

# Официален вестник на Европейския съюз

# C 317



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 66

7 септември 2023 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

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

##### Европейска комисия

2023/C 317/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Оттегляне на уведомление за концентрация (Дело M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Информация

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

##### Съвет

2023/C 317/03	Решение на Съвета от 5 септември 2023 година за приемане на позицията на Съвета по проекта за общ бюджет на Европейския съюз за финансовата 2024 година .....	3
---------------	---	---

##### Европейска комисия

2023/C 317/04	Обменен курс на еврото — 6 септември 2023 година .....	5
---------------	--	---

# BG

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

**Европейска комисия**

2023/C 317/05	Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки .....	6
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2023/C 317/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11261 — ARDIAN / ATTERO) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Предварително уведомление за концентрация (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11179– BRIDGEPOINT / WINDAR) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11114 – SWOSTEM / KLÖCKNER) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11245 – GTCR / WORLDPAY) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	19

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2023/C 317/13	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 .....	20
2023/C 317/14	Публикация на заявление за регистрация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета .....	25

<sup>(1)</sup> 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.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 317/01)

На 31 август 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 <sup>(1)</sup>. 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 32023M11220. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

**Оттегляне на уведомление за концентрация**  
**(Дело M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 317/02)

На 21 август 2023 г. Европейската комисия получи уведомление <sup>(1)</sup> за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup> („Регламент за сливанията“).

На 31 август 2023 г. уведомяващите страни информираха Комисията, че са оттеглили своето уведомление.

---

<sup>(1)</sup> ОВ С 305, 29 август 2023 г., стр. 7.

<sup>(2)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

*(Информация)*ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## СЪВЕТ

## РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 5 септември 2023 година

за приемане на позицията на Съвета по проекта за общ бюджет на Европейския съюз за финансовата  
2024 година

(2023/C 317/03)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 314, параграф 3 от него, във връзка с Договора за създаване на Европейската общност за атомна енергия, и по-специално член 106а от него,

като има предвид, че:

1. На 5 юли 2023 г. Комисията представи предложение, съдържащо проект за общ бюджет на Европейския съюз за финансовата 2024 година <sup>(1)</sup>.
2. Съветът разгледа предложението на Комисията с оглед определянето на позиция, която да е съвместима, по отношение на приходната част, с Решение (ЕС, Евратом) 2020/2053 на Съвета от 14 декември 2020 г. относно системата на собствените ресурси на Европейския съюз и за отмяна на Решение 2014/335/ЕС, Евратом <sup>(2)</sup> и, по отношение на разходната част, с Регламент (ЕС, Евратом) 2020/2093 на Съвета от 17 декември 2020 г. за определяне на многогодишната финансова рамка за годините 2021—2027 <sup>(3)</sup>,

РЕШИ:

*Член единствен*

Позицията на Съвета по проекта за общ бюджет на Европейския съюз за финансовата 2024 година беше приета от Съвета на 5 септември 2023 г.

Пълният текст <sup>(4)</sup> е достъпен за справки или изтегляне на уебсайта на Съвета: <https://www.consilium.europa.eu/bg/documents-publications/public-register/public-register-search/>.<sup>(1)</sup> COM(2023) 300 final.<sup>(2)</sup> ОВ L 424, 15.12.2020 г., стр. 1.<sup>(3)</sup> ОВ L 433 I, 22.12.2020 г., стр. 11.<sup>(4)</sup> Док. 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Съставено в Брюксел на 5 септември 2023 г.

*За Съвета*  
*Председател*  
P. NAVARRO RÍOS

---

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

6 септември 2023 година

(2023/С 317/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0745	CAD	канадски долар	1,4659
JPY	японска йена	158,18	HKD	хонконгски долар	8,4261
DKK	датска крона	7,4563	NZD	новозеландски долар	1,8224
GBP	лира стерлинг	0,85503	SGD	сингапурски долар	1,4624
SEK	шведска крона	11,9105	KRW	южнокорейски вон	1 430,83
CHF	швейцарски франк	0,9561	ZAR	южноафрикански ранд	20,6702
ISK	исландска крона	143,90	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8476
NOK	норвежка крона	11,4920	IDR	индонезийска рупия	16 431,79
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	5,0222
CZK	чешка крона	24,217	PHP	филипинско песо	61,257
HUF	унгарски форинт	389,15	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,5010	THB	тайландски бат	38,166
RON	румънска лея	4,9603	BRL	бразилски реал	5,3502
TRY	турска лира	28,7720	MXN	мексиканско песо	18,8455
AUD	австралийски долар	1,6801	INR	индийска рупия	89,3410

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА  
ПОЛИТИКА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2023/С 317/05)

1. Както е предвидено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз <sup>(1)</sup>, Комисията уведомява, че освен ако не бъде започнат преглед в съответствие с изложената по-нататък процедура, срокът на действие на долупосочените антидъмпингови мерки ще изтече на датата, посочена в таблицата по-долу.

**2. Процедура**

Производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преглед. Искането трябва да съдържа достатъчно доказателства, че изтичането на срока на действие на мерките по всяка вероятност ще доведе до продължаване или повторно възникване на дъмпинга и вредата от него. Ако Комисията вземе решение да извърши преглед на съответните мерки, на вносителите, износителите, представителите на държавата на износ и на производителите от Съюза ще бъде предоставена възможност да изпратят допълнителна информация, да опровергаят или да представят коментари по въпросите, изложени в искането за преглед.

**3. Срок**

На горното основание производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преглед, което трябва да бъде получено от Европейската комисия, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Белгия <sup>(2)</sup> след публикуването на настоящото известие, но не по-късно от три месеца преди датата, посочена в таблицата по-долу.

4. Настоящото известие се публикува в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036.

Продукт	Държава(и) на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие <sup>(1)</sup>
Алуминиево фолио на ролки	Китайска народна република	Антидъмпингово мито	РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/915 НА КОМИСИЯТА от 4 юни 2019 г. за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на някои видове алуминиево фолио на ролки с произход от Китайската	6.6.2024 г.

<sup>(1)</sup> ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu.



			народна република след провеждане на преглед с оглед изтичане на срока на действие на мерките в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета (OBL 146, 5.6.2019 г., стр. 63)	
--	--	--	---	--

(<sup>1</sup>) <sup>1</sup> Сроктът на действие на мярката изтича в полунощ (00:00 ч.) на датата, посочена в тази колона.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело М.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)**  
**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/С 317/06)

1. На 31 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- EP Corporate Group, a.s. (EPCG, Чехия),
- Lausitz Energie Bergbau AG („LEB“, Германия), под съвместния контрол на EPCG и PPF Investments Ltd. („PPF“, САЩ),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG („LEK“, Германия), од съвместния контрол на EPCG и PPF.

EPCG ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над целите предприятия LEB и LEK.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- EPCG развива дейност в добива на въглища, производството и разпределението на електрическа и топлинна енергия, както и в доставките на електроенергия и газ в различни държави в рамките на ЕИП и Обединеното кралство,
- LEB развива дейност в областта на добива и доставката на лигнитни въглища в Германия,
- LEK развива дейност в областта на производството и доставката на електроенергия в Германия.

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 <sup>(2)</sup> 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:

М.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

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

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

Електронна поща: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Пощенски адрес:

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

---

**Предварително уведомление за концентрация****(Дело M.11261 — ARDIAN / ATTERO)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 317/07)

1. На 30 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Ardian France S.A. („Ardian“, Франция), контролирано от крайното дружество майка на Ardian Group, Ardian Holding S.A.S. (Франция),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. (Нидерландия), крайното дружество майка на Attero Group („Attero“, Нидерландия),

Предприятие Ardian ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Attero.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Ardian е частен капиталов инвеститор и управител на активи,
- Attero е дружество за управление и третиране на отпадъци. Неговите дейности включват генериране на енергия от отпадъци, рециклиране на пластмаси, преработка на органични отпадъци, валоризация на инертни минерални отпадъци, възстановяване на почвата и рециклиране на отпадъци.

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 <sup>(2)</sup> 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.11261– ARDIAN / ATTERO

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронна 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

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

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело M.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 317/08)

1. На 29 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Jacquet Metals S.A. („Jacquet Metals“, Франция), принадлежащо на холдинга Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Чешка република), Swiss Steel Baltic OÜ (Естония), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Унгария), Swiss Steel Baltic SIA (Латвия), Swiss Steel Baltic, UAB (Литва), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Полша) и Swiss Steel Slovakia s.r.o (Словакия) („целевите предприятия“), принадлежащи към групата Swiss Steel group.

Предприятие Jacquet Metals ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над целите целеви предприятия.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- предприятие Jacquet Metals развива дейност в дистрибуцията на продукти от специална стомана и продукти от неръждаема стомана. По-специално неговото подразделение IMS Group развива дейност в областта на дистрибуцията на инженерни стоманени продукти, подразделението Jacquet — в дистрибуцията на валцовани върху четирите си страни ламарини от легирана неръждаема стомана и никелови сплави, а подразделението Stappert — в дистрибуцията на дълги продукти от неръждаема стомана. Всички те са активни в различни държави — членки на ЕС;
- предприятие Swiss Steel Group е собственик на целевите предприятия, които извършват дейност в дистрибуцията на стоманени продукти, по-специално въглеродна стомана, продукти от неръждаема стомана и в по-малка степен специална стомана. Целевите предприятия извършват дейност главно в съответните си държави на учредяване и в по-малка степен в други държави — членки на ЕС.

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.

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.11098 — JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

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

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

Пощенски адрес:

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

---

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 317/09)

1. На 28 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Porr Bau GmbH („PORR“, Австрия),
- IGO Technologies GmbH („IGO“, Австрия), под контрола на IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H („Sanitär-Elementbau“, Austria), контролирано от IGO.

PORR и IGO ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над Sanitär-Elementbau.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие PORR: то е част от групата PORR, която е доставчик на пълен набор от услуги в строителния сектор и изпълнява строителни проекти в Европа и извън нея.
- за предприятие IGO: то е част от IGO Industries Group, високоспециализирано сдружение на технологични дружества с международна дейност в областта на техническото сградно оборудване и изграждането на заводи.
- за предприятие Sanitär-Elementbau: производство и продажба на сглобяеми санитарни инсталации (санитарни стени и сглобяеми бани) в Австрия.

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 <sup>(2)</sup> 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.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

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

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

<sup>(2)</sup> 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.11179– BRIDGEPOINT / WINDAR)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 317/10)

1. На 30 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Global Dromen, S.L. (Испания), образуване под крайния и непряк контрол на Bridgепoint Group plc („Bridgепoint“, Обединено кралство)
- Windar Renovables, S.A.2 и неговите дъщерни дружества („Windar“, Испания)

Предприятие Bridgепoint ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Windar.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Bridgепoint развива дейност в областта на инвестициите за растеж на частни активи — както частни капиталови инструменти, така и частен дълг — с акцент върху предприятията от средния пазарен сегмент в четири области: i) авангардни промишлени отрасли, ii) бизнес и финансови услуги, iii) потребители и iv) здравеопазване, като технологиите са в основата на всички тях.
- Windar е със седалище в Испания и произвежда ветрогенераторни кули и основи за вятърни турбини в морето.

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 <sup>(2)</sup> 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.11179– BRIDGEPOINT / WINDAR

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

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

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

<sup>(2)</sup> 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.11114 – SWOSTEM / KLÖCKNER)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 317/11)

1. На 31 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- SWOSTEM GmbH („SWOSTEM“, Германия), под контрола на Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE („Klöckner“, Германия).

SWOSTEM ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Klöckner.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- SWOSTEM е холдингово дружество, притежавано и контролирано единствено от Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh, което притежава и контролира също Friedhelm Loh Group. Friedhelm Loh Group се състои от портфейл от дружества, осъществяващи дейност в редица сектори. Сред тези дружества е Stahlo, оператор на центрове за услуги в стоманодобивната промишленост в Германия,
- Klöckner развива дейност предимно в дистрибуцията на запаси от стомана (включително неръждаема стомана), алуминий, пластмаса и други промишлени продукти, както и в управлението на центрове за производство на стомана и оксорежещи центрове.

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 <sup>(2)</sup> 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.11114 – SWOSTEM / KLÖCKNER

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

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

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

<sup>(2)</sup> 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.11245 – GTCR / WORLDPAY)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 317/12)

1. На 31 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Фондове, управлявани от GTCR, LLC („GTCR“, САЩ),
- New Boost Holdco, LLC („Worldpay“, САЩ).

Предприятие GTCR ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Worldpay.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- GTCR е дружество за частни капиталови инвестиции, съсредоточено върху инвестирането в разрастващи се дружества в секторите на финансовите услуги и технологиите, здравеопазването, медии & телекомуникации и услуги за предприятията,
- Worldpay е световно дружество за платежни технологии, което предоставя на търговците услуги по приемане и свързани с тях технологични услуги.

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 <sup>(2)</sup> 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.11245 – GTCR / WORLDPAY

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронна 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

---

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

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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 317/13)

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

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Safranbolu Safrani“

ЕС №: PDO-TR-02860 — 10.8.2022 г.

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

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

„Safranbolu Safrani“

2. **Държава членка или трета държава**

Република Турция

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

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

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

„Safranbolu Safrani“ представлява луковично културно растение от вида шафран *Crocus sativus* L. Karaarslan, от семейство Iridaceae, с единична надземна част и многогодишна подпочвена част, което цъфти през есента. „Safranbolu Safrani“ е ароматно растение, намиращо се в района Safranbolu, чийто размер на цвета в свежо състояние е поне 2 cm и поне 1 cm, когато е в изсушено състояние. То има силни миризма и аромат на йодоформ, а частиците му имат ярък пурпурен цвят, чиято наситеност надхвърля първокласните стандарти за шафран. Шафранът не се счуква или стрива на прах, а се изсушава в своята първоначална форма, като запазва пурпурния си цвят.

Цветовете на растението са шестделни с виолетов цвят. Цветът има три тичинки. Близалцето, което е червено и закръглено и намиращо се на върха на женската част (яйчника) на цветето, има основна икономическа стойност. Въпреки своята ниска пазарната стойност жълтите мъжки части (тичинките) все пак представляват източник на допълнителен доход за производителите. Поради факта, че тичинките са изобилен източник на прашец, шафранът може да се счита за отдаващо прашец растение. Той има само един яйчник, състоящ се от стълбче, завръз и близалце. В зрялото растение близалцето се разделя на три части, наричани още нишки, приличащи на влакна с дължина 2,5—3 cm. Близалцето е с ярко пурпурен цвят. За шафран се използва разделеното на три части близалце на яйчника.

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Близалцето на яйчника се използва за получаване на шафран, а активните компоненти са съединения като етерично масло, каротини и пикрокроцин. Сред тези съединения каротините (особено кроцинът) придават на шафрана оцветяващо свойство, а пикрокроцинът и шафраналът — горчивина и аромат. Най-важната съставка, повишаваща търговската стойност на шафрана, е естественото съединение, наречено кроцин, което му придава златистожълт/червеникав цвят, който е близък до оранжевия.

„Safranbolu Safran“ е с по-високо качество от другите произвеждани в световен мащаб видове шафран по отношение на аромата, цвета и своите оцветяващи свойства, като има свойството да оцветява в жълто вода с тегло 100 000 пъти по-голямо от собственото му тегло.

Химични свойства на „Safranbolu Safran“ в сухото вещество на нишките:

	Максимум
— съдържание на влажност и летливи вещества	(%) 9,6
— Пепел	(%) 4,9
— Неразтворима в киселина пепел	(%) 0,1
— Количеството разтворено в студена вода сухо вещество	(%) 62,0
— Общо азот	(%) 2,77
— Сурова целулоза	(%) 4,0
— Горчивина, пикрокроцин	(%) 83,0
— Шафранал	(%) 29,0
— Наситеност на цвета, определяща се от кроцина	(%) 231,0

Отличителни характеристики на „Safranbolu Safran“; пикрокроцин (горчивина) (в сухото вещество) следва да бъде поне 70 %, шафранал (в сухото вещество) между 20 % и 50 %, кроцин (наситеност на цвета) (в сухото вещество) следва да бъде поне 190 %.

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

—

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

Всички операции по засаждане на грудестите корени, наторяване, прибиране на реколтата и сушене трябва да се извършват в посочения в член 4 географски район.

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

Продукти от 1 g до 5 kg могат да бъдат пълнени в опаковки за хранителни продукти.

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

Освен задължителната информация, която трябва да бъде предоставена по отношение на представянето и етикетирания на храните, върху етикета следва да присъства и следната информация.

— Търговско наименование и адрес, кратко наименование и адрес или регистрирана търговска марка на дружеството

— Номер на партидата

— Наименование на продукта — „Safranbolu Safranı“

— следното лого



— Официална холограма за автентичност

#### 4. Кратко определение на географския район

„Safranbolu Safranı“ се произвежда, отглежда, наторява, събира и суши в пределите на град Safranbolu в градска община Karabuk.

- а) в кварталите на Safranbolu; 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla и Yenimahalle

Всички села в посочените градове са част от производствения район.

- б) в селата на Safranbolu: Ağačkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağzığaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpinar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadibükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarıahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik и Yukarıdana.

Град Safranbolu е разположен на 41° 16' северна ширина и 32° 41' източна дължина.

#### 5. Връзка с географския район

##### Природни фактори

Климатичните характеристики, както и условията на отглеждане са най-важните фактори, оказващи влияние върху „Safranbolu Safranı“. Тези фактори оказват влияние върху количеството на пикрокроцина (горчивина) и шафранала (органично съединение), върху съотношението на кроцина (наситеност на цвета) в шафрана, както и върху размера и броя на грудестите корени и цветовете. Поради климатичните особености на Safranbolu по отношение на температурата и валежите грудестите корени там са по-големи, а цветовете по-дълги в сравнение със сходни грудести корени, които са засадени в съседни градове или други градове в Турция, но които са по-малки, имат по-малко на брой грудести коренчета, а периодът им на цъфтеж настъпва по-късно. Освен това концентрацията на компонентите на етеричното масло (шафранал, пикрокроцин и кроцин), както и миризмата на шафрана не са толкова изразени както тези при шафрана, получен в Safranbolu.

##### Климат

Отглеждането на шафран в Safranbolu е тясно свързано с климатичните характеристики на региона. Тъй като се намира на място на преход между климата на Черно море и климата на Централен Анадол, в Safranbolu се наблюдава микроклимат, дължащ се на неговото географско разположение. Средната годишна температура в Safranbolu е 12,3°C. Според метеорологичните данни температурите през април са много близки до средните за годината, а температурите до ноември са над средните годишни стойности.

Климатът в Safranbolu е полусух с ниска степен на влажност. Като се вземат предвид посочените особености, се установява, че характеристиките на района са подходящи за отглеждането на шафран, тъй като той е чувствителен към прекалено ниските зимни температури и изисква хладно време през зимата и суша през лятото.



Между стойностите на температурата в Safranbolu и нуждите на растението шафран по отношение на температурата съществува съответствие. Това съответствие се отразява и в характеристиките на валежите. Всъщност в унисон с нуждите на растението от влажно и хладно време през периода на цъфтеж стойностите на валежите в региона са оптимални. Температурата в региона стимулира цъфтежа и добива, както и съдържанието на летливи и биоактивни съединения.

70 % от компонентите на етеричното масло на шафрана са съставени от шафранал (органично съединение), който оказва влияние върху миризмата на шафрана. Той се образува при хидролизата на пикрокроцина (горчивина) под въздействието на температурата по време на съхранението след прибирането на реколтата от шафран.

#### *Влажност*

Средногодишната относителна влажност в Safranbolu е 61 %. Относителната влажност през годината е висока през зимата и ниска през лятото. Влагата по време на вегетационния период на шафрана „Safranbolu Safrani“ трябва да е 50—60 %, като влажността, надвишаваща тази стойност, уврежда цвета на шафрана. Относителната влажност на въздуха в Safranbolu по време на вегетационния период на шафрана е подходяща за отглеждането на шафран. Подходящата влажност прави шафрана устойчив на болести и вредители.

#### *Почва*

Стойността на рН на почвата при отглеждането на шафран следва да бъде около 6,0—8,0, което отговаря на стойността на рН на почвата в района на Safranbolu, отчетена между 5,5 и 8,5, като това осигурява подходящ за отглеждане на шафран диапазон на рН. Този диапазон осигурява повишен добив при цъфтежа, осигурявайки подходящи свойства на почвата.

#### *Човешки фактори*

Човешкият фактор е от значение, тъй като засаждането, прекопаването и най-вече прибирането на реколтата от „Safranbolu Safrani“ трябва да се извършват ръчно с много внимание. След първоначалното засаждане грудестите корени продължават да се размножават под земята през втората и третата година, като след прибирането на реколтата в края на третата година грудестите корени под земята се отстраняват ръчно с цел увеличаване на добива на продукта, като се има предвид стесняването на разстоянието между редовете с растения. Тъй като семената на шафрана са стерилни, те не играят роля в размножаването на растението. При размножаването на шафрановия цвят се използва неговият луковичен корен, който остава под земята. Един грудест корен оцелява само един сезон, като в крайна сметка е произвел нови растения, наречени „грудести коренчета“. В края на третата година ръчно извадените грудести корени се засаждат повторно. Следователно размножаването на „Safranbolu Safrani“ зависи от човешкия фактор.

Прекопаването на полето за отглеждане на шафран следва да се извършва ръчно и с голямо внимание, за да се осигури борба с плевелите, както и развитие на грудестите корени, а също така и за да не се повредят грудестите корени.

За получаването на висококачествен шафран, той трябва да се събира в ограничени период преди изгрев слънце от бързи и опитни служители. Шафранът започва да губи своето качество след изгрев слънце поради въздействието на слънчевата радиация. Продължителността на периода между узряването и прибирането на шафрана е почти два дни. Освен това след прибирането на реколтата, събирането на близалцата, както и условията на съхранение имат съществено значение за качеството на шафрана.

Ръчното събиране на растенията шафран поотделно, както и отделянето на белите участъци в корените изискват специфичен опит, тъй като са от значение качествата на шафрана, свързани с аромата, горчивината и оцветяването му, които му придават стойност. Извършването на тези етапи без необходимото внимание води до загуба на цялата търговска стойност на шафрана, което означава сериозни загуби в стойността му.

#### *Прибиране на реколтата*

Прибирането на шафрановия цвят се извършва ръчно рано сутрин, когато цветовете са във вид на пъпки. Причината, поради която цветът се събира от пъпките в ранните часове, е предпазване на етеричните масла, които са част от активните компоненти на растението шафран, намиращи се в близалцето на яйчника, които оказват влияние върху количеството шафранал.

Цветовете на „Safranbolu Safrani“ се берат ръчно рано сутрин, когато количеството на летливите съединения на цветовете е високо. След това снопчето с неговите три нишки (женската част), със стълбчето и основата на близалцето внимателно се отстраняват ръчно от цвета, преди цветовете да изсъхнат, а венчелистчетата да се затворят. Най-важният процес при производството на шафран е снопчето да се извади от стъблото ръчно и в цялостно състояние. Хората с опит в премахването на снопчето са специализирани в това да го извадят без да разкъсат нишките, като знаят колко сила се

прилага за изваждането му в цялостно състояние. Стълбчето и основата на близалцето са с различен цвят, преминаващ от пурпурния цвят на шафрана към жълт, като това е вторият основен етап при отрязване на стъблото на деликатното снопче точно там, където пурпурният му цвят преминава в жълт, получавайки частта от близалцето, наречена „pushal“. Всички ароматни и биоактивни съединения, както и цветът на „Safranbolu Safrani“, са концентрирани в частта „pushal“, поради което тя се изсушава за по-нататъшна употреба.

Частта „pushal“, която се запазва в първоначалната си форма, се суши в затворена среда с естествена светлина, при стайна температура (20—22 °C) върху чист тензук в продължение на 1 до 2 седмици. По време на сушенето не се използват химикали, въздушни потоци, нито пряка слънчева светлина. Напълно изсушената част „pushal“ се съхранява в херметически затворени стъклени съдове или дървени кутии на полусенчести места, като се предпазва от влага и пряка слънчева светлина, които са причина за обезцветяване, нежелани промени във вкуса, загуба на мирис и аромат.

Шафранът не се счуква или стрива на прах, а се изсушава в своята първоначална форма, като запазва пурпурния си цвят. Посоченият изсушен продукт се използва като шафран.

#### **Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

—

\_\_\_\_\_

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

(2023/C 317/14)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от 3 месеца от датата на нейното публикуване.

„Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“

PGI-IT-02874

Дата на подаване на заявлението: 10.11.2022 г.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

8. Искрящо вино

15. Вино от стафидирано грозде

4. **Описание на виното или вината**

1. *Bianco* [бяло] със или без указание за сорта бяло грозде — категория: вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Аромат: преобладаващо плодов и флорален аромат с различна степен на наситеност в зависимост от сорта грозде, с нотки на бели и тропически плодове.

Вкус: от сух до полусух, с послевкус на преобладаващи бели и жълти плодове, понякога на бели и жълти цветя, с добра дълготрайност и плътност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

(<sup>1</sup>) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

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

2. *Bianco Frizzante* [бяло искрящо вино] — категория: искрящо вино

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и краткотрайна.

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност.

Аромат: приятно плодов, с нотки на ябълка и тропически плодове.

Вкус: от сух до полусух, с минерален оттенък, с послевкус на бели и тропически плодове, с добра дълготрайност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 14,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

3. *Rosso* [червено] със или без указание за сорта черно грозде — категория: вино

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат: преобладаващо плодов аромат с различна степен на наситеност в зависимост от сорта грозде, с нотки на вишни от сорта Amarena и зрели дребни червени плодове, понякога с растителни нотки.

Вкус: от сух до полусух, леко танинов, с послевкус на преобладаващи зрели червени плодове, с добра плътност и дълготрайност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

4. *Rosso Frizzante* [червено искрящо вино] — категория: искрящо вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и краткотрайна.

Цвят: рубиненочервен с различна степен на наситеност.

Аромат: плодов, с нотки на вишни от сорта Amarena и зрели дребни червени плодове.

Вкус: от сух до полусух, с послевкус на червени плодове и добра плътност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

5. *Rosato* [вино розе] със или без указание за сортовете грозде Merlot, Sangiovese, Pinot Nero и Pinot Grigio — категория: вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна степен на наситеност.

Аромат: преобладаващо плодов аромат с различна степен на наситеност в зависимост от сорта грозде, приятно пикантен, с леко доловими нотки на растения и тропически плодове.

Вкус: от сух до полусух, с послевкус на плодове и подправки, мек, с добра плътност и дълготрайност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %.

Минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

6. *Rosato Frizzante* [искрящо вино розе] — категория: искрящо вино

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и краткотрайна.

Цвят: розов с различна степен на наситеност.

Аромат: преобладаващо плодов аромат с различна степен на наситеност в зависимост от сорта грозде, приятно пикантен, с леко доловими нотки на растения и тропически плодове.

Вкус: от сух до полусух, с послевкус на плодове и подправки, мек, с добра плътност и дълготрайност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 %.

Минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

7. *Bianco Passito* [бяло стафидено вино] — категория: вино от стафидирано грозде

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: жълт, който в процеса на отлежаване преминава в кехлибарен.

Аромат: на сушени сладки плодове, кедър, кайсия и мед.

Вкус: от сух до сладък, с нотки на сушени плодове.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 %; от които действително — най-малко 11,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

8. *Rosso Passito* [червено стафидено вино] — категория: вино от стафидирано грозде

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: червен с различна степен на наситеност, който в процеса на отлежаване преминава към гранатов.

Аромат: на зрели червени плодове, вишни от сорта *Amarena*, слива и конфитюр.

Вкус: от сух до сладък, с добра структура и нотки на сушени червени плодове, дълготраен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16,00 %; от които действително — най-малко 11,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

9. *Novello* [ново] — категория: вино

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, понякога с виолетови оттенъци.

Аромат: плодов, с нотки на череша, къпина и боровинка.

Вкус: свеж, с аромат на червени плодове, меки и копринени танини.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 18,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

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

## 5. **Винопроизводствени практики**

### 5.1. Специфични енологични практики

#### 1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito Bianco* и *Passito Rosso*

Специфични енологични практики

Гроздето, което ще се използва за производството на вина със защитеното географско указание „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Passito*, може да бъде оставено да съхне на лозата или след прибирането на реколтата да бъде изсушено по един от методите, разрешени от законодателството. В края на процеса на сушене естественото алкохолно съдържание на гроздето трябва да бъде не по-малко от 16 обемни процента.

### 5.2. Максимални добиви

#### 1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Bianco*, *Bianco Frizzante* и *Passito Bianco*

26 000 килограма грозде от хектар

#### 2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* и *Passito Rosso*

24 000 килограма грозде от хектар

#### 3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“ с указание за сорта бяло или черно грозде

22 000 килограма грозде от хектар

## 6. **Определен географски район**

Вината, отговарящи на условията да носят защитеното географско указание „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, се произвеждат от грозде, което се отглежда в район на производство, обхващаш цялата административна територия на област Abruzzo.

## 7. **Винени сортове грозде**

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.



Cabernet Franc N. — Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. — Cabernet  
Calabrese N.  
Canaiolo Nero N. — Canaiolo  
Cannonau N.  
Chardonnay B.  
Ciliegiolo N.  
Cococciola B.  
Dolcetto N.  
Dorona B.  
Falanghina B.  
Fiano B.  
Gaglioppo N.  
Garganega B.  
Grechetto B.  
Greco B.  
Incrocio Manzoni 2—3 B.  
Kerner B.  
Maiolica N.  
Malbech N.  
Malvasia Istriana B. — Malvasia  
Malvasia Bianca Lunga B. — Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B. — Malvoisie  
Malvasia del Lazio B. — Malvasia  
Marzemino N.  
Merlot Kanthus N.  
Merlot N.  
Montepulciano N.  
Montonico Bianco B. — Montonico  
Moscato Bianco B. — Moscato  
Mostosa B.  
Nebbiolo N.  
Palava B.  
Passerina B.  
Pecorino B.  
Petit Manseng B.  
Petit Verdot N.  
Pinot Bianco B. — Pinot  
Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot  
Primitivo N.  
Refosco Nostrano N. — Refosco  
Riesling Italico B. — Riesling  
Riesling Italico B. — Welschriesling  
Sangiovese N.  
Sauvignon B.  
Sauvignon Kretos B.  
Semillon B.  
Sorèli B.  
Sylvaner Verde B. — Silvaner  
Syrah N.  
Tannat N.  
Terrano N.  
Tocai Friulano B. — Friulano  
Traminer Aromatico Rs  
Trebiano Abruzzese B. — Trebbiano  
Trebiano Toscano B. — Trebbiano  
Veltliner B.  
Verdicchio Bianco B. — Verdicchio  
Vermentino B.  
Viogner B.

## 8. Описание на връзката или връзките

### 8.1. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“, всички категории вина (вино, искрящо вино, вино от стафидирано грозде)

Информация за географския район

— Природни фактори, които са от значение за връзката:

Районът на ЗГУ обхваща територията на област Abruzzo.

Провинция Chieti

Провинция Chieti се състои от широка крайбрежна хълмиста област, която се простира от река Foro до река Trigno, следвана от хълмове във вътрешността и накрая от предпланините, които достигат до полите на масива Maiella и планините Frentani в северозападната част. Включва и област във вътрешността, граничеща с провинция L’Aquila на север и с област Molise на юг, която може да се определи като планинска. Хълмовете с глинести почви граничат с някои пясъчливи и глинести заливни равнини, образувани от реките Foro, Sangro, Sinello и Trigno, и оформят вълнообразен пейзаж с широки, почти плоски плато и полегати и заоблени склонове, които често са рязко прекъснати от стръмни, дори вертикални дерета, образувани вследствие на силна ерозия (оврази). Земеделските почви почти винаги се характеризират с равномерно разпределение на състава си, като образуват почви с пясъчливо-глинеца структура; те обикновено са рохкави, а дълбочината им варира в зависимост от наклона и изложението. Водозадръжането е средно до слабо, с ниско до умерено ниво на хранителни вещества и хумус. На терените с наклон под 25 % и добро изложение тези почви се използват за лозарство и отглеждане на маслинови насаждения, които са често срещани начини за използване на почвата и също така я предпазват от ускорена ерозия. Средното годишно количество на

валежите варира от 650 mm/година по крайбрежните склонове до над 800 mm/година по хълмовете във вътрешността. Най-дъждовният период е между октомври и декември (около 80 mm/месец), а месецът с абсолютен минимум на валежите е юли (между 30 и 40 mm). Климатът е умерен, като през летните месеци преминава към умерено топъл. Средните температури са в диапазона от 13 °C през април до 15 °C през октомври, като максимални стойности от 25 °C се достигат през месеците юли и август. Между дневните и нощните температури има значителни разлики, които отчасти се дължат на близостта на масива Maiella; това създава оптимални условия за натрупването на ароматни вещества в гроздовете, в резултат на което се получават вина с наситен и отличителен аромат. Температурният показател на Уинкълър, т.е. средната активна температура през периода от април до октомври, е между 1 700 градусодни (в районите във вътрешността) и 2 300 градусодни (по крайбрежните хълмове), което създава условия за оптимално узряване на ранните сортове, като Chardonnay, Pinot и Moscato, на средноранните сортове, като Pecorino, Trebbiano и Malvasia, и на по-късните сортове, като Cococciola, Falanghina, Montepulciano и Montonico.

#### Провинция L'Aquila

Провинция L'Aquila има типичната морфология на планински район с доста пресечен и неравен ландшафт, особено в най-вътрешната си част, близо до Апенинския хребет, където има формирани в древността и в по-скорошни времена речни/алувиални тераси и речни корита. Планините Abruzzo, които определят характера на провинция L'Aquila, са част от централната и южната част на Апенинската планинска верига и образуват дела й, в който тя достига максималната си ширина, височина и гъстота. Гъстотата и величието на тези планини се дължат на широкото разпространение и компактността на варовиковите скали (по-специално финозърнест варовик, но също и доломитен варовик) с често срещани карстови характеристики, и по-специално повърхностна хидрография, при която водните потоци са периодични или липсват. Лозови насаждения се отглеждат само в няколко района, по-конкретно в разположените във вътрешността алувиални басейни между планините (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), върху добре отводнявани почви с добро изложение и достатъчно съдържание на хранителни вещества. Климатът като цяло е умерен, с доста студени и продължителни зими. Средните годишни температури са в порядъка от 10 °C до 12 °C, като максимални стойности от 23—25 °C се достигат през юли. Годишното количество на валежите е около 800 mm/година и е равномерно разпределено през годината (от 40 mm през юли и август до 70 mm през ноември и декември). Температурният показател на Уинкълър, т.е. средната активна температура през периода от април до октомври, е между 1 600 и 2 000 градусодни, което създава условия за оптимално узряване на отглежданите местни сортове (независимо дали са ранни, средноранни, или къснозреещи).

#### 8.2. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d'Abruzzo“, всички категории вина (вино, искрящо вино, вино от стафилидирано грозде)

##### Информация за географския район

— Природни фактори, които са от значение за връзката:

#### Провинция Pescara

Провинция Pescara може да се определи като планинска, с изключение на тясна ивица, която граничи с другите три провинции на региона. Тя се състои от широка и просторна крайбрежна хълмиста област, следвана от хълмове във вътрешността и накрая от предпланините, които достигат до полите на масивите Gran Sasso и Maiella. Почвите са предимно кафяви, кафяви варовикови (ригосоли и вертисоли) и средиземноморски кафяви почви. На терените с наклон под 25 % и южно изложение тези почви се използват за лозарство и отглеждане на маслинови насаждения, които са често срещани начини за използване на почвата и също така я предпазват от ускорена ерозия. Средното годишно количество на валежите варира от 600 mm/година по крайбрежните склонове до над 800 mm/година по хълмовете във вътрешността. Най-дъждовният период е между октомври и декември (около 80 mm/месец), а месецът с абсолютен минимум на валежите е юли (между 30 и 40 mm). Климатът е умерен, със средни температури в диапазона от 13 °C през април до 15 °C през октомври, като максимални стойности от 25 °C се достигат през месеците юли и август. Между дневните и нощните температури има значителни разлики, които отчасти се дължат на близостта на масивите Gran Sasso и Maiella; заедно с добрата циркулация на въздуха това създава оптимални условия за развитието на здрави гроздове и за натрупването на ароматни вещества в тях, в резултат на което се получават вина с наситен и отличителен аромат. Температурният показател на Уинкълър, т.е. средната активна температура през периода от април до октомври, е между 1 700 градусодни (в районите във вътрешността) и 2 300 градусодни (по крайбрежните хълмове), което създава условия за оптимално узряване на ранните сортове, като Chardonnay, Sauvignon, Moscato и Incrocio Manzoni, на средноранните сортове, като Pecorino, Malvasia и Trebbiano, и на по-късните сортове, като Montepulciano.

## Провинция Teramo

Провинция Teramo се състои от широка и просторна крайбрежна хълмиста област, следвана от хълмове във вътрешността и от предпланините, които достигат до полите на масива Gran Sasso в централната и южната част и до Monti della Laga в северната част. Районът се характеризира с праховито-глинести почви с по-малко компактни пластове в крайбрежните райони и с като цяло доста полегати склонове с добро изложение. Те се използват за лозарство и отглеждане на маслинови насаждения, които са често срещани начини за използване на почвата и също така я предпазват от ускорена ерозия. Средното годишно количество на валежите варира от 600 mm/година по крайбрежните склонове до над 800 mm/година по хълмовете във вътрешността. През годината валежите са добре разпределени, като по-дъждовен е периодът между октомври и декември (около 70 mm/месец), а месецът с най-малко валежи е юли (около 40 mm). Климатът е топъл и умерен, със средни температури в диапазона от 13 °C през април до 15 °C през октомври, като максимални стойности от 24—25 °C се достигат през месеците юли и август. Между дневните и нощните температури има значителни разлики, които отчасти се дължат на близостта на масивите Gran Sasso и Monti della Laga; заедно с добрата циркулация на въздуха това създава оптимални условия за развитието на здрави гроздове и за натрупването на ароматни вещества в тях, в резултат на което се получават вина с наситен и отличителен аромат. Температурният показател на Уинкълър, т.е. средната активна температура през периода от април до октомври, е между 1 800 градусодни (в районите във вътрешността) и 2 200 градусодни (по крайбрежните хълмове), което осигурява условия за пълното и правилно узряване на всички сортове грозде, отглеждани в района, от ранните сортове, като Chardonnay и Sauvignon, през средноранните сортове, като Trebbiano, Pecorino и Passerina, до по-късните сортове, като Montonico и Montepulciano.

### 8.3. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“ — категория: вино

- Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския произход, и причинно-следствена връзка с географския район:

Както червените вина, така и вината розе се отличават с характерните аромати на червени плодове с различна степен на зрялост, като череша и къпини, понякога присъстват и растителни и пикантни нотки. Те са доста комплексни вина с приятна киселинност и от сух до полусух вкус. Характеризират се с добра структура, съчетана с голяма елегантност и финес. Белите вина са свежи и уханни, с аромати на бели и тропически плодове и на цветя. Това са доста комплексни вина от гледна точка на обонятелните усещания, с добра дълготрайност и вкус, който може да варира от сух до полусух, понякога със свежо тръпчиви и минерални нотки. Отличават се с приятна киселинност, голяма елегантност и финес.

Специфичните характеристики на тези вина се дължат на особения релеф на района, който се характеризира с обширни слънчеви хълмове, съчетани с присъствието на Адриатическо море на изток и на масивите Gran Sasso и Maiella съответно на северозапад и югозапад, които благоприятстват образуването на значителни въздушни потоци (бриз). Тези условия са оптимални за здравето на гроздето и за неговото узряване, както и за натрупването на ароматни вещества в плодовете, в резултат на което се получават вина с наситен и отличителен аромат.

- Причинно-следствена връзка между елементите на географския район и качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда:

Качествените характеристики на тези вина се определят главно от специфичните почвени и климатичните условия в района на производство. Умереният климат, добре отводняваните почви с достатъчно количество вода и ясно изразените разлики между нощните и дневните температури през периода на зреене на гроздето осигуряват оптимално узряване на гроздовете, което води до получаване на грозде с подходящо съдържание на захар и киселини. Тези параметри, заедно със специфичните характеристики на отглежданите сортове, позволяват получаването на висококачествени вина с доста комплексни органолептични профили и силно отличителни характеристики, които са тясно свързани с района на производство и със сорта грозде, от който са произведени.

### 8.4. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“ — категория: искрящо вино

- Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския произход, и причинно-следствена връзка с географския район:

Искрящите бели и червени вина и вина розе образуват фина и краткотрайна пяна, отличават се с доста устойчиви плодови и флорални нотки и със сух до полусух вкус, добра киселинна структура и комплексност. Специфичните характеристики на тези вина се дължат на особения релеф на района, който се характеризира с обширни слънчеви хълмове, съчетани с присъствието на Адриатическо море на изток и на масивите Gran Sasso и Maiella съответно на

северозапад и югозапад, които благоприятстват образуването на значителни въздушни потоци (бриз). Тези условия са оптимални за здравето на гроздето, както и за натрупването на ароматни вещества в гроздовете, в резултат на което се получават вина с наситен и отличителен аромат.

- Причинно-следствена връзка между елементите на географския район и качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда:

Специфичните характеристики на искрящите вина са резултат от почвените и климатичните условия в района на производство, съчетани с човешките фактори, които са оказвали влияние върху енологичния потенциал на гроздето и върху технологиите за преработка. Следователно съществува ясно изразена причинно-следствена връзка между специфичното качество на продуктите и техния географски произход.

#### 8.5. „Terre Abruzzesi“ / „Terre d’Abruzzo“ — категория: вино от стафидирано грозде

- Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския произход, и причинно-следствена връзка с географския район:

Белите вина *Passito* се произвеждат основно от местни сортове грозде, като Trebbiano Abruzzese, и от ароматни сортове грозде от семействата Moscato и Malvasia. Те са с жълт до кехлибарен цвят, с наситен аромат на зрели плодове и мед. Вкусът може да варира от сух до сладък и е много дълготраен. Червените вина *Passito* се произвеждат главно като гроздето се оставя да изсъхне на лозата (основно Montepulciano, самостоятелно или в комбинация с международни сортове, като Merlot, Cabernet Sauvignon и Syrah). Цветът им е рубиненочервен, преминаващ в гранатов. Вината са с добра способност за отлежаване; те се отличават с добра структура и плътност и с високо алкохолно съдържание. Тези вина се произвеждат само в най-слънчевите, най-проветриви и най-сухи райони, които осигуряват най-добрите условия за получаване на здраво презряло грозде, богато на захари, но най-вече на ароматни вещества, които са изразени в максимална степен в получените вина.

- Причинно-следствена връзка между елементите на географския район и качеството и характеристиките на продукта, които се дължат основно на географската среда:

Описаните вина *Passito* дължат приятния си вкус на качеството на гроздето, на почвените и климатичните условия и на специфичния релеф на района на производство. По-специално, получаването на такива суровини се дължи на ясно изразените разлики между нощните и дневните температури през периода на зреене на чепките грозде. Наред с отличната циркулация на въздуха, това гарантира, че се събират здрави гроздове с балансиран профил на киселинността и ароматите.

Следователно и при тези вина съществува ясно изразена причинно-следствена връзка между специфичното качество на продуктите и техния географски произход.

#### 9. Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)

—

#### Препратка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации  
на Европейския съюз  
L-2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**