



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66

1 август 2023 г.

Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2023/C 272/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2023/C 272/02	Обменен курс на еврото — 31 юли 2023 година	2
---------------	---	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2023/C 272/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

2023/C 272/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11168 — WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/C 272/06	Публикация на заявление за изменение на равнището на Съюза на продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.	9
2023/C 272/07	Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	15

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 272/01)

На 19 юли 2023 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32023M11108. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

31 юли 2023 година

(2023/C 272/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1023	CAD	канадски долар	1,4566
JPY	японска йена	156,73	HKD	хонконгски долар	8,5966
DKK	датска крона	7,4529	NZD	новозеландски долар	1,7773
GBP	лира стерлинг	0,85765	SGD	сингапурски долар	1,4660
SEK	шведска крона	11,5895	KRW	южнокорейски вон	1 405,49
CHF	швейцарски франк	0,9619	ZAR	южноафрикански ранд	19,5511
ISK	исландска крона	144,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8808
NOK	норвежка крона	11,1805	IDR	индонезийска рупия	16 622,65
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,9703
CZK	чешка крона	23,900	PHP	филипинско песо	60,522
HUF	унгарски форинт	386,93	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,4070	THB	тайландски бат	37,732
RON	румънска лея	4,9349	BRL	бразилски реал	5,2031
TRY	турска лира	29,7126	MXN	мексиканско песо	18,4088
AUD	австралийски долар	1,6436	INR	индийска рупия	90,6690

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело М.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER
AUSTRALIA)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 272/03)

1. На 24 юли 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP“, Италия), принадлежащо на групата Enel (Италия),
- INPEX Corporation („INPEX“, Япония),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Австралия), принадлежащо на групата ENEL,
- Enel Green Power Australia Trust („Master Trust“, Австралия), принадлежащо на групата ENEL,

Предприятия EGP и INPEX ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над EGPA и Master Trust.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия:

- EGP е подразделение с дейности в сектора на енергията от възобновяеми източници на групата Enel със седалище в Рим. EGP осъществява дейност в световен мащаб (пряко или чрез своите дъщерни дружества) в производството и продажбата на енергия от възобновяеми източници,
- INPEX е дружество за проучване и добив със седалище в Токио, Япония. То се занимава с научни изследвания, проучване, разработване, производство и продажба на нефт, природен газ, други минерални ресурси и други свързани с тях дейности, както и инвестиции и отпускане на заеми на дружества, занимаващи се с тези дейности,
- EGPA и Master Trust се ангажират с инвестиции в проекти за енергия от възобновяеми източници, като осигуряват цялостна платформа за енергия от възобновяеми източници, която разработва и управлява проекти, както и продажба на дребно на енергия и търговия с енергия. EGPA и Master Trust развиват дейност само в Австралия.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронната поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

**Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 272/04)

1. На 24 юли 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- PAI Partners S.à.r.l. (Франция), изцяло притежавано дъщерно предприятие на PAI Partners SAS (Франция), заедно наричани „PAI Partners“,
- HgCapital LLP (Hg, Обединено кралство),
- Azets Topco Limited („Azets“, Джърси), понастоящем под контрола на Hg.

PAI Partners и Hg ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над Azets.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия:

- PAI Partners е дружество за частни капиталови инвестиции. Фондовете, управлявани от PAI Partners, имат политика на придобиване на мажоритарно дялово участие в дружества с дейност в световен мащаб в секторите на бизнес услугите, хранителните и потребителските стоки, общата промишленост и здравеопазването,
- Hg е инвеститор в предприятия за софтуер и услуги, като дейността му е съсредоточена в Европа и САЩ,
- Azets е доставчик на услуги в областта на счетоводството, данъчното облагане, одита, консултантските услуги, подкрепата в областта на човешките ресурси и заплащането, главно за МСП, и развива дейност в цялото ЕИП.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронната поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.11168 — WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 272/05)

1. На 25 юли 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Warburg Pincus LLC и свързани фондове („Warburg Pincus“, САЩ),
- Advent International Corporation и свързани фондове („Advent“, САЩ),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (САЩ) и Baxter Oncology GmbH (Германия) („BPS“).

Предприятия Warburg Pincus и Advent придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие BPS.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия:

- Warburg Pincus е дружество за частни капиталови инвестиции в световен мащаб. Дружествата от неговия портфейл извършват дейност в различни сектори, сред които енергетика, финансови услуги, здравеопазване и потребители, промишлени и бизнес услуги, както и технологии, медии и телекомуникации;
- Advent е частен капиталов инвеститор, чиято дейност е съсредоточена в придобиването на дялово участие и управлението на инвестиционни фондове в различни сектори, включително здравеопазването, промишлеността, технологиите, търговията на дребно, потребителските стоки и отидиха, бизнес услугите и финансовите услуги,
- BPS е дейността на Baxter International Inc. за договорно разработване и производство на фармацевтични продукти в световен мащаб. То предоставя услуги по организиране на договорно разработване и производство на дозирани лекарствени форми.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.11168 — WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронната поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение на равнището на Съюза на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.

(2023/C 272/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението съгласно член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Дата на подаване на заявлението: 24.3.2021 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Регионална лозаро-винарска камара (РЛВК) „Пирин“

РЛВК „Пирин“ е регистрирана съгласно разпоредбите на Закона за виното и спиртните напитки, и в нея членуват производители, които имат законен интерес от изменението на спецификацията на ЗНП „Мелник“.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение или изменения**

- Наименование на продукта
- Категория на лозаро-винарския продукт
- Връзка
- Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

3.1. *Разширяване на географския район*

Към настоящия момент в очертавания на района за производство на ЗНП „Мелник“ се включва само землището на село Дрангово, община Петрич, област Благоевград. В обхвата на района попадат малък брой лозарски стопанства с ограничено производство и малък пазарен дял. При настоящото очертаване на района същият е лишен от възможност за необходимото пазарно позициониране и формиране на добавена стойност на вината, които се етикетират като ЗНП „Мелник“. Необходимо е районът да бъде преформулиран с оглед неговото правилно очертаване вземайки предвид наличието на идентични почвени и климатични характеристики в по-голяма зона, в която са налични сортове, от които се произвеждат вина със специфични органолептични характеристики. Това са предпоставки за възстановяване на пазарната репутация на района, и заемането на пазарен дял, който съответства на качествата на вината. При подготовката на настоящото заявление е проведено широко проучване на района включително и в историческа ретроспектива, изследвани са почвените характеристики, изготвена е климатична карта, приложена е справка за площите, заети с посочените и разпространени в района сортове. Разширяването на района оказва влияние върху връзката без да води до нейната недействителност, тъй като се запазват специфичните почвено-климатични особености на района както и влиянието на човешкия фактор при производство на вино със ЗНП „Мелник“. Добавят се следните землища на населени места, находящи се в област Благоевград:

(¹) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

- в община Сандански — с. Лехово, с. Ново Ходжово, с. Пиперица, с. Петрово, с. Яново, с. Враня, с. Катунци, с. Калиманци, с. Хърсово, с. Златолист, с. Зорница, с. Виногради, с. Хотово, с. Лозеница, с. Левуново, с. Ново Делчево, с. Дамяница, с. Спатово, с. Склаве, с. Лешница, с. Поленица, гр. Сандански, с. Плоски, с. Дебрене, с. Джигурово, с. Ласкарево, с. Ладарево, с. Любовка, с. Горна Сушица, с. Рожен, с. Ковачево, с. Черешница, с. Горно Спанчево, с. Белевехчево;
- в община Петрич — с. Кулата, с. Чучулигово, с. Долно Спанчево, с. Марино поле, с. Тополница, с. Дрангово, с. Капатово, с. Митино, с. Марикостиново, с. Кромидово, с. Ново Кономлади, с. Генерал Тодоров, с. Рупите, с. Старчево, с. Кърналово, с. Михнево, гр. Петрич, с. Беласица;
- в община Струмяни — с. Илинденци, с. Драката, с. Микрево, с. Каменица;
- в община Кресна — гр. Кресна, с. Долна Градешница.

Това изменение засяга точка 3 „Район за производство на виното със ЗНП „Мелник“ от продуктова спецификация и точка 6 „Определен географски район“ от единния документ.

3.2. Включване на нови винени сортове

В последните двадесет години териториалното разпределение на лозовите насаждения в предложения за разширение район Мелник претърпя значителни промени. Промени се и сортовата структурата. Наблюдава се задълбочен и траен интерес на производителите към отглеждане и винифициране на местни винени сортове както и към нови за страната винени сортове. Установена е отлична пригодност на сортовете към условията в района, както и повишаващ се пазарен интерес към вината произведени от тях. Тази промяна ще позволи да се разшири асортимента на предлаганите вина в отговор на потребителското търсене. Предложени за включване са следните сортове:

- за бели вина: Мискет Сандански, Керацуца, Тамянка, Мускат отонел, Шардоне, Совиньон блан, Вионие и Пино гри;
- за червени вина и вина розе: Широка мелнишка лоза, Ранна мелнишка лоза (Мелник 55), Мелник 82, Мелник 1300, Рубин, Руен, Мелнишки рубин, Каберне совиньон, Сира, Мурведр, Каберне фран, Пино ноар и Гренаш.

Това изменение засяга точка 5 „Винени сортове грозде, разрешени за производството на вино със ЗНП „Мелник“ от продуктова спецификация и точка 7 „Основни винени сортове грозде“ от единния документ.

3.3. Добавяне производството на бели вина

С оглед разширяване на сортовата структура и установеното пазарно търсене се разрешава производството на бели вина в района. Белите вина са с високо качество и изявена специфичност в резултата на добрата адаптация на белите сортове към тероара. Белите вина допълват спецификата на района, като тяхната отличимост се дължи на почвено-климатичните особености и човешкия фактор. Това изменение засяга точка 2 „Произвеждано вино, характеристики“ и точка 6 „Връзка с географския район“ от продуктова спецификация и точка 4 „Описание на виното или вината“, точка 5 „Винопроизводствени практики“ и точка 8 „Описание на връзката или връзките“ от единния документ.

3.4. Промяна в прилаганите агротехническите практики.

В резултат на новосъздадените насаждения и реструктуриране на съществуващите лозя и с оглед съобразяване със спецификата на климата и получаване на по-добри показатели на произвежданото вино се допуска при отглеждане на лозята използване на следните нови формировки: Гюйо и чашовидна. Поради променената структура в лозовите насаждения се допуска броят на лозите да бъде максимум 500 лози на декар, съответно 5 000 лози на хектар. Това изменение засяга точка 6 „Връзка с географския район“ от продуктова спецификация и точка 5 „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

3.5. Максимален рандеман на виното от 100 kg грозде (получено вино след винификация на 100 kg грозде)

Поради допускане възможността да се произвежда бяло вино се добавя следното изискване за максимален рандеман (получено вино след винификация на 100 kg грозде) за бели вина — 60 l. Това изменение засяга точка 6 от продуктова спецификация и точка 5 „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Мелник

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

Категория 1. Вино

4. **Описание на виното или вината***Бяло вино*

Белите вина се произвеждат от сортовете Мискет Сандански, Керацуда, Тамянка, Мускат отонел, Шардоне, Совиньон блан, Вионие и Пино гри като едносортови вина или като купажни вина от няколко сорта. Те са плътни, с бистър пламен до искрящ златист цвят, с богата палитра от аромати — от нотки на бели цветя до деликатни цитрусови нотки, плодови аромати на сладко от дюли, череша и праскови. По отношение на максималното общо алкохолно съдържание се спазват разпоредбите предвидени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

Червени вина

Червените вина се произвеждат от сортовете Широка мелнишка лоза, Ранна мелнишка лоза (Мелник 55), Мелник 82, Мелник 1300, Рубин, Руен, Мелнишки рубин, Мерло, Каберне совиньон, Сира, Мурведр, Каберне фран, Пино ноар и Гренаш като едносортови вина или като купажни вина от няколко сорта. Те са с рубинен до тъмночервен цвят, с интензивни аромати, широка гама от вкусове от горски плодове до екзотични подправки — карамфил и канела, и сухи билки. Те са богати на танини, екстрактни, плътни и със значителен потенциал за многогодишно отлежаване. По отношение на максималното общо алкохолно съдържание се спазват разпоредбите предвидени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	15
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

Вино розе

Вината розе се произвеждат от сортовете Широка мелнишка лоза, Ранна мелнишка лоза (Мелник 55), Мелник 82, Мелник 1300, Рубин, Руен, Мелнишки рубин, Мерло, Каберне совиньон, Сира, Мурведр, Каберне фран, Пино ноар и Гренаш като едносортови вина или като купажни вина от няколко сорта. Те са с богата цветова палитра от деликатни бледи до малинови тонове. Аромати на зрели ягоди и сочни малини се преплитат с минерални цитрусови нюанси, нежна свежест, силен вкусов аромат на ягоди и дълъг плодов финал. По отношение на максималното общо алкохолно съдържание се спазват разпоредбите предвидени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

5. Винопроизводствени практики**а. Специфични енологични практики**

Рандеман (получено вино след винификация на 100 kg грозде)

Приложими ограничения при производството на вината

Виното се произвежда по традиционната технология за производство на червени, бели и розе вина. Допуска се отлежаване в дъбови бъчви.

Максималният рандеман на виното от 100 kg грозде (получено вино след винификация на 100 kg грозде) е:

— за червени вина: 65 l (65 %);

— за бели вина: 60 l (60 %);

— за вина розе: 60 l (60 %).

Изисквания по отношение на отглеждането

Агротехническа практика

Агротехническите мероприятия при отглеждане на лозята са:

— формировка: Омбrelа, Мозер, средностъблен двураменен кордон, Гюйо, чашовидна;

— резитба: смесена и къса с натоварване до 54 очи на лоза;

— разстояния на засаждане: от 2,0 m до 3,4 m междуредово разстояние и от 1,0 до 1,5 m вътрередово разстояние — максимум до 500 лози на декар, съответно 5 000 лози на хектар.

б. Максимални добиви

9 000 килограма грозде на хектар

6. Определен географски район

Районът за производство на виното със ЗНП (ГКНП) „Мелник“ е очертан при следните граници на землищата на населените места:

- в община Сандански — с. Лехово, с. Ново Ходжово, с. Пиперица, с. Петрово, с. Яново, с. Враня, с. Катунци, с. Калиманци, с. Хърсово, с. Златолист, с. Зорница, с. Виногради, с. Хотово, с. Лозеница, с. Левуново, с. Ново Делчево, с. Дамяница, с. Спатово, с. Склаве, с. Лешница, с. Поленица, гр. Сандански, с. Плоски, с. Дебрене, с. Джигурово, с. Ласкарево, с. Ладарево, с. Любовка, с. Горна Сушица, с. Рожен, с. Ковачево, с. Черешница, с. Горно Спанчево, с. Белевехчево;
- в община Петрич — с. Кулата, с. Чучулигово, с. Долно Спанчево, с. Марино поле, с. Тополница, с. Дрангово, с. Капатово, с. Митино, с. Марикостиново, с. Кромидово, с. Ново Кономлади, с. Генерал Тодоров, с. Рупите, с. Старчево, с. Кърналово, с. Михнево, гр. Петрич, с. Беласица;
- в община Струмяни – с. Илинденци, с. Драката, с. Микрево, с. Каменица;
- в община Кресна — гр. Кресна, с. Долна Градешница.

7. Винен(и) сорт(ове) грозде

Viognier
Гренаш
Каберне Совиньон
Каберне Фран
Керацула
Мелник 82
Мелник юбилеен 1300
Мелнишки рубин
Мерло
Мискет сандански - Мускат сандански
Мурвепр
Мускат отонел
Пино гри
Пино ноар
Ранна мелнишка лоза - Мелник 55
Рубин
Руен
Сира - Шираз
Совиньон блан
Тамянка - Теменуга
Шардоне
Широка мелнишка лоза - Мелник

8. Описание на връзката или връзките

Лозовите насаждения в землищата, очертаващи района попадат в Югозападна България, в долината на река Струма, по поречието на Мелнишка река, южната част на Кресненското дефиле и в подножието на Осогово-Беласишката планинска група. Климатът е преходен средиземноморски като през цялата година се чувства топлото беломорско влияние, което нахлува по река Струма. Зимата е кратка, мека и безснежна, лятото е горещо, а есента дълга и топла. Средната годишна температура е между 12,5 и 14°C. Периодът с устойчиво задържане на среднодневната температура над 5°C в ниските части на района има продължителност 280—290 дни като в него се набира температурна сума от

около 4 800°C, а периодът с температури над 10°C е с продължителност 225–230 дни и температурна сума от 4 300 до 4 400°C. Годишната сума на валежите е от 470 до 670 mm. Средната дневна температура на най-топлия месец е 24,9°C. Почвените типове са: алувиално ливадни и канелено горски почви, колувиални почви, рендзини и парарендзини, средно до тежко пясъчливо-глинести.

Характерният климат за района, обусловен от влиянието на Бяло море, нахлуващо по река Струма, близостта на Осогово-Беласишката планинска група, благоприятните почвени условия, както и ограниченията, наложени от човешкия фактор, са предпоставка за получаването на характерни за района вина. Намесата на човешкият фактор се изразява в извършената селекция на сортовете, прилаганите агротехнически мероприятия в лозата, ограничаването на добивите и рандемана на виното, както и в методите за производство на виното.

Произвежданите в района вина са отличими и повлияни в органолептичните си характеристики от специфичния климат и почвен състав на района. Благодарение на почвено-климатичните условия произведените вина се отличават с богата екстрактивност, отлична структура и висока снабденост с ароматни вещества. Подходящият подбор на сортове, съобразен с характерните за района почви — канелени горски почви, образувани върху стари кватернерни наноси, колувиални почви, образувани върху колувий, рендзини, формирани върху варовик, парарендзини, образувани върху претложени варовити материали, алувилани почви, образувани върху речен алувий, придават отличителната структура и органолептичните характеристики на вината. Почвите и подпочвите в района са много мощни, отличават се със средно до тежко пясъчливо-глинест механичен състав и имат добър воден капацитет и воден дренаж. Това позволява корените на лозовите насаждения да проникват в дълбочина и да снабдяват растението с необходимите хранителни вещества, обстоятелства пряко свързани с високата екстрактивност на вината. Високите средни температури в района позволяват постигането на много добра зрялост на гроздовия плод, което гарантира високо качество при преработка. Продължителността на периода с температури над 10°C — над 220 дни в годината, и на периода без мразове — около 209 дни в годината, осигуряват необходимия температурен ресурс за отлично узряване и на най-късно зреещите сортове. Посочените характеристики определят специфичната органолептика на вината в района.

9. Други специфични изисквания (опакване, етикетирание, други изисквания)

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

Винифицирането и обработката се извършват в очертания район за производство, както и в район в непосредствена близост до очертания район. Под непосредствена близост за целите на очертаването на район за производство на вина със ЗНП „Мелник“ се разбира териториалния обхват на административна област Благоевград.

Връзка към продуктовата спецификация

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 272/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

ЕС №: PGI-SE-02824 — 14.12.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ представлява бели оранжерийни корнишони, мариновани в саламура и подправки. Използват се следните съставки: Сол (NaCl), подправки, копър, консерванти (натриев бензоат, калиев сорбат) и лимонена киселина. Като се изключи задължителното добавяне на копър, съставът на подправките може да варира. Традиционно производителите определят съотношението между солта и водата в саламурата.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ е малотраен пресен продукт. „Vit färsksaltad Östgötagurka“ се продава в цялостно състояние или на резени.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ има следните характеристики.

Физични свойства

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ в цялостно състояние:

Дължина: 120—150 mm

Диаметър: 30—50 mm

Тегло: 50—90 грама

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ на резени:

Диаметър: 30—50 mm

Дебелина: 5—7 mm

Повърхност: набраздена

Следното се отнася както за „Vit färsksaltad Östgötagurka“ в цялостното му състояние, така и за продукта на резени:

Химични характеристики:

Съдържание на сол: 10—15 %

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Органолептични характеристики:

Цвят:

Кожица: Топло жълтеникаво бяло със зелени оттенъци (NSC S0520-G60Y до S0520-G50Y).

Вътрешна част: Еднороден цвят в същата цветова гама като външната страна на „Vit färksaltad Östgötagurka“. Месестата част на корнишоните е със зелено-жълт цвят, а сърцевината има малко по-тъмно зелен оттенък от кожицата.

Вкус: с ясно изразена соленост, смекчена от присъщата на белите корнишони сладост. Във вкуса също така има и плътна нотка, напомняща на копър и кимион.

Послевкус: солен с нотки на копър и пресен зелен грах.

Мирис: дълбока палитра от аромати с нотки на почва/подземна изба, както и нотки на грахови стръкове и неподправен дестилиран алкохол.

Консистенция: твърди и хрупкави, с малко по-мека сърцевина.

Усещане в устата: приятна структура и твърдост при отхапване. Отличителна соленост и изразена хрупкавост, в която характерната свежест на току-що набраните бели оранжерийни корнишони се е запазила в значителна степен.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Суровина: бели оранжерийни корнишони от сорта Lilla Delikatessen. Белите оранжерийни корнишони са с дължина 120—150 mm и с диаметър 30—50 mm. Току-що набраните корнишони са белезникави, със светлозелен оттенък. По кожицата им, която е относително твърда, има малки изпъкнали части. Месестата част на белите оранжерийни корнишони е със зелено-жълт цвят, а относително малката сърцевина е със зеленикав цвят.

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Целият производствен процес — от отглеждането на белите корнишони в оранжерия до Мариноването им в саламура — трябва да се извършва в посочения в точка 4 географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на продукта „Vit färksaltad Östgötagurka“ се състои от провинцията Östergötland.

5. Връзка с географския район

Връзката между характеристиките на „Vit färksaltad Östgötagurka“ и географския район се основава на свързаните с географския район човешки фактори.

Специфични характеристики на продукта:

Също като току-що набраните бели оранжерийни корнишони „Vit färksaltad Östgötagurka“ имат кожица с топъл жълтеникавобял цвят, месеста част със зеленожълт цвят и сърцевина със зеленикав цвят. Вкусът и ароматът се отличават с характерната за току-що набраните бели корнишони свежест.

Поради относително твърдата си кожица и малката си сърцевина „Vit färksaltad Östgötagurka“ са много по-хрупкави от прясно осолените корнишони, които се приготвят от зелени корнишони. Твърдата и хрупкава консистенция на „Vit färksaltad Östgötagurka“ им придава приятна твърдост при отхапване.

Във „Vit färksaltad Östgötagurka“ присъщата на белите корнишони сладост се балансира от ясно изразена соленост. Ароматът е комплексен, с нотки на почва, пресни стръкчета грах и дестилиран алкохол.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ се различава от другите видове осолени корнишони, които обикновено се предлагат на пазара, тъй като използваната за мариноването саламура с подправки не съдържа добавена захар или оцет. „Vit färksaltad Östgötagurka“ се различава и от „ättiksgurka“ — киселите мариновани корнишони, които са много по-разпространени в Швеция и имат ясно изразен сладко-кисел вкус на оцет, захар и горчица.

Човешки фактори, свързани с географския район:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ представлява изключително характерен за Östergötland специалитет. В Östergötland маринованите корнишони традиционно са бели и се приготвят в саламура, докато в останалата част на Швеция хората предпочитат зелените корнишони, мариновани в разтвор от оцет, захар и сол.

Академията Hagdahl присъжда награда на производителите на „Vit färksaltad Östgötagurka“ за дейността им по опазването на тази кулинарна традиция от Östergötland.

Не е известна причината за предпочитанието към „Vit färksaltad Östgötagurka“ в Östergötland, но в края на XIX век се установява, че белите корнишони имат характеристики (по-твърда кожица и по-малка сърцевина), благодарение на които при правилна обработка по време на процеса на мариноване прясно осолените корнишони са по-хрупкави в сравнение със зелените корнишони.

Белите корнишони, традиционно отглеждани за производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“, са от вида Lilla Delikatessen. Корнишоните от вида Lilla Delikatessen се отглеждат в оранжерии в Östergötland и се берат между март и октомври. Следователно „Vit färksaltad Östgötagurka“ е сезонен продукт, който се произвежда единствено между март и октомври.

При отглеждането на Lilla Delikatessen се изискват особени усилия от страна на производителя. Например, за разлика от зелените корнишони, Lilla Delikatessen не е самоопрашващ се вид. За да могат корнишоните да плододават, те се нуждаят от помощта на производителя при опрашването, което от своя страна означава, че растенията корнишони трябва да бъдат подрязани и формирани по начин, който да позволи на производителя да опрашва цветовете.

Производителите подготвят семената за предстоящото производство на Lilla Delikatessen през следващата година в самото стопанство, като избират определен брой корнишони за производство на разсад. Подборът се основава на способността на растението да даде добра реколта от бели корнишони с качествените характеристики (цветът на корнишоните, месеста част и сърцевина, както и твърдост на кожицата и размер на сърцевината), необходими за производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Способността на производителите да запазят по време на мариноването цвета, хрупкавостта и свежестта, които са характерни за току-що набраните бели оранжерийни корнишони, е от съществено значение за свързаните с „Vit färksaltad Östgötagurka“ характеристики.

При производството на „Vit färksaltad Östgötagurka“ е необходимо белите корнишони да са току-що набрани. Поради тази причина белите корнишони се берат ежедневно. За да са в съответствие с изискванията за качество на „Vit färksaltad Östgötagurka“, току-що набраните бели корнишони трябва да са с дължина от 12 до 15 cm и диаметър от 3 до 5 cm.

Току-що набраните бели корнишони се измиват с вода, почистват се и се правят дупчици, за да може саламурата да се поеме по-лесно от цялата краставичка. При производството на цели „Vit färksaltad Östgotagurka“ белите корнишони се сортират и се подлагат на качествен контрол, след което се поставят цели в саламура, копър и подправки.

При производството на „Vit färksaltad Östgotagurka“ на резени измитите бели корнишони се нарязват на резени с приблизителна ширина 6 милиметра с помощта на ножове, които оставят набраздена повърхност, след което резените се поставят в саламура, копър и подправки.

При производството на „Vit färksaltad Östgotagurka“ производителите трябва в рамките на 1—2 дни да поставят току-що набраните бели корнишони в саламура, за да се запазят характерните за тях цвят и хрупкавост. Белите корнишони омекват и пожълтяват при по-дълго съхранение.

Всеки производител на „Vit färksaltad Östgotagurka“ използва собствена рецепта при приготвянето на саламурата. Традиционно саламурата трябва да съдържа такова количество сол, че в нея да не може да потъне изцяло яйце от кокошка. Частта от яйцето, която остава над повърхността на водата обаче, не може да е по-голяма от монета от 25 йоре. Саламурата винаги съдържа копър, но точният състав на подправките е с незадължителен характер и се основава на стари рецепти, които често се предават от поколение на поколение.

Препратка към публикуваната спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG