

Europeiska unionens officiella tidning

C 29



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextionde årgången

28 januari 2017

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2017/C 29/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) ⁽¹⁾	1
2017/C 29/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.8340 – Riverstone/AMCI/Fitzroy) ⁽¹⁾	1

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Rådet

2017/C 29/03	Förteckning över rådets utnämningar juli–december 2016 (sociala området)	2
2017/C 29/04	Meddelande till personer, grupper och enheter på den förteckning som anges i artikel 2.3 i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism (se bilagan till rådets förordning (EU) 2017/150)	6

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

2017/C 29/05	Meddelande till registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism	7
2017/C 29/06	Meddelande till de personer som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/172/Gusp och rådets förordning (EU) nr 270/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Egypten	8
2017/C 29/07	Meddelande till personer som omfattas av de åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2017/153, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2017/149, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien	9
2017/C 29/08	Meddelande till registrerade personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2017/149 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien	10

Europeiska kommissionen

2017/C 29/09	Eurons växelkurs	11
2017/C 29/10	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⁾	12

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2017/C 29/11	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik ⁽¹⁾	13
2017/C 29/12	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt ⁽¹⁾	14
2017/C 29/13	Uppdatering av förteckning över tullkontor där de produkter som förtecknas i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 1635/2006 får deklarerars för fri omsättning i Europeiska gemenskapen	15
2017/C 29/14	Bindande ursprungsbesked	19

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

V Yttranden

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

Europeiska kommissionen

2017/C 29/15	Inbjudan att lämna förslag – Eacea/05/2017 – Intra-Afrika akademiskt utbytesprogram	25
--------------	---	----

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2017/C 29/16	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	27
2017/C 29/17	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	32

II

(Meddelanden)

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 29/01)

Kommissionen beslutade den 24 januari 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8311. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.8340 – Riverstone/AMCI/Fitzroy)****(Text av betydelse för EES)**

(2017/C 29/02)

Kommissionen beslutade den 23 januari 2017 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32017M8340. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV
(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

RÅDET

**Förteckning över rådets utnämningar
juli–december 2016 (sociala området)**
(2017/C 29/03)

Kommitté	Mandat periodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Margaret LAWLOR	Avgång	Suppleant	Regeringen	Irland	Paul CULLEN	Safety, Health and Chemicals Policy	20.9.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Paweł PETTKE	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Polen	Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Etbin TRATNIK	Avgång	Suppleant	Regeringen	Slovenien	Vladka KOMEL	Ministry of Labour, Family, Social Affairs and Equal Opportunities	17.10.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Olivier MEUNIER	Avgång	Suppleant	Regeringen	Frankrike	Arnaud PUJAL	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016

Kommitté	Mandat periodens utgång	Offentligt gjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Bénédicte LEGRAND-JUNG	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Frankrike	Patrick MADDALONE	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Kristel PLANGI	Avgång	Suppleant	Regeringen	Estland	Eva PÕLDIS	Ministry of Social Affairs of Estonia	17.10.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Andrew Agius MUSCAT	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Malta	Brian ZAHRA	Malta Hotels and Restaurants Association	17.10.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	John SCICLUNA	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Malta	Lawrence MIZZI	Malta Employers Association	17.10.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Anne-Sofie DALENG	Avgång	Suppleant	Regeringen	Sverige	Jonna JONSSON	Arbetsmarknadsdepartementet	8.11.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Vladimir TEJBUS	Avgång	Suppleant	Regeringen	Slovakien	Jozef KSINAN	Permanent Representation of the Slovak Republic to the EU	28.11.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Dominic FROST	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Förenade kungariket	Terry WOOLMER	EEF - the manufacturers' organisation	12.12.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Jana MALÁ	Avgång	Ordinarie ledamot	Arbetsgivare	Tjeckien	Nora ŠEJDOVÁ	Confederation of Industry of the Czech Republic	12.12.2016

Kommitté	Mandat periodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	František HROBSKÝ	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Tjeckien	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	12.12.2016
Rådgivande kommittén för arbetsmiljöfrågor	28.2.2019	EUT C 79 1.3.2016	Jozef KSINAN	Avgång	Suppleant	Regeringen	Slovakien	Lucia SABOVA DANKOVA	National Labour Inspectorate	12.12.2016
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2020	EUT C 341 16.10.2015	Michał MENES	Avgång	Ordinarie ledamot	Fackförening	Polen	Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Rådgivande kommittén för samordning av de sociala trygghetssystemen	19.10.2020	EUT C 341 16.10.2015	Koen MEESTERS	Avgång	Ordinarie ledamot	Fackförening	Belgien	Nathalie DIESBECQ	Studiedienst ACV	29.9.2016
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2018	EUT C 348 20.9.2016	Stefanie RIEDER	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Österrike	Barbara DALLINGER	Wirtschaftskammer Österreich, EU-Büro Brüssel	17.10.2016
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2018	EUT C 348 20.9.2016	Paloma MARTÍNEZ GAMO	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Spanien	Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Rådgivande kommittén för fri rörlighet för arbetskraft	24.9.2018	EUT C 348 20.9.2016	Alexandra KRAMER	Avgång	Ordinarie ledamot	Fackförening	Tyskland	Robert SPILLER	DGB Bundesvostand	28.11.2016

Kommitté	Mandat periodens utgång	Offentliggjord i EUT	Ersatt person	Avgång/utnämning	Ordinarie ledamot/suppleant	Kategori	Land	Utnämnd person	Tillhörighet	Datum för rådets beslut
Styrelsen för Europeiska jämställdhetsinstitutet	31.5.2019	EUT C 199 4.6.2016	Maria de Fátima DUARTE	Avgång	Ordinarie ledamot	Regeringen	Portugal	Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG	29.9.2016
Europeiska arbetsmiljöbyråns styrelse	7.11.2016	EUT C 360 10.12.2013	Octavian Alexandru BOJAN	Avgång	Suppleant	Arbetsgivare	Rumänien	Daniela SÂRBU	UGIR - Uniunea Generală a Industriaşilor din România	18.7.2016

Meddelande till personer, grupper och enheter på den förteckning som anges i artikel 2.3 i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism

(se bilagan till rådets förordning (EU) 2017/150)

(2017/C 29/04)

Följande information lämnas för kännedom till de personer, grupper och enheter som är uppförda på förteckningen i rådets förordning (EU) nr 2017/150 ⁽¹⁾.

Europeiska unionens råd har beslutat att skälen för att föra upp de personer, grupper och enheter som är uppförda på den ovannämnda förteckningen över personer, grupper och enheter som är föremål för restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 av den 27 december 2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism ⁽²⁾ fortfarande äger giltighet. Rådet har därför beslutat att behålla dessa personer, grupper och enheter på förteckningen.

I rådets förordning (EG) nr 2580/2001 föreskrivs att alla penningmedel, andra finansiella tillgångar och ekonomiska resurser som tillhör de berörda personerna, grupperna och enheterna ska frysas samt att inga penningmedel, andra finansiella tillgångar eller ekonomiska resurser får ställas till förfogande för dem, vare sig direkt eller indirekt.

De berörda personerna, grupperna och enheterna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheter i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga som anges på förteckningen i bilagan till förordningen med en ansökan om tillstånd att få använda frysta penningmedel för grundläggande behov eller särskilda betalningar enligt artikel 5.2 i förordningen.

De berörda personerna, grupperna och enheterna får ansöka om att erhålla rådets redogörelse för skälen till varför de behållits på den ovannämnda förteckningen (såvida redogörelsen för skälen inte redan har delgetts dem). Ansökningarna ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd (Att.: COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

De berörda personerna, grupperna och enheterna får när som helst till den adress som angetts ovan till rådet inkomma med en ansökan, tillsammans med styrkande handlingar, om att beslutet att föra upp dem och behålla dem på den ovannämnda förteckningen bör ses över. Sådana ansökningar kommer att behandlas när de har mottagits. Härvid uppmärksammas de personer, grupper och enheter som berörs på rådets regelbundna översyn av förteckningen i enlighet med artikel 1.6 i gemensam ståndpunkt 2001/931/Gusp ⁽³⁾. För att ansökningarna ska kunna övervägas vid nästa översyn bör de läggas fram **senast den 24 mars 2017**.

De berörda personerna, grupperna och enheterna uppmärksammas också på möjligheten att väcka talan mot rådets förordning vid Europeiska unionens tribunal enligt villkoren i artikel 263.4 och 263.6 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt.

⁽¹⁾ EUT L 23, 28.1.2017, s. 3.

⁽²⁾ EGT L 344, 28.12.2001, s. 70.

⁽³⁾ EGT L 344, 28.12.2001, s. 93.

Meddelande till registrerade som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets förordning (EG) nr 2580/2001 om särskilda restriktiva åtgärder mot vissa personer och enheter i syfte att bekämpa terrorism

(2017/C 29/05)

De registrerade ombeds uppmärksamma följande information i enlighet med artikel 12 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 ⁽¹⁾:

Den rättsliga grunden för denna behandling är rådets förordning (EG) nr 2580/2001 ⁽²⁾.

Den registeransvarige för denna behandling är Europeiska unionens råd, företrätt av generaldirektören för GD C (utrikes frågor, utvidgning, civilskydd) vid rådets generalsekretariat, och den avdelning som anförtrots behandlingen är enhet 1C vid GD C, som kan kontaktas på följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera en förteckning över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt förordning (EG) nr 2580/2001.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för uppförande på förteckningen enligt den förordningen.

De personuppgifter som samlats in omfattar uppgifter som är nödvändiga för en korrekt identifiering av den berörda personen, motiveringen och andra uppgifter i samband med detta.

De personuppgifter som samlats in får om så krävs lämnas ut till Europeiska utrikestjänsten och kommissionen.

Utan att det påverkar de begränsningar som föreskrivs i artikel 20.1 a och d i förordning (EG) nr 45/2001 kommer begäranden om tillgång samt begäranden om rättelse eller invändning att besvaras i enlighet med avsnitt 5 i rådets beslut 2004/644/EG ⁽³⁾.

Personuppgifterna kommer att bevaras i fem år från och med den dag då den registrerade har avförts från förteckningen över personer som är föremål för frysningen av tillgångar eller åtgärdens giltighetstid har löpt ut eller under den tid då domstolsförfarande pågår, i den händelse ett sådant har inletts.

De registrerade kan vända sig till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EG) nr 45/2001.

⁽¹⁾ EGT L 8, 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 344, 28.12.2001, s. 70.

⁽³⁾ EGT L 296, 21.9.2004, s. 16.

Meddelande till de personer som omfattas av de restriktiva åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/172/Gusp och rådets förordning (EU) nr 270/2011 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Egypten

(2017/C 29/06)

Följande information lämnas för kännedom till de personer som förtecknas i bilagan till rådets beslut 2011/172/Gusp ⁽¹⁾ och i bilaga I till rådets förordning (EU) nr 270/2011 ⁽²⁾ om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ med hänsyn till situationen i Egypten.

Rådet har fått nya uppgifter om alla de personer som förtecknas i bilagan till beslut 2011/172/Gusp och i bilaga I till förordning (EU) nr 270/2011. De berörda personerna underrättas härmed om att de får lämna in en begäran till rådet om att få ta del av den information som berör dem före den 17 februari 2017 till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Alla synpunkter som läggs fram kommer i enlighet med artikel 5 i beslut 2011/172/Gusp respektive artikel 12 i förordning (EU) nr 270/2011 att beaktas vid rådets regelbundet återkommande översyn.

⁽¹⁾ EUT L 76, 22.3.2011, s. 63.

⁽²⁾ EUT L 76, 22.3.2011, s. 4.

Meddelande till personer som omfattas av de åtgärder som föreskrivs i rådets beslut 2011/72/Gusp, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2017/153, och i rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2017/149, om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien

(2017/C 29/07)

Följande information lämnas för kännedom till de personer som anges i bilagan till rådets beslut 2011/72/Gusp ⁽¹⁾, ändrat genom rådets beslut (Gusp) 2017/153 ⁽²⁾ och i bilaga I till rådets förordning (EU) nr 101/2011 ⁽³⁾, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2017/149 ⁽⁴⁾.

Europeiska unionens råd har efter att ha sett över förteckningen över personer beslutat att de personer som anges i ovannämnda bilagor bör stå kvar på förteckningen över personer och enheter som omfattas av restriktiva åtgärder enligt beslut 2011/72/Gusp och förordning (EU) nr 101/2011.

De berörda personerna uppmärksammas på möjligheten att vända sig till de behöriga myndigheter i medlemsstaten/medlemsstaterna i fråga som anges på webbplatserna i bilaga II till förordning (EU) nr 101/2011 med en ansökan om tillstånd att få använda frysta tillgångar för grundläggande behov eller särskilda betalningar (se artikel 4 i förordningen).

De berörda personerna kan **före den 31 oktober 2017** inkomma med en begäran till rådet, åtföljd av styrkande handlingar, om omprövning av beslutet att föra upp dem på ovannämnda förteckning. Begäran ska sändas till följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Alla synpunkter som mottas kommer att beaktas vid rådets nästa översyn av förteckningen över personer, i enlighet med artikel 5 i beslut 2011/72/Gusp och artikel 12.4 i förordning (EU) nr 101/2011.

⁽¹⁾ EUT L 28, 2.2.2011, s. 62.

⁽²⁾ EUT L 23, 28.1.2017, s. 19.

⁽³⁾ EUT L 31, 5.2.2011, s. 1.

⁽⁴⁾ EUT L 23, 28.1.2017, s. 1.

Meddelande till registrerade personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt rådets förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) 2017/149 om restriktiva åtgärder mot vissa personer, enheter och organ mot bakgrund av situationen i Tunisien

(2017/C 29/08)

De registrerade ombedes uppmärksamma följande information i enlighet med artikel 12 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 45/2001 ⁽¹⁾:

Den rättsliga grunden för denna behandling är rådets förordning (EU) nr 101/2011 ⁽²⁾, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) nr 2017/149 ⁽³⁾.

Den registeransvarige för denna behandling är Europeiska unionens råd företrätt av generaldirektören för GD C (utrikes frågor, utvidgning, civilskydd) vid rådets generalsekretariat och den avdelning som anförtrots behandlingen är enhet 1C vid GD C som kan kontaktas på följande adress:

Europeiska unionens råd
Generalsekretariatet
GD C – 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bryssel
BELGIEN

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Syftet med behandlingen är att upprätta och uppdatera en förteckning över personer som är föremål för restriktiva åtgärder enligt förordning (EU) nr 101/2011, genomförd genom rådets genomförandeförordning (EU) nr 2017/149.

De registrerade är de fysiska personer som uppfyller kriterierna för upptagande i förteckningen enligt den förordningen.

De personuppgifter som samlats in omfattar uppgifter som är nödvändiga för en korrekt identifiering av den berörda personen, motiveringen och andra uppgifter i samband med detta.

De personuppgifterna som samlats in får om så krävs lämnas ut till Europeiska utrikestjänsten och kommissionen.

Utan att det påverkar de begränsningar som föreskrivs i artikel 20.1 a och d i förordning (EG) nr 45/2001 kommer begäranden om tillgång samt begäranden om rättelse eller invändning att besvaras i enlighet med avsnitt 5 i rådets beslut 2004/644/EG ⁽⁴⁾.

Personuppgifterna kommer att bevaras i fem år från och med den dag då den registrerade har avförts från förteckningen över personer som är föremål för frysningen av tillgångar eller åtgärdens giltighetstid har löpt ut, eller under den tid då domstolsförfarande pågår i den händelse ett sådant har inletts.

De registrerade kan vända sig till Europeiska datatillsynsmannen i enlighet med förordning (EG) nr 45/2001.

⁽¹⁾ EUT L 8, 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 31, 5.2.2011, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 23, 28.1.2017, s. 1.

⁽⁴⁾ EUT L 296, 21.9.2004, s. 16.

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

27 januari 2017

(2017/C 29/09)

1 euro =

	Valuta	Kurs		Valuta	Kurs
USD	US-dollar	1,0681	CAD	kanadensisk dollar	1,4012
JPY	japansk yen	123,01	HKD	Hongkongdollar	8,2873
DKK	dansk krona	7,4369	NZD	nyzeeländsk dollar	1,4726
GBP	pund sterling	0,85170	SGD	singaporiensk dollar	1,5250
SEK	svensk krona	9,4528	KRW	sydkoreansk won	1 253,96
CHF	schweizisk franc	1,0689	ZAR	sydafrikansk rand	14,4471
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,3654
NOK	norsk krona	8,9190	HRK	kroatisk kuna	7,4818
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 276,89
CZK	tjeckisk koruna	27,021	MYR	malaysisk ringgit	4,7333
HUF	ungersk forint	311,63	PHP	filippinsk peso	53,221
PLN	polsk zloty	4,3400	RUB	rysk rubel	64,1625
RON	rumänsk leu	4,5058	THB	thailändsk baht	37,683
TRY	turkisk lira	4,1416	BRL	brasiliansk real	3,3834
AUD	australisk dollar	1,4169	MXN	mexikansk peso	22,5452
			INR	indisk rupie	72,7030

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

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 29/10)

Beslut om beviljande av tillstånd

Hänvisning till beslutet ⁽¹⁾	Datum för beslutet	Ämnesnamn	Tillståndshavare	Tillstandsnummer	Tillåten användning	Datum då omprövningsperioden löper ut	Skäl för beslutet
C(2016) 8596	3 januari 2017	Trikloreten (trikloretylen) EG-nr 201-167-4 CAS-nr 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (Filtration & Separation) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Nederländerna	REACH/16/7/0	Industriell användning som lösningsmedel för tillverkning av moduler innehållande hålfiber-membran för avskiljning av gas.	21 april 2028	I enlighet med artikel 60.4 i förordning (EG) nr 1907/2006 uppväger de socioekonomiska fördelarna hälsoriskerna i samband med ämnets användning och det saknas lämpliga alternativa ämnen eller tekniker som är tekniskt och ekonomiskt genomförbara.

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

⁽¹⁾ EUT L 396, 30.12.2006, s. 1.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 16.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Ändring av allmän trafikplikt för regelbunden lufttrafik

(Text av betydelse för EES)

(2017/C 29/11)

Medlemsstat	Frankrike
Berörd flyglinje	Lannion (Côte-de-Granit) – Paris (Orly)
Datum då den allmänna trafikplikten ursprungligen trädde i kraft	Den 27 oktober 2003
Datum då ändringarna träder i kraft	Den 23 september 2017
Adress där texten och all annan relevant information och/eller dokumentation om den allmänna trafikplikten kan erhållas	Förordning av den 23 december 2016 om ändring av den allmänna trafikplikten för den regelbundna lufttrafiken mellan Lannion och Paris (Orly) NOR: DEVA1638280A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do För mer information kontakta Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50 rue Henry Farman 75 720 Paris cedex 15 FRANKRIKE Tfn +33 1 58094321 E-post: osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(Text av betydelse för EES)

(2017/C 29/12)

Medlemsstat	Frankrike
Berörd flyglinje	Lannion – Paris (Orly)
Kontraktets löptid	Från den 23 september 2017 till den 22 september 2021
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	Den 3 april 2017 (kl. 17.00, lokal tid)
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsförandet, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsförandet och den allmänna trafikplikten kan erhållas	Aéroport de Lannion – Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport – EPIC Avenue Pierre Marzin 22300 Lannion FRANKRIKE Tfn +33 296058234 Fax +33 296058299 E-post: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Uppdatering av förteckning över tullkontor ⁽¹⁾ där de produkter som förtecknas i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 1635/2006 ⁽²⁾ får deklarerars för fri omsättning i Europeiska gemenskapen

(2017/C 29/13)

Medlemsstat	Tullkontor	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE – voie maritime Bierset – (Grâce-Hollogne) DE – voies aérienne et/ou terrestre Bruxelles DE – voie aérienne Zaventem D – voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	ТМУ Варна МП Варна-запад МП Пристанище Варна ТМУ Бургас МП Пристанище Бургас център ТМУ Столична	
ČESKÁ REPUBLIKA	Alla tullkontor	
DANMARK	Varje hamn och flygplats i Danmark	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach – ZA Weil-am-Rhein-Autobahn HZA Stuttgart – ZA Flughafen HZA Ulm – ZA Aalen
	Bayern	HZA München – ZA Flughafen HZA Regensburg – ZA Furth-im-Wald-Schafberg HZA Schweinfurt – ZA Bayreuth HZA Nürnberg – ZA Erlangen - Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin – ZA Marzahn HZA Potsdam – ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Frankfurt (Oder) HZA Frankfurt (Oder) – ZA Frankfurt (Oder) Autobahn HZA Frankfurt (Oder) – ZA Forst-Autobahn Bereich HZA Potsdam HZA Potsdam – ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

⁽¹⁾ Uppdaterade uppgifter i kursiv stil.

⁽²⁾ EUT L 306, 7.11.2006, s. 3.

Medlemsstat	Tullkontor	
	Bremen	HZA Bremen – ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven – ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt – ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen – ZA Waltershof HZA Itzehoe – Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Frankfurt-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund – ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover – ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig – ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund – ZA Ost HZA Düsseldorf – ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz – ZA Hahn- Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel – ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Narva, Koidula, Luhamaa Frontier Posts, Tallinn Airport, Tallinn, Paljassaare and Muuga Ports	
ΕΛΛΑΔΑ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Alla tullkontor	
IRELAND	Alla tullkontor	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino – Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma – Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Varese – Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna – Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontiera di Chiasso	

Medlemsstat	Tullkontor
KYΠΡΟΣ	Alla tullkontor
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Rīga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Rīga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Alla tullkontor
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier – Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport – Niederaanven
MAGYARORSZÁG	Alla tullkontor
MALTA	The Air Freight Section at Malta International Airport, Luqa The Sea Freight Entry Processing Unit at Customs House, Valletta The Parcel Post Office at Customs Office, Qormi
NEDERLAND	Alla tullkontor
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tissis Wien - Flughafen Schwechat
POLSKA	Alla tullkontor
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Alla tullkontor
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Alla tullkontor
SUOMI – FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Medlemsstat	Tullkontor
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Bindande ursprungsbesked

(2017/C 29/14)

Förteckning över de myndigheter som medlemsstaterna har utsett att ta emot ansökningar om, eller utfärda, bindande ursprungsbesked

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
BELGIEN			
Icke-förmånsberättigande ursprung	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel – Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal – Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Förmånsberättigande ursprung	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières – direction 9 North Galaxy – Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 – boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures – directie 9 North Galaxy – Toren A (NG A9) Koning Albert II – laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BULGARIEN	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
KROATIEN	Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs tariff, value and origin Service for customs value and origin Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku tarifu, vrijednost i podrijetlo Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb	+385 1 6211 308 +385 1 6211 321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
TJECKIEN	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585 111 111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DANMARK	SKAT København Sluseholmen 8B DK-2450 København SV	+45 723 74204	Keld.Mikkelsen@Skat.dk
TYSKLAND Förmånsberättigande ursprung och Icke-förmånsberättigande ursprung, i den mån den sista behandlingen eller bearbetningen utförs utanför EU, eller när det gäller varor för vilka det finns samlade marknadsordningar enligt vilka beviljandet av förmåner beror på det fastställda icke-förmånsberättigande ursprunget. Icke-förmånsberättigande ursprung, i den mån varorna är helt framställda i EU eller är tillverkade eller genomgår behandling eller bearbetning i EU. Detta gäller inte för varor för vilka det finns samlade marknadsordningar enligt vilka beviljandet av förmåner beror på det fastställda icke-förmånsberättigande ursprunget.	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin	+49 511101 2480 +49 302030 82321	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de behm.steffen@dihk.de

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
IRLAND	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTLAND	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõdtsa 8A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GREKLAND	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδου Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
SPANIEN	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 ES-28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANKRIKE	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil CEDEX	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
ITALIEN	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
CYPERN	Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETTLAND	State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978 Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITAUEN	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURG	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
UNGERN	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20–24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
NEDERLÄNDERNA	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
ÖSTERRIKE	Bundesministerium für Finanzen Johannessgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLEN	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfândega nº 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
RUMÄNIEN	Agenția Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vămilelor Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34–40, sector 6 cod 060305 București	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
SLOVENIEN	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
SLOVAKIEN	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLAND	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Medlemsstat	Tullmyndighet	Tfn	E-postadress
SVERIGE	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
FÖRENADE KUNGARIKET	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Yttranden)

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

INBJUDAN ATT LÄMNA FÖRSLAG – Eacea/05/2017

Intra-Afrika akademiskt utbytesprogram

(2017/C 29/15)

1. Mål och beskrivning

Programmets övergripande mål är att främja hållbar utveckling och på sikt bidra till fattigdomsbekämpning genom att öka tillgången på välutbildad och kvalificerad arbetskraft i Afrika.

Programmets särskilda mål är att förbättra studenters och personals kunskaper och kompetens genom ökade möjligheter till rörlighet inom Afrika. Ett förstärkt samarbete mellan högre utbildningsanstalter i Afrika kommer att öka tillgången på kvalitetsutbildning samt uppmuntra och göra det möjligt för afrikanska studenter att genomgå forskarutbildning i Afrika. Personalens (både akademisk och administrativ) rörlighet kommer att förbättra den internationella samarbetskapa-
paciteten hos högre utbildningsanstalter i Afrika.

Programmet syftar närmare bestämt till att

- a) bidra till att kvaliteten i den högre utbildningen förbättras genom främjande av internationalisering och harmonisering av program och kursplaner inom deltagande institutioner,
- b) göra det möjligt för studenter, akademiker och personal att dra språklig, kulturell och yrkesmässig nytta av den erfarenhet man får i samband med rörlighet till ett annat afrikanskt land.

2. Bidragsberättigade sökande och partnerskapets sammansättning

Partnerskapet ska utgöras av minst fyra och högst sex afrikanska högre utbildningsanstalter som partner (inbegripet den sökande) och en teknisk partner från EU.

Bidragsberättigade sökande och partner är högre utbildningsanstalter som är registrerade i Afrika och som erbjuder kurser inom högre utbildning på forskarnivå (masternivå- och/eller doktorandexamen) som leder till en kvalifikation som erkänns av behöriga myndigheter i deras eget land. Endast högre utbildningsanstalter som är godkända av behöriga nationella myndigheter i Afrika är bidragsberättigade. Filialer till högre utbildningsanstalter utanför Afrika är inte bidragsberättigade.

Den tekniska partnern ska vara en högre utbildningsanstalt från en av EU:s medlemsstater som är ansluten till Erasmus stadga för högre utbildning.

3. Bidragsberättigande verksamheter och varaktighet

Projektet innebär organisering och genomförande av rörlighet för studenter och personal inom högkvalitativa master- och doktorandprogram samt undervisning/vidareutbildning och andra tjänster till utländska studenter och undervisnings-, vidareutbildnings- och forskningsuppdrag och andra tjänster till personal från de länder som omfattas av projektet. Rörligheten ska endast bedrivas i ett av de bidragsberättigade länderna som omfattas av denna inbjudan att lämna förslag.

Projektets längd ska vara 60 månader.

4. Tilldelningskriterier

Samtliga ansökningar kommer att bedömas av externa experter enligt de tre nedanstående tilldelningskriterierna:

Kriterier	Poäng
1. Relevans	20
2. Kvalitet	70
2.1 Akademisk kvalitet	15
2.2 Partnerskapets sammansättning och samarbetsmekanismer	15
2.3 Organisation och genomförande av rörligheten	20
2.4 Faciliteter för studenter/personal och uppföljning	10
2.5 Könsfördelning	10
3. Hållbarhet	10
Totalt	100

För att kunna få ekonomiskt stöd, krävs att förslaget uppnår minst 50 av 100 poäng.

5. Budget och bidragsbelopp

Den sammanlagda vägledande summan som görs tillgänglig med anledning av denna inbjudan att lämna förslag uppskattas till 9 900 000 euro och ska möjliggöra ungefär 350 utbyten för rörlighet.

Varje bidrag uppgår till mellan 1 000 000 euro (lägsta bidragsnivå) och 1 400 000 euro (högsta bidragsnivå).

EU-bidraget bygger på tillämpning av enhetsbelopp för att organisera rörligheten och enhetskostnader för att genomföra den.

6. Inlämning av förslag och sista inlämningsdag

Sista inlämningsdag för Intra-Afrika akademiskt utbytesprogram är den **2 maj 2017 kl. 12.00**, centraleuropeisk tid.

Bidragsansökningar ska lämnas in på det elektroniska formuläret (eForm) och dess bilagor, som är särskilt utformade för detta syfte, går att finna på Eaceas webbplats (genomförandeorganet för utbildning, audiovisuella medier och kultur) (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Endast det elektroniska formuläret (eForm-inklusive bilagor) kommer att betraktas som en giltig ansökan.

De sökande ska dessutom sända en kopia av sin ansökan (eForm inklusive bilagor) per e-post, med tydligt angivande av projektets registreringsnummer som erhålls vid insändande av e-formuläret till följande e-postadress: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu

Endast ansökningar som lämnats in i tid och som uppfyller kraven i inbjudan att lämna förslag kommer att godtas. Ansökningar som endast skickas via e-post kommer inte att godtas.

7. Fullständig information

Riktlinjerna för inbjudan att lämna förslag liksom all relevant information och handlingar för att lämna in förslag enligt denna inbjudan finns på Eaceas webbplats: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en.

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 29/16)

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

"TRADITIONAL WELSH CIDER"**EU-nr: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014****SUB () SGB (X)****1. Namn**

"Traditional Welsh Cider"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

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

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

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

"Traditional Welsh Cider" ("Seidr Cymreig Traddodiadol" på walesiska) framställs av juice från den första pressningen av inhemska och icke inhemska äppelsorter som odlas i Wales enligt en traditionell metod. "Traditional Welsh Cider" kan framställas av äppeljuice från den första pressningen av en blandning av sorter eller av en enda sort. "Traditional Welsh Cider" framställs av enbart hundra procentigt ren äppeljuice.

De äppelsorter som används för "Traditional Welsh Cider" kategoriseras som bittersöta, skarpa, söta och bitterskarpa. Skicklighet i fråga om blandning krävs för att balansera garvsyror (tanninerna) hos de bittersöta sorterna med syrahalten hos de skarpa. De bittersöta sorterna innehåller garvsyror som ger en bitter smak och en mörkare färg, samt ger upphov till en fyllig dryck. De skarpa sorterna innehåller höga halter av äppelsyra och ger cidern ett skarpt "sting". De söta sorterna har en låg halt av garvsyror och andra syror, men kan ge inslag av fruktighet och mildra effekten av de sträva garvsyror. Bitterskarpa sorter innehåller både garvsyror och andra syror. Att blanda dessa egenskaper kräver skicklighet och baseras på smaken hos varje cidertillverkare.

Färgen hos "Traditional Welsh Cider" skiftar från ljus till mörkt guldgul med nyanser av rött och brons beroende på vilka äppelsorter som används. Drycken kan vara antingen klar eller grumlig, men är vanligtvis halvgenomskinlig, med en ren, frisk smak och en sötma som varierar från mycket torr till mycket söt. Drycken har en tydlig fruktighet som balanseras av äppelsyra och garvsyror. Alkoholhalten ligger på mellan 3,00 och 8,49 volymprocent.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

"Traditional Welsh Cider" har en ren, frisk smak med sötma som sträcker sig från mycket torr till mycket söt. Drycken har en tydlig fruktighet som balanseras av äppelsyra och garvsyror. Syrlighet och garvsyrehalt mäts vanligtvis inte, utan bedöms utifrån den enskilde cidertillverkarens stil och önskemål.

Tre typer av "Traditional Welsh Cider" framställs, dvs. utan kolsyra, flasklagrad och flaskjäst, enligt beskrivningen nedan.

Utan kolsyra: Detta är cider som inte genomgått karbonisering över atmosfärtryck. Vid lagring i en lufttät behållare är koldioxidens (CO_2) partialtryck mindre än 1 bar (100 kPa), och vid lagring i mer porösa behållare, t.ex. träfat, är partialtrycket betydligt mindre än 1 bar. Cider som serveras direkt eller indirekt från dessa typer av behållare innehåller ingen kolsyra och saknar märkbar skumbildning. Emellertid kan enstaka bubblor eventuellt bildas om ciderns temperatur stiger jämfört med lagringstemperaturen, eftersom lösligheten hos koldioxid minskar med stigande temperatur.

Flasklagrad: Karboniseringen sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska innan huvudjäsningen är avslutad. Drycken tappas på flaska vid en specifik vikt (SG) som tillverkaren bestämmer för att den ska få önskad kolsyrehalt och sötma. Ju mer drycken karboniseras, desto mindre sötma blir kvar. För "Traditional Welsh Cider" som är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved") uppnås önskad kolsyrehalt genom att antalet jästceller reduceras och jästen berövas på näringsämnen, vilket förhindrar att jäsningen fortsätter tills produkten är torr. Koldioxidtrycket i flasklagrad "Traditional Welsh Cider" uppgår till mellan 1,5 och 3,0 bar (150–300 kPa) vid 0 °C. Eftersom drycken innehåller jästsediment, kan den verka grumlig om den inte öppnas och hålls upp försiktigt. Den är torr till smaken såvida den inte är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"). Endast flasklagrad "Traditional Welsh Cider" kan vara fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"). Tillverkaren kan beräkna kolsyrehalten utifrån skillnaden i specifik vikt (Δ SG) före tappning på flaskor jämfört med när flasklagringen har avslutats.

Även om alkoholhalten i flasklagrad "Traditional Welsh Cider" ligger i närheten av alkoholhalten i den typ som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flasklagrade produkten i allmänhet i den lägre delen av skalan (3,0–5,5 volymprocent), i synnerhet om den är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"), eftersom denna process leder till en ofullständig jäsning av fruktofen.

Flaskjäst: Karbonisering sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska efter att huvudjäsningen är avslutad och en andra jäsning sedan startas genom att jäsbart socker och jäst tillförs. Flaskjäst "Traditional Welsh Cider" har en högre kolsyrehalt än den flasklagrade. Drycken har ett klart utseende efter degorgeringen. Produkten är torr till smaken, eftersom allt socker har jäst under den andra jäsningen och eftersom det inte är tillåtet att tillsätta socker efter degorgeringen. Koldioxidtrycket som uppstår i flaskjäst "Traditional Welsh Cider" ligger i storleksordningen 4,0 till 6,0 bar (400–600 kPa) vid 0 °C. Tillverkaren kan förutse kolsyrehalten utifrån den mängd jäsbart socker som tillförs och beräkna den utifrån formeln för Δ SG baserat på mätningar som gjorts när sockret har tillförts samt när flaskjäsningen har avslutats.

Även om alkoholhalten i den flaskjäste "Traditional Welsh Cider" ligger i närheten av alkoholhalten i den typ av cider som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flaskjäste produkten i allmänhet i den övre delen av skalan på grund av den andra jäsningen, som pågår tills drycken är torr (5,5–8,49 volymprocent).

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

Följande råvaror används för framställning av "Traditional Welsh Cider":

- Juicen från den första pressningen av cideräpplen från inhemska och icke inhemska äppelsorter som har odlats i Wales.
- Tillåtna tillsatser:
 - Odlade jästsvampar såsom *S. bayanus* och *S. cerevisiae*.
 - Sulfat i form av natrium- eller kaliumdisulfat behövs inte alltid, men är tillåtet för att uppfylla mikrobiologiska krav. Om en tillverkare väljer att tillföra sulfat, bör tillsatsen inte överskrida 200 mg SO_2 per liter, och tillsatsen måste finnas med på etiketten i enlighet med rättsliga krav.
 - Vid fatjäsning enligt traditionell metod ("keeving") tillförs kalciumkloridsalt och enzymet pektas i syfte att minska innehållet av jäst och jästnäringsämnen.

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

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Odling av äpplena.
- Pressning/juiceframställning av äpplena.
- Framställning av cider.
- Jäsning.
- Tappning på flaskor och fat.

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

"Traditional Welsh Cider" utan kolsyra

Tappning på flaskor och fat är de slutliga förpackningsprocesserna för "Traditional Welsh Cider" utan kolsyra.

All flask- och fattappning av "Traditional Welsh Cider" måste ske inom det geografiska området. "Traditional Welsh Cider" är en opastöriserad "levande" produkt, och för att kvaliteten, spårbarheten och temperaturen ska kunna kontrolleras och föroreningar undvikas måste transporter i detta skede begränsas till ett minimum. Vid tillverkningen av "Traditional Welsh Cider" är det flera faktorer i den lokala naturmiljön som påverkar slutprodukten, vilket utesluter omfattande bulktransporter innan produkten har slutförpackats.

"Traditional Welsh Cider" med kolsyra: flasklagrad eller flaskjäst "Traditional Welsh Cider"

Den kolsyrade drycken framställs på flaska. Kolsyran baseras på löst koldioxid som får uppstå endast på naturlig väg (genom jäsning med jäst inuti den förslutna flaskan) och inte genom karbonisering på konstgjord väg.

För flasklagrad "Traditional Welsh Cider" gäller följande: (huvudjäsningen avslutas på flaska)

Oavsett om produkten är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved") eller inte, tappas den på flaska vid en bestämd specifik vikt för att lagras enligt kraven och uppnå önskad sötma på flaska.

För flaskjäst "Traditional Welsh Cider" gäller följande: (andra jäsning på flaska) Flaskjäsning innebär en andra jäsning av cider utan kolsyra i förslutna flaskor.

Den cider som används för den här processen framställs på samma sätt som "Traditional Welsh Cider" utan kolsyra ända tills produkten tappas på flaska. Flaskorna måste vara kraftiga, ha välvd botten och kunna förslutas antingen med en 29-millimeterskapsyl eller med naturkork eller en plastpropp i en ståltrådsgrimpa. Flaskor och förslutning måste kunna klara ett konstant internt tryck på 6–12 bar vid 25 °C.

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

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wales

5. Samband med det geografiska området

De olika unika egenskaperna hos "Traditional Welsh Cider" baseras på hur jord- och klimatförhållandena i det berörda geografiska området inverkar på egenskaperna hos juicen från den första pressningen av inhemska och icke inhemska äppelsorter som odlats och förädlats till cider enligt en traditionell metod. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka äppelsorter som används. Rätt smak, arom och utseende uppnås genom hantverksutbildning baserad på sakkunskap och erfarenhet.

Jord- och klimatförhållandena i det angivna området bidrar till produktens ryktbarhet. "Traditional Welsh Cider" skiftar i smak och karaktär beroende på var i Wales produkten framställs.

På grund av jord- och klimatförhållandena i Wales är slättområdena där mycket lämpliga för odling av cideräpplen, eftersom fruktodlingar kan anläggas så att man undviker platser med risk för frost under blomningstiden tidigt på våren. Klimatet i Wales medför också rik nederbörd, vilket är viktigt både under blomningstiden och under hösten före skörd. Karaktären hos "Traditional Welsh Cider" varierar beroende på var i Wales cidern framställs. I mer höglänta områden finns det risk för frost under blomningstiden med mindre skördar som följd, men samtidigt sker jäsningen långsammare, vilket anses förbättra ciderns smak. Klimatet i Wales är tillräckligt varmt och soligt vid rätt tidpunkter för att en tillräckligt hög halt av fruktos ska produceras. Samtidigt är det tillräckligt fuktigt för att tillgodose det stora vattenbehovet hos etablerade cideräppelträd och behoven hos nyplanterade träd.

Merparten av de äpplen som används till "Traditional Welsh Cider" odlas i den östra delen av grevskapet Monmouthshire i Wales. Den djupa alluviala röda sandstensjorden har utmärkta fuktbevarande egenskaper och samtidigt en utmärkt dräneringsförmåga under perioder med större än genomsnittliga regnmängder. Denna kombination anses ge högre fruktkvalitet, vilket avspeglas i drycken. Det finns cideräppelträd i Monmouthshire som är upp till 150 år gamla.

"Traditional Welsh Cider" framställs genom jäsning av juicen från äpplen av inhemska och icke inhemska sorter odlade i Wales. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka äppelsorter som används. Färgen hos "Traditional Welsh Cider" varierar från ljus till mörkt guldgul med nyanser av rött och brons beroende på vilka äppelsorter som används. Karaktären och smaken skiftar också beroende på var i Wales cideräpplena odlas. I mer höglänta områden sker jäsningen långsammare, vilket anses ge cidern en bättre och samtidigt ren och frisk smak.

"Traditional Welsh Cider" kan skifta i smak från mycket torr till mycket söt. Jäsbart socker såsom glukos, fruktos och sackaros får endast tillsättas för att sätta igång den andra jäsningsprocessen vid framställningen av flaskjäst "Traditional Welsh Cider". I alla andra typer av "Traditional Welsh Cider" tillsätts inget ytterligare socker, eftersom de walesiska cideräpplena innehåller tillräckligt mycket naturlig fruktos i sig själva.

Juicen till "Traditional Welsh Cider" består till 100 % av äppeljuice från den första pressningen av antingen en eller flera äppelsorter, medan äppeljuice från en andra pressning kan användas i andra delar av Storbritannien. I andra delar av Storbritannien förekommer även att juicen chaptaliseras (socker tillsätts), med ytterligare jäsning och en högre alkoholhalt som följd, och sedan späds med vatten, vilket ger en mer homogen produkt. Om man jämför två partier av "Traditional Welsh Cider" är de aldrig exakt lika, vilket bidrar till den unika karaktären hos denna hantverksmässigt framställda produkt.

För att framställa "Traditional Welsh Cider" krävs särskilda traditionella kunskaper om krossnings-, pressnings- och blandningsfaserna i tillverkningsprocessen. Dessa kunskaper och färdigheter förs vidare från en tillverkare till nästa. Det krävs särskild skicklighet i fråga om hur äppelsorterna blandas för att balansera garvsyror hos de bittersöta sorterna med syrahalt hos de skarpa. De bittersöta sorterna innehåller garvsyror som ger en bitter smak och en mörkare färg, samt ger upphov till en fyllig dryck. De skarpa sorterna innehåller höga halter av äppelsyra och ger cidern ett skarpt "sting". De söta sorterna har en låg halt av garvsyror och andra syror, men kan ge inslag av fruktighet och mildra effekten av de sträva garvsyror. Bitterskarpa sorter innehåller både garvsyror och andra syror. Halten av garvsyror mäts vanligtvis inte, utan juicen blandas efter cidertillverkarens smak. Detta kräver särskild skicklighet. Nya cidertillverkare lär sig ofta sina färdigheter av varandra och lånar varandra sin utrustning tills de har råd att köpa sin egen.

"Traditional Welsh Cider" går tillbaka till traditionen på 1800-talet bland jordbrukare i Wales att tillverka cider som räckte till för eget bruk och som ett sätt att dryga ut sina inkomster. "Traditional Welsh Cider" gavs ofta till lantarbetare som en del av deras lön. Cidern framställdes uteslutande för husbehov, och den lilla handel som förekom bedrevs lokalt mellan granngårdar eller med pubar i närheten. Kommersiell ciderproduktion av något slag existerade helt enkelt inte i Wales.

År 2001 bildades *Welsh Perry and Cider Society*, och i dag finns det omkring 50 cidertillverkare i Wales. *Welsh Perry and Cider Society* erkändes år 2003 av organisationen *Campaign for Real Ale* (CAMRA) och tilldelades Pomona-priset för sitt arbete med att profilera walesisk cider. År 2009 tilldelades *Welsh Perry and Cider Society* det årliga priset av den asturiska ciderstiftelsen i Spanien. Motiveringen till priset var organisationens arbete med att främja hantverksmässig ciderframställning och med att öka kunskaperna om traditionell cider, samt engagemanget för att bibehålla kulturarvet genom att bevara och återskapa inhemska äppelsorter i en genbank på organisationens

museum. Produkten "Traditional Welsh Cider" håller på att bli väletablerad och allmänt erkänd inom livsmedelsindustrin, både i Storbritannien och globalt. Drycken är en kvalitetsprodukt som används av många kockar och gastronomer, och den förekommer regelbundet som en ingrediens som nämns i deras menyer. År 2005 vann walesiska cidertillverkare alla större priser vid det brittiska cidermästerskapet i Reading, bland annat priset för bästa cider och för bästa cider på flaska.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider>

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 29/17)

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

"TRADITIONAL WELSH PERRY"

EU-nr: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Traditional Welsh Perry"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Förenade kungariket

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

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

"Traditional Welsh Perry" ("Peraí Cymreig Traddodiadol" på walesiska) är namnet på juicen från den första pressningen av mustpäron från inhemska och icke inhemska päronsorter som har odlats i Wales enligt en traditionell produktionsmetod. "Traditional Welsh Perry" görs av juicen från den första pressningen av antingen en enda sorts mustpäron eller en blandning av olika sorters mustpäron. "Traditional Welsh Perry" framställs av enbart hundraprocentigt ren päronjuice.

Färgen på "Traditional Welsh Perry" varierar från blekgul till mörkt guldgul och är klar eller grumlig. Denna dryck har en lätt eller rikt fruktig päronsmak som framträder tydligt. Smaken balanseras upp av en naturlig sötma på grund av sorbitolhalten i de mustpäron som används. Drycken karaktäriseras också av citrusens syrlighet och en utsökt fruktig doft. Smaken kompletteras av den "fyllighet" som beror på garvsyror (tanninerna). Drycken kan ha en friskt torr eller en övervägande söt eftersmak. Produkten har en alkoholhalt på mellan 3,00 och 8,49 volymprocent.

Tre olika typer av "Traditional Welsh Perry" framställs – utan kolsyra, flasklagrad och flaskjäst – enligt beskrivningen nedan.

Utan kolsyra: Detta är päroncider som inte genomgått karbonisering över atmosfärtryck. Vid lagring i en lufttät behållare är koldioxidens (CO₂) partialtryck mindre än 1 bar (100 kPa), och vid lagring i mer porösa behållare, t.ex. träfat, är partialtrycket betydligt mindre än 1 bar. Päroncider som serveras direkt eller indirekt från dessa typer av behållare innehåller ingen kolsyra och saknar märkbar skumbildning. Emellertid kan enstaka bubblor eventuellt bildas om päronciderns temperatur stiger jämfört med lagringstemperaturen, eftersom lösligheten hos koldioxid minskar med stigande temperatur.

Flasklagrad: Karboniseringen sker på naturlig väg genom att drycken tappas på flaska innan huvudjäsningen är avslutad. Drycken tappas på flaska vid en specifik vikt (SG) som tillverkaren bestämmer för att drycken ska få önskad kolsyrehalt och sötma. Ju mer drycken karboniseras, desto mindre sötma blir kvar. För päroncider som är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved") uppnås önskad kolsyrehalt genom att antalet jästceller reduceras och jästen berövas på näringsämnen, vilket förhindrar att jäsningen fortsätter tills produkten är torr. Koldioxidtrycket i flasklagrad päroncider uppgår till mellan 1,5 och 3,0 bar (150–300 kPa) vid 0 °C. Eftersom drycken innehåller jästsediment, kan den verka grumlig om den inte öppnas och hålls upp försiktigt. Den är torr till smaken såvida den inte är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"). Endast flasklagrad "Traditional Welsh Perry" kan vara fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"). Tillverkaren kan beräkna kolsyrehalten utifrån skillnaden i specifik vikt (Δ SG) före tappning på flaskor jämfört med när flasklagringen har avslutats.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Även om alkoholhalten i flasklagrad "Traditional Welsh Perry" ligger i närheten av alkoholhalten i typen utan kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flasklagrade produkten i allmänhet i den lägre delen av skalan (3,0–5,5 volymprocent), i synnerhet om den är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved"), eftersom denna process leder till en ofullständig jäsning av fruktosen.

Flaskjäst: Karbonisering sker på naturlig väg genom att produkten tappas på flaska efter att huvudjäsningen är avslutad och en andra jäsning sedan startas genom att jäsbart socker och jäst tillförs. Flaskjäst "Traditional Welsh Perry" har en högre kolsyrehalt än den flasklagrade. Drycken har ett klart utseende efter degorgeringen. Drycken är torr till smaken, eftersom allt socker har jäst under den andra jäsningen och eftersom det inte är tillåtet att tillsätta socker efter degorgeringen. Koldioxidtrycket som uppstår i flaskjäst "Traditional Welsh Perry" ligger i storleksordningen 4,0 till 6,0 bar (400–600 kPa) vid 0 °C. Tillverkaren kan förutse kolsyrehalten utifrån den mängd jäsbart socker som tillförs och beräkna den utifrån formeln för Δ SG baserat på mätningar som gjorts när sockret har tillförts samt när flaskjäsningen har avslutats.

Även om alkoholhalten i den flaskjasta "Traditional Welsh Perry" ligger i närheten av alkoholhalten i den typ av päroncider som inte innehåller kolsyra (från 3,00 till maximalt 8,49 volymprocent) ligger alkoholhalten i den flaskjasta produkten i allmänhet i den övre delen av skalan på grund av den andra jäsningen, som pågår tills drycken är torr (5,5–8,49 volymprocent).

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

Följande råvaror används för framställning av "Traditional Welsh Perry":

- Juicen från den första pressningen av mustpäron från inhemska och icke inhemska päronsorter som har odlats i Wales.
- Tillåtna tillsatser:
 - Odlade jästsvampar såsom *S. bayanus* och *S. cerevisiae*.
 - Sulfat i form av natrium- eller kaliumdisulfat behövs inte alltid, men är tillåtet för att uppfylla mikrobiologiska krav. Om en tillverkare väljer att tillföra sulfat, bör tillsatsen inte överskrida 200 mg/liter, och tillsatsen måste finnas med på etiketten i enlighet med rättsliga krav.
 - Vid fatjäsning enligt traditionell metod ("keeving") tillförs kalciumkloridsalt och enzymet pektas i syfte att minska innehållet av jäst och jästnäringssämnen.

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

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Odling av päronen.
- Pressning/råsaftpressning av päronen.
- Framställning av päroncider.
- Jäsning.
- Tappning på flaskor och fat.

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

"Traditional Welsh Perry" utan kolsyra

Tappning på flaskor och fat är de slutliga förpackningsprocesserna för "Traditional Welsh Perry" utan kolsyra.

All flask- och fattappning av "Traditional Welsh Perry" måste ske inom det geografiska området. "Traditional Welsh Perry" är en opastöriserad "levande" produkt. För att kvaliteten, spårbarheten och temperaturen ska kunna kontrolleras och föroreningar undvikas måste transporter i detta skede begränsas till ett minimum, vilket utesluter omfattande bulktransporter innan produkten har slutförpackats.

"Traditional Welsh Perry" med kolsyra: flasklagrad eller flaskjäst "Traditional Welsh Perry"

Den kolsyrade drycken framställs på flaska. Kolsyran baseras på löst koldioxid som får uppstå endast på naturlig väg (genom jäsning med jäst inuti den förslutna flaskan) och inte genom karbonisering på konstgjord väg.

För flasklagrad "Traditional Welsh Perry" gäller följande: (Huvudjäsningen avslutas på flaska.)

Oavsett om produkten är fatjäst enligt traditionell metod ("keeved") eller inte, tappas den på flaska vid en bestämd specifik vikt för att lagras enligt kraven och uppnå önskad sötma på flaska.

För flaskjäst "Traditional Welsh Perry" gäller följande: (Andra jäsning på flaska.) Flaskjäsning innebär en andra jäsning av päroncider utan kolsyra i förslutna flaskor.

Den päroncider som används för den här processen framställs på exakt samma sätt som "Traditional Welsh Perry" utan kolsyra ända tills produkten tappas på flaska. Flaskorna måste vara kraftiga, ha välvd botten och kunna förslutas antingen med en 29-millimeterskapsyl eller med naturkork eller en plastpropp i en ståltrådsgrimma. Flaskor och förslutning måste kunna klara ett konstant internt tryck på 6–12 bar vid 25 °C.

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

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Wales.

5. Samband med det geografiska området

De olika unika egenskaperna hos "Traditional Welsh Perry" grundar sig på att drycken består av juicen från den första pressningen av inhemska och icke inhemska mustpäron som har odlats i det angivna området. Drycken framställs enligt en traditionell metod i det angivna området utifrån kunskaper som har utvecklats i alla delar av Wales, vilket även framgår om man ser på den geografiska spridningen bland medlemmarna i *Welsh Perry and Cider Society* för närvarande. Dryckens smak och utseende påverkas av vilka enskilda päronsorter som används och hur de kombineras. Det förekommer följaktligen en rad olika varianter av drycken, vilket bidrar till de unika egenskaperna hos denna hantverksmässigt framställda dryck. Rätt smak, arom och utseende uppnås genom hantverksutbildning som baseras på kunskap och erfarenhet.

Jord- och klimatförhållandena i det angivna området bidrar till dryckens ryktbarhet. Dryckens smak och karaktär skiftar beroende på var i Wales päronen odlas och var produkten framställs.

På grund av jord- och klimatförhållandena i Wales är slättområdena där mycket lämpliga för odling av mustpäron, eftersom fruktodlingar kan anläggas så att man undviker platser med risk för frost under blomningstiden tidigt på våren. Klimatet i Wales medför också riklig nederbörd, vilket är viktigt både under blomningstiden och under hösten före skörd. Klimatet i Wales är tillräckligt varmt och soligt vid rätt tidpunkter för att en tillräckligt hög halt av fruktos ska bildas. Samtidigt är det tillräckligt fuktigt för att tillgodose det stora vattenbehovet hos etablerade mustpäronträd och behoven hos nyplanterade träd. Merparten av de päron som används till "Traditional Welsh Perry" odlas i den östra delen av grevskapet Monmouthshire i Wales. Den djupa alluviala röda sandstensjorden har utmärkta fuktbevarande egenskaper och samtidigt en utmärkt dräneringsförmåga under perioder med större än genomsnittliga regnmängder. Denna kombination anses ge högre fruktqualität, vilket avspeglas i drycken. Det finns mustpäronträd i Monmouthshire som är upp till 300 år gamla.

"Traditional Welsh Perry" framställs genom jäsning av juicen från päron av inhemska och icke inhemska sorter odlade i Wales. Det kan också finnas små skillnader i karaktären hos "Traditional Welsh Perry" beroende på var jäsningen av drycken har ägt rum. Vid lägre temperaturer, som kan bero på breddgrad, mikroklimat eller höjd över havet, sker jäsningen långsammare, och samtidigt bibehålls de naturligt förekommande flyktiga aromatiska föreningarna i mycket högre grad. Dessa anses förbättra dryckens smak och doft, vilket ger en lätt eller rikt fruktig klart framträdande päronarom med en ren, frisk smak. Den eller de päronsorter som används kan påverka dryckens smak och utseende. Färgen hos "Traditional Welsh Perry" varierar från svagt, nästan färglöst gul till mörkt guldgul.

"Traditional Welsh Perry" kan skifta i smak från mycket torr till mycket söt. Jäsbart socker såsom glukos, fruktos och sackaros får endast tillsättas för att sätta igång den andra jäsningsprocessen vid framställningen av flaskjäst "Traditional Welsh Perry". I alla andra typer av "Traditional Welsh Perry" tillsätts inget ytterligare socker, eftersom de walesiska mustpäronen innehåller tillräckligt mycket fruktos i sig själva.

Juicen till "Traditional Welsh Perry" består till 100 % av päronjuice från den första pressningen av antingen en eller flera päronsorter, medan päronjuice från en andra pressning kan användas i andra delar av Förenade kungariket. I andra delar av Förenade kungariket förekommer även att juicen chaptaliseras (socker tillsätts), med ytterligare jäsnings och en högre alkoholhalt som följd, och sedan späds ut med vatten, vilket ger en mer homogen produkt. Om man jämför två partier av "Traditional Welsh Perry" är de aldrig exakt lika, vilket bidrar till den unika karaktären hos denna hantverksmässigt framställda dryck.

"Traditional Welsh Perry" framställs utifrån kunskaper som finns spridda över hela Wales, vilket även framgår om man ser på den geografiska spridningen bland medlemmarna i *Welsh Perry and Cider Society* för närvarande. Det krävs särskilda traditionella kunskaper för att framställa "Traditional Welsh Perry". Dessa kunskaper och färdigheter förs vidare från en tillverkare till nästa. Tidpunkten för när frukten plockas, krossas och bearbetas kan vara av avgörande betydelse. Vissa päronsorter mjuknar snabbt, och autolysen sätter in fort i samband med mognad. Därför kan det vara problematiskt att lagra frukten. Den mest avgörande faktorn vid fastställandet av dessa tidpunkter är päronsorten. Dryckens tillverkare måste vara väl förtrogen med vilka sorter som används och i vilken ordningsföljd skördarbetet bör genomföras. Drycken kan framställas av enskilda päronsorter eller av en blandning av olika sorter. Det krävs särskilda färdigheter för att blanda olika sorter före och efter jäsningsen. Särskilda färdigheter krävs också för att avgöra om päroncider med hög garvsyrehalt kräver längre lagring av den jästa juicen för att utfällning ska ske, eller om frukten i stället måste genomgå oxidation genom maceration (att låta fruktmassan stå före pressningen) om lämplig utrustning finns. *Welsh Perry and Cider Society* uppmuntrar till spridning av kunskap och färdigheter bland sina medlemmar.

Framställningen av "Traditional Welsh Perry" går historiskt sett tillbaka till gårdsbaserad produktion av päroncider. Det var dock inte en dryck som dracks av lantarbetarna, utan snarare en mer förfinad dryck som i stort sett var förbehållen godsägaren och dennes familj. Gårdsproduktionen av päroncider minskade på 1800-talet då gårdsproduktionen av cider minskade och ciderfabriker började byggas upp. Päroncider lämpade sig inte för fabriksproduktion, eftersom många av fabriksmetoderna inte kunde användas. Exempelvis kan päron inte transporteras genom att låta frukten flyta genom vattenkanaler, eftersom päronen sjunker i vattnet och därför måste hanteras på ett annat sätt. Traditionen att tillverka päroncider dog därför ut till stor del, men många av mustpäronträden levde vidare. Traditionen återupptogs långsamt och tog ett steg framåt 2001 i och med att *Welsh Perry and Cider Society* bildades. Det finns nu ett förnyat intresse för framställning av "Traditional Welsh Perry" i hela Wales, där det i dag finns cirka 20 tillverkare. I vissa delar av Wales som på grund av klimatet och de geografiska faktorerna inte lämpar sig för odling av mustpäron köper tillverkare frukten från odlare i andra delar av Wales som är mer gynnsamma för odling av mustpäron. *Welsh Perry and Cider Society* arrangerar numera en årlig tävling för walesisk päroncider.

Produkten "Traditional Welsh Perry" håller på att bli väletablerad och allmänt erkänd inom livsmedelsindustrin, både i Förenade kungariket och globalt. Drycken är en kvalitetsprodukt som används av många kockar och gastronomer, och den förekommer regelbundet som en ingrediens som nämns i deras menyer. År 2008 vann "Traditional Welsh Perry" priset *True Taste of Wales* i kategorin alkoholhaltiga drycker, och produkten tilldelades år 2012 priset *Laurence Riley Cup* för bästa päroncider på utställningen *Bath and West Show*.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning.)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo>

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



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV