den gällande produktspecifikationen förtecknas de ingredienser som används för att framställa "Boudin blanc de Rethel". Den förteckningen ändras inte.

Följande proportioner för tillsats av olika ingredienser (som viktprocent av den blandning som används) läggs till: "55–68 %" för griskött, "10–20 %" för hela ägg, "20–30 %" för mjölk och "mindre än 5 %" för kryddor. Dessa andelar beskrevs inte tidigare, men de används allmänt av aktörerna och ger en blandning som uppfyller de organoleptiska kriterierna för den skyddade geografiska beteckningen "Boudin blanc de Rethel".

Den eller de godkända formerna för varje typ av ingrediens förtydligas på följande sätt.

För griskött: kött från gyltor är inte tillåtet eftersom de har alltför kraftig smak. Beteckningarna "beretts på passande sätt" för kött och "bringa utan juver" har flyttas till ett stycke om beredning av köttet.

Om hela ägg: bestämmelsen om "hela färska ägg" ersätts med en bestämmelse som framför allt rör egenskaperna hos de ägg som ska användas, nämligen: "Äggen ska vara hela hönsägg (vita och gula) i skal eller i form av pastöriserade äggprodukter. Äggpulver, frysta eller berikade ägg får inte användas." Det betyder att enbart pastöriserade äggprodukter och hela ägg får användas. Ägg i andra former har inte de kvaliteter som efterfrågas i bindemedlet. Begreppet "färska" som används för att beskriva ägg i den gällande produktspecifikationen tas bort eftersom det inte tillför någon kompletterande information om produktens kvalitet.

Om mjölk: det förtydligas att endast komjölk får användas i enlighet med praxis och för att inte ge slutprodukten någon bismak.

Helmjolk, mellanmjolk eller lättmjolk, obearbetad mjolk, pastöriserad eller steriliserad mjolk får användas. Obearbetad mjolk måste kokas upp. Angående kryddningen förtydligas att den "inte ska dölja korvens karakteristiska smak av griskött och inte får ändra korvsmetens ljusa färg".

Det är tillåtet att tillsätta aromämnen i mjölken (vid uppkoket) eller i kokvattnet.

Meningen "Det är strängt förbjudet att tillsätta stärkelse, färgämnen eller fosfat." tas bort. Produktspecifikationen innehåller en positivlista över ingredienser.

Denna ingrediensförteckning är föremål för tolkning i fråga om vissa grupper av ingredienser, varför en förteckning över förbjudna ingredienser och tillsatser har lagts till för att styra produktens kvalitet och egenskaper bättre.

Dessa ändringar i produktspecifikationen är representativa för tillverkarnas användning av "Boudin blanc de Rethel" och kan användas som utgångspunkt för mer ett mer exakt recept. De påverkar inte produktbeskrivningen eller sambandet med det geografiska området, utan gör det möjligt att befästa beskrivningen av receptet och underlätta kontroll.

Ett stycke med en förteckning över övriga ingredienser (svamp, tryffel, tryffelsaft) läggs till för att inkludera alla varianter av "Boudin blanc de Rethel" (med svamp, skogskorv, med tryffel). Dessa övriga ingredienser i varianterna får utgöra högst 20 viktprocent av blandningen.

Ett stycke läggs till för att förtydliga att naturtarm av gris ska användas för formatet 60–130 g och naturtarm av får ska användas för cocktail- eller minikorv (8–15 g) och grillkorv (50–80 g). Denna åtskillnad bör göras på grund av skillnaderna i diameter mellan de olika formaten för "Boudin blanc de Rethel".

#### *Tillverkning*

I den gällande produktspecifikationen anges de viktigaste stegen i tillverkningen (beredning av köttet, blandning, stoppning, kokning och kylning) utan att de preciseras närmare. Dessutom ingår ett sammanfattande schema över de olika tillverkningsstegen.

Det sammanfattande schemat tas bort och stegen beskrivs närmare. Det rör sig om följande steg:

#### — Putsning av köttet

Putsningen innebär att senorna avlägsnas och att köttet putsas "så att det är fritt från nerver, nervknutar, delar av juver och bölder innan det mals".

#### — Dosering av ingredienserna

I charkuteristens recept fastställs proportionerna mellan de olika ingredienserna för att slutprodukten ska få rätt egenskaper. Ingredienserna vägs upp vid varje tillverkningsomgång.

#### — Återanvändning

Denna praxis inom charkuteribranschen (kokta produkter) innebär att man i blandningen tillsätter produkter från en annan tillverkningsomgång som inte har uppfyllt kraven för den skyddade geografiska beteckningen på grund av egenskaper i presentationen (korven har spruckit, har fel storlek eller vikt osv.). Vid tillverkning av "Boudin blanc de Rethel" får endast produkter från tillverkning avsedd för denna skyddade geografiska beteckning återanvändas. För att denna metod inte ska påverka slutprodukten egenskaper, framför allt när det gäller korvsmetens enhetlighet, får återanvända produkter utgöra högst 10 viktprocent av blandningen. Denna inblandning påverkar inte korvsmetens sammansättning eftersom de återanvända produkterna har samma sammansättning.

I produktspecifikationen fastställs villkoren för återanvändning: de produkter som har tillverkats med denna metod måste vara spårbara, förvaras i en temperatur på 0–4 °C och användas inom högst fyra dagar från kokningsdagen för det parti som produkten kommer från. Denna metod läggs till i produktspecifikationen, men återspeglar praxis hos aktörerna i branschen. Tillägget är alltså ett sätt att kodifiera praxis.

#### — Malning – Blandning

Ett stycke med en närmare beskrivning av villkoren för malning och blandning läggs till: "Färskt griskött finfördelas i en snabbhack eller köttkvarn. När blandningen har en grynighet som kan jämföras med korvsmet tillsätts ägg, mjölk och kryddor lite i taget under fortsatt bearbetning. Bearbetningen görs med hjälp av en blandare, för att få en homogen blandning som inte har emulgerat och som innehåller bitar som är synliga för blotta ögat."

Malningen är ett avgörande steg i tillverkningen av en charkuteriprodukt. I den gällande produktspecifikationen nämns inte malningen och den bör därför läggas till, med hänsyn till de särskilda egenskaperna och den praxis som tillämpas. Malningen görs med hjälp av en köttkvarn eller snabbhack, och blandningen är inte emulgerad. När blandningen körs i en köttkvarn eller snabbhack blir ingredienserna mycket finfördelade. I motsats till korvsmet innehåller den fina gryn som är synliga för blotta ögat.

— Stoppning

I detta stycke anges följande: "Blandningen stoppas i naturtarm. Tillverkaren anpassar stoppningen för att få en god spänning i korvskinnet."

Här beskrivs syftet med stoppningen, det vill säga att få en god spänning i korvskinnet, och man hänvisar till tillverkarens kunnande. Detta tillverkningssteg kräver stor skicklighet för att korvskinnet ska bli lagom hårt fyllt. Stoppas skinnet för hårt kommer den sköra naturtarmen att brista. Är stoppningen för lös kommer korvskinnet inte att spännas ut och innehållet får inte önskad konsistens.

— Kokning

Frasen "Kokning genom nedsänkning i kokande vatten" ersätts med "Korvarna kokas genom nedsänkning i vatten eller genom ångkokning".

Hänvisningen till kokande vatten, vilket motsvarar vatten som alltid håller 100 °C är inte en bra beskrivning av vad som sker i verkligheten, eftersom korvarna spricker om kokvattnet håller alltför hög temperatur. Syftet med kokningen är att korven ska uppnå önskad temperatur (72 °C i korvens mitt), vilket ger den dess särskilda egenskaper och gör att den uppfyller kraven på utseendet hos korv med den skyddade geografiska beteckningen "Boudin blanc de Rethel". Om korven läggs i vatten som är nära kokningsgränsen eller ångkokas går det att framställa en korv med de rätta egenskaperna för den skyddade geografiska beteckningen. Ångkokningen ger också en homogen och enhetlig kokning.

— Kylning

"Nedkylningen sker i kylrum eller med isvatten" ersätts med nedkylning

"— i kylrum med snabbkylning,

— genom sköljning eller nedsänkning,

— eller genom en kombination av dessa båda metoder.

Nedkylningen ska leda till att korvens innertemperatur sänks till högst 10 °C inom högst 2 timmar.

Om nedkylningen sker genom enbart nedsänkning i vatten måste produkten torka i minst 2 timmar innan den förpackas."

Syftet med dessa förtydliganden är att bevara de organoleptiska och hygieniska egenskaperna hos "Boudin blanc de Rethel", vilket kräver en snabb nedkylning. Därför krävs att nedkylningen ska ta högst två timmar.

Med hänsyn till den långa nedsänkningen i vatten måste produkter som kyls ned på detta sätt torka i minst två timmar innan de förpackas.

Genom dessa ändringar kodifieras gängse praxis hos tillverkarna av "Boudin blanc de Rethel" och detta säkerställer att produktens fysiska och organoleptiska egenskaper bevaras.

#### 5.4 Rubriken "Märkning"

De skyldigheter i fråga om märkning som anges i den gällande produktspecifikationen tas bort. Endast bestämmelserna om märkning av de olika varianterna av "Boudin blanc de Rethel" ingår.

Vissa syftar till att underlätta kontroll vid registreringen (märkning med certifieringsorganets namn och kontaktuppgifter, uppgift om att konsumenter kan vända sig till certifieringsorganet om de har klagomål, förhandskontroll av etiketter). De handlar också om produktbeskrivningen ("av griskött", "utan tillsats av stärkelse eller ströbröd") eller det geografiska området.

Dessa bestämmelser är inte motiverade eftersom de ingår i de generella bestämmelserna.

#### 5.5 Rubriken "Annat"

— Behörig myndighet i medlemsstaten: Kontaktuppgifterna till *Institut national de la qualité et de l'origine (INAO)* har lagts till som medlemsstatens behöriga myndighet i enlighet med förordning (EU) nr 1151/2012.

- Den grupp som i fortsättningen har ansvar för den skyddade geografiska beteckningen och som lämnar in ansökan om ändring är föreningen "Les Charcuteries du Pays d'Ardenne". Uppgifterna om gruppen "Ardenne de France" i början om ansökan om registrering tas därför bort och ersätts med namnet på och kontaktuppgifterna för gruppen "Les Charcuteries du Pays d'Ardenne".
- Geografiskt område: Det geografiska området är oförändrat. Förteckningen över kantoner ersätts med de motsvarande kommunernas namn. En förteckning över de steg i produktionen som måste genomföras i det geografiska området läggs till: mottagning av råvaror och bearbetning. Det handlar om en formändring.
- Samband: detta kapitel har delats upp i tre delar för att ge en bättre definition av de särskilda egenskaperna hos det geografiska området, produktens särskilda egenskaper och orsakssambandet. Det är fråga om redaktionella ändringar som inte innebär någon förändring i grunden.
- Kontrollorgan: Kontrollorganets kontaktuppgifter har ersatts med kontaktuppgifterna för den behöriga kontrollmyndigheten. Ändringen syftar till att undvika ändringar av produktspecifikationen vid ändring av kontrollorgan.
- Nationella krav: de viktigaste kontrollpunkterna och utvärderingsmetoden har lagts till i de nationella kraven i produktspecifikationen.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**"BOUDIN BLANC DE RETHEL"**

EU-nr: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

SUB ( ) SGB ( X )

**1. Namn**

"Boudin blanc de Rethel"

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

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

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

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

"Boudin blanc de Rethel" utgörs av cylindriska portioner på 60–130 g, med en diameter på 30–36 mm. När korven ska ha dessa dimensioner stoppas den i svintarm.

"Boudin blanc de Rethel" kan också presenteras som cocktail- och grillkorv, med en diameter på 20–26 mm. I så fall stoppas korven i färtarm, som cocktail- eller minikorv (med en vikt på 8–15 g) och grillkorv (med en vikt på 50–80 g).

Skinnet har ljus, nästan vit och enhetlig färg. Skinnet stoppas tillräckligt hårt för att korven ska få en stabil form och slät yta. Naturtarm kan ibland ha smärre defekter, till exempel rödaktig ådring (färgning som kvarstår efter slakt) eller fina trådar, s.k. borst, på grund av kvarvarande rester av slemhinnan.

"Boudin blanc de Rethel" har ett mjukt och saftigt inkräm som hänger ihop förhållandevis väl och har en typisk köttsmak som samtidigt är diskret pepprig och kryddig. Korven har en grynig karaktär som känns tydligt i munnen.

"Boudin blanc de Rethel" finns i varianterna naturell, med blandsvamp eller med enbart en svampsort, skogskorv (denna variant innehåller enbart skogssvamp), med tryffel (de enda tillåtna tryffelsorterna är *Tuber melanosporum* och *Tuber brumale*). Det är tillåtet att tillsätta tryffelsaft.

Följande kemiska kriterier ska vara uppfyllda för den naturella produkten:

- Fetthalt: < 30 %
- Produktens vattenhalt när fett och kolhydrater har avlägsnats: ≤ 81 %
- Kolhydrater: ≤ 0,4 %
- Kollagen: ≤ 2 %
- Protein: ≥ 11 %

"Boudin blanc de Rethel" säljs i lösvikt eller förpackade för detaljhandelsförsäljning (konsumentförpackningar).

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

"Boudin blanc de Rethel" framställs av griskött, hårt svinfett, hela ägg och komjölk.

Grisköttet kommer från följande styckningsdelar: skinka utan lägg, bog utan lägg, bringa och hårt svinfett. Kött från gyltor ska inte användas. Det är förbjudet att använda träspån. Köttet ska putsas så att det är fritt från nerver, nervknutar, delar av juver och bölder innan det mals. Köttet ska utgöra 55–68 viktprocent av den blandning som används.

Äggen ska vara hela hönsägg (vita och gula) i skal eller i form av pastöriserade äggprodukter. Äggpulver, frysta eller berikade ägg får inte användas. Äggen ska utgöra 10–20 viktprocent av den blandning som används.

Den komjölk som används får vara helmjölk, mellanmjölk eller lättmjölk, beroende på vad som krävs för att reglera slutproduktens fetthalt. Mjölken ska vara pastöriserad, steriliserad eller obearbetad (förutsatt att den kokas upp innan den används i blandningen). Det är förbjudet att använda rekonstituerad mjölk. Mjölken ska utgöra 20–30 viktprocent av den blandning som används.

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

Alla steg från mottagning av råvaror till nedkylning av korven ska äga rum i 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

När "Boudin blanc de Rethel" har benämningen "med tryffel", "med svamp" eller en uppgift om vilken svampsort som använts, om endast en sort ingår, eller "skogssvamp", ska denna ligga i samma synfält och vara skriven med bokstäver som ska vara minst hälften så stora som men inte större än de bokstäver som används för namnet "Boudin blanc de Rethel".

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar följande kantoner:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld och Rethel.

## 5. Samband med det geografiska området

*Specifika uppgifter om det geografiska området*

Det geografiska området består av distriktet Rethel, dvs. den kommun där receptet och åtföljande kunnande har utvecklats och som har fått ge namn åt "Boudin blanc de Rethel". Namnet visar att det har förekommit en omfattande produktion och bearbetning av griskött. Det geografiska området omfattar tre stora kommuner med tillnamnet "Porcien" (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), det gamla galloromanska uttrycket *pagus porciensis* betyder "grislandet".

"Boudin blanc de Rethel" har rötter i 1600-talet. Vid den här tiden sökte en officer från den kungliga armén fristad i Rethel efter att ha utkämpat en duell, i strid med kardinal Richelieus order. Officeren, som hette Chamarande, startade en charkuteributik vid marknaden i Liesse, som vid den tidpunkten hörde till Rethel.

Ett av hans barnbarn (död 1848) moderniserade korvreceptet i mitten av 1800-talet. Av hans barn blev fem söner i sin tur charkuterister och slog sig ned i olika delar av staden Rethel och tog vara på familjens kunnande. I 1901 års telefonkatalog för Rethel med omgivningarna fanns åtta charkuteributiker, varav fyra med namnet Chamarande.

I dag tillverkas "Boudin blanc de Rethel" fortfarande med respekt för denna gamla tradition. Charkuteristerna har ett kunnande som de har fått i arv av sina föräldrar eller som lärlingar hos andra charkuterister.

Sedan 1600-talet har tillverkningsförhållandena utvecklats kraftigt tack vare teknikens framsteg och i dag använder tillverkarna modern utrustning, som köttkvarn och blandare, för att framställa sin produkt.

### *Produktens särskilda egenskaper*

Sedan starten har "Boudin blanc de Rethel" fått ett gediget anseende, framför allt för sina sensoriska egenskaper.

Respekten för det traditionella receptet ger "Boudin blanc de Rethel" typiska och delikata organoleptiska egenskaper.

Korvens skinn har en ljus, nästan vit och enhetlig färg. Den skiljer från andra produkter i samma kategori genom sin typiska smak av griskött, åtföljd av en diskret antydning av peppar och kryddor. I munnen är korven mjuk, ganska sammanhängande och saftig och den ger ifrån sig en medelstor mängd fett.

"Boudin blanc de Rethel" finns också i varianter med svamp och tryffel. Den grundläggande blandningen är oförändrad, men man tillsätter dessa ingredienser i slutet för att framställa varianterna.

### *Orsakssamband*

Sambandet mellan det geografiska området och "Boudin blanc de Rethel" bygger på korvens kvalitet och anseende.

"Boudin blanc de Rethel" tillverkas i ett område med grisuppfödning, vilket framgår av kommunernas tillnamn. Dess egenskaper baseras på det ursprungliga och speciella receptet och på användningen av uteslutande färskt griskött, hela ägg och mjölk. Dessutom används inga stärkelseprodukter, färgämnen eller fosfater. Tillverkningen bygger på kunnandet hos charkuteristerna i området och ger en produkt med mycket uppskattad och erkänd konsistens och smak.

Receptet på "Boudin blanc de Rethel" fastställdes i mitten av 1700-talet och fick snabbt en stor spridning bland charkuteristerna i Rethel.

De lokala charkuteristerna har kunnat bevara denna särskilda kunskap och anpassat den efter den tekniska utvecklingen, samtidigt som de har bemästrat tillverkningsprocessen. Det är detta kunnande i fråga om malning och stoppning i naturtarm som ger "Boudin blanc de Rethel" dess karakteristiska textur.

För att framställa en "Boudin blanc de Rethel" som ligger nära ursprunget är charkuteristerna noga med att använda råvaror av hög kvalitet, framför allt när det gäller griskött (bringa, bog eller skinka, och köttet får inte ha varit fryst), mjölk (ej rekonstituerad) och hela ägg (pulverägg och frysta ägg får inte användas).

Endast proteinbaserade bindemedel (ägg och färskt kött) ger den sammanhängande och mjuka texturen. Stärkelse eller ströbröd får inte tillsättas vid tillverkningen av "Boudin blanc de Rethel". Proteinerna i äggvitor koagulerar vid låga temperaturer (mellan +60 och +65 °C) och bildar en gelé kring beståndsdelarna i den produkt som blandas med. Det är detta som ger "Boudin blanc de Rethel" dess ljusa färg. Koaguleringen ger också en enhetlig färs.

Produkten har med tiden fått ett gott anseende, vilket framgår av att den har visats upp vid salonger och utställningar (Internationella jordbrukssalongen i Paris, "Les Ardennes à Paris", "Lille, couleur Ardennes" år 2009 m.fl.). År 2006 gavs det också ut en bok om produkten, *Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel* (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

Anseendet hos och uppfattningen om "Boudin blanc de Rethel" har utvecklats genom tillgången till ett ständigt växande distributionsnät, först inom regionen på 1990-talet och sedan i hela Frankrike.

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

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRMhttpsodif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

---



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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**