



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

3. maj 2021

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2021/C 161/01	Euroens vekselkurs — 30. april 2021	1
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES HANDELSPOLITIK

Europa-Kommissionen

2021/C 161/02	Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger	2
---------------	--	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2021/C 161/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.10248 – AP/Lutech) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	3
2021/C 161/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.10196 — Magna/LGE/JV) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	5

ANDET

Europa-Kommissionen

2021/C 161/05	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	7
---------------	--	---

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

30. april 2021

(2021/C 161/01)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,2082	CAD	canadiske dollar	1,4834
JPY	japanske yen	131,62	HKD	hongkongske dollar	9,3816
DKK	danske kroner	7,4360	NZD	newzealandske dollar	1,6738
GBP	pund sterling	0,86863	SGD	singaporeanske dollar	1,6045
SEK	svenske kroner	10,1640	KRW	sydkoreanske won	1 346,24
CHF	schweiziske franc	1,0998	ZAR	sydafrikanske rand	17,3875
ISK	islandske kroner	149,60	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8134
NOK	norske kroner	9,9533	HRK	kroatiske kuna	7,5465
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 424,24
CZK	tjekkiske koruna	25,883	MYR	malaysiske ringgit	4,9482
HUF	ungarske forint	359,86	PHP	filippinske pesos	58,286
PLN	polske zloty	4,5635	RUB	russiske rubler	90,7108
RON	rumænske leu	4,9285	THB	thailandske bath	37,648
TRY	tyrkiske lira	9,9777	BRL	brasilianske real	6,4597
AUD	australske dollar	1,5581	MXN	mexicanske pesos	24,2345
			INR	indiske rupee	89,4795

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF DEN FÆLLES
HANDELSPOLITIK

EUROPA-KOMMISSIONEN

Meddelelse om det forestående udløb af visse antidumpingforanstaltninger

(2021/C 161/02)

1. Kommissionen skal meddele, at medmindre der indledes en fornyet undersøgelse efter følgende procedure, udløber nedennævnte antidumpingforanstaltninger på den i tabellen angivne dato, jf. artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 af 8. juni 2016 om beskyttelse mod dumpingimport fra lande, der ikke er medlemmer af Den Europæiske Union ⁽¹⁾.

2. Procedure

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse. Anmodningen skal indeholde tilstrækkelige beviser for, at foranstaltningernes bortfald sandsynligvis vil medføre fortsat eller fornyet dumping med deraf følgende skade. Skulle Kommissionen beslutte at indlede en fornyet undersøgelse af de pågældende foranstaltninger, vil importører, eksportører, repræsentanter for eksportlandet og EU-producenter få lejlighed til at uddybe, afvise eller fremsætte bemærkninger til de spørgsmål, der er indeholdt i anmodningen om en fornyet undersøgelse.

3. Tidsfrist

EU-producenter kan indgive en skriftlig anmodning om en fornyet undersøgelse på ovennævnte grundlag til Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Handel (Kontor G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgien ⁽²⁾, på et hvilket som helst tidspunkt efter denne meddelelses offentliggørelse, men ikke senere end tre måneder før den i nedenstående tabel angivne dato.

4. Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036.

Vare	Oprindelses- eller eksportland (e)	Foranstaltninger	Henvisning	Udløbsdato ⁽¹⁾
Aluminiumshjul	Folkerepublikken Kina	Antidumpingtold	Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/109 af 23. januar 2017 om indførelse af en endelig antidumpingtold på importen af visse typer aluminiumshjul med oprindelse i Folkerepublikken Kina efter en udløbsundersøgelse i henhold til artikel 11, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/1036 (EUT L 18 af 24.1.2017, s. 1)	25.1.2022

⁽¹⁾ Foranstaltningen udløber ved midnat på den i denne kolonne angivne dato.

⁽¹⁾ EUT L 176 af 30.6.2016, s. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag: M.10248 – AP/Lutech)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 161/03)

1. Den 26. april 2021 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Apax Partner LLP («AP», Det Forenede Kongerige)
- Lutech S.p.A. («Lutech», Italien), der indirekte kontrolleres af One Equity Partners («OEP», USA).

AP erhverver enekontrol over hele Lutech, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- AP: udbyder af investeringsrådgivning
- Lutech: aktiv inden for udbud af IT-tjenester og -løsninger og videresalg af IT-produkter, primært i Italien.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10248 – AP/Lutech.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Postadresse:

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

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.10196 — Magna/LGE/JV)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2021/C 161/04)

1. Den 26. april 2021 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Magna Metalforming GmbH («Magna Metalforming», Østrig), et helejet indirekte datterselskab af Magna International Inc. («Magna», Canada)
- LG Electronics Inc. («LGE», Sydkorea)
- joint venture-selskab («JV», Sydkorea).

Magna Metalforming og LGE erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over JV.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Magna: global leverandør til bilindustrien, der designer, udvikler og fremstiller komponenter, enheder, systemer, undersystemer og moduler til fabrikater af originaludstyr til personbiler og lette erhvervskøretøjer i Nordamerika, Sydamerika, Europa, Asien og Afrika
- LGE: sydkoreansk producent af integrerede elektroniske varer med globale aktiviteter og distributionsnet i mere end 150 lande
- JV: fremstilling og levering af visse komponentvarer, e-Drive-systemer og vekslerettersystemer til elektriske og hybride køretøjskomponenter og -systemer.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10196 — Magna/LGE/JV.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Postadresse:

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2021/C 161/05)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELELSE OM STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Montilla-Moriles«

PDO-ES-A1479-AM03

Meddelelsesdato: 10. februar 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Typer af vine med BOB'en »Montilla-Moriles«. Afsnit B.2 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet

Følgende oplysninger er føjet til beskrivelserne af vinene:

- den tilsvarende vinkategori i del II i bilag VII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 og
- de godkendte sorter, da ikke alle sorter kan anvendes til alle vine.

Da definitionen af »Vino Generoso« i E-Bacchus-databasen over traditionelle benævnelser gør det muligt at klassificere generoso-vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles« som kategori 1-vine, er Fino-typen af generoso-vin blevet medtaget som en kategori 1-vin.

En skrivefejl vedrørende lagret vin er blevet rettet, idet »eller« fjernes, og »og« ændres til »og/eller«.

2. Vinenes analytiske egenskaber. Afsnit B.3 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet

De fysisk-kemiske egenskaber er bragt i overensstemmelse med EU's krav vedrørende den analytiske beskrivelse af vinprodukter, og parametrene totalt syreindhold, flygtig syre og svovldioxid er medtaget i den fysisk-kemiske beskrivelse af produkterne.

Alkoholintervallet er blevet ændret for følgende vine:

- For nye vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, som ikke opnår det angivne alkoholindhold, skal alkoholindholdet nedjusteres til det lavere interval, der gælder for unge hvidvine. Som følge heraf er det tilladte interval for ikke-lagret hvidvin og lagret vin ≥ 10 % vol.
- Fino-vin kan klassificeres under produktkategori 1 og 3. For at skelne mellem de to kategorier er følgende fodnote (2) blevet tilføjet for at præcisere: »Det faktiske alkoholindhold i Fino-vin, hvis alkoholindhold ikke er blevet kunstigt forhøjet (vin), er på mellem 14,5 og 17 %. For Fino-vin, hvis alkoholindhold er blevet kunstigt forhøjet (hedvin), er intervallet 15-17 % vol.«

(¹) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Visse værdier i kolonnen med sukkerindhold er blevet ændret:

- Da sukkerindholdet generelt udtrykkes som glukose- og fruktoseindhold i fysisk-kemiske analyser udført af godkendte laboratorier, er begrebet reducerende sukker blevet præciseret, og sukkerindholdet udtrykkes i glukose og fruktose.
- Tabellen er blevet forenklet, og klassificeringen af sukkerindholdet i visse vintyper er medtaget i afsnit C.4, »Sødning«.
- Grænsen for de tørre generoso-vine Fino, Amontillado, Oloroso og Palo Cortado er ≤ 4 i overensstemmelse med EU-lovgivningen.
- Intervallet for sukkerindhold i Pale Cream-vin er bragt i overensstemmelse med den relevante nationale lovgivning (< 115 g/l).

3. **Vinenes organoleptiske egenskaber. Afsnit B.4 i produktspecifikationen og afsnit 4 i enhedsdokumentet**

De forskellige produkters organoleptiske egenskaber er blevet revideret for at tilpasse dem til de kriterier, der er fastsat af smagspanelet under den andalusiske fond for overvågning af kvaliteten af landbrugsfødevarer (Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía — FCCAA), som er certificeringsorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, og for at sikre harmonisering af vintyperne mellem de forskellige kontrolorganer i den andalusiske vinsektor.

Der er indført nye restriktioner for »en rama«-produkter (produkter, der ikke har undergået nogen anden stabilisering end filtrering).

- Efter en gennemgang af egenskaberne ved »en rama«-vinene har kontrolorganet godkendt fysisk-kemiske begrænsninger af uklarhedsværdien og underlagt den en objektiv vurdering, der ikke er afhængig af smagspanelet.
- Da certificeringen af produkter, der markedsføres i bulk under BOB'en, ikke kan underlægges de samme organoleptiske begrænsninger som produkter på flaske, er der fastsat krav til organoleptisk analyse af produkter i bulk.

Ordet »akkrediteret« er slettet i sidste afsnit i denne sektion.

4. **Vinfremstillingsmetoder. Afsnit C.1 i produktspecifikationen og afsnit 5 i enhedsdokumentet**

Da produktionen af unge vine er et særligt kendetegn ved produktionen af hvidvine, er denne vinfremstillingsmetode blevet fjernet. De krav, der gælder for denne type vin, er nærmere beskrevet i afsnit C.6, »Særlige ønologiske krav for hver vintype«.

Kravet om udgæring (< 5 g/l) ved fremstilling af hvidvinene er blevet fjernet, da det ikke synes logisk at kræve udgæring for disse vintyper og samtidig tillade sødning.

Kravet om at anvende soltørrede druer til fremstilling af visse søde vine er fjernet, således at søde vine kan fremstilles på andre måder og uden brug af soltørrede druer.

Visse krav til fremstilling af søde vine af soltørrede druer er blevet ændret:

- Vægtgrænsen for kasserne er blevet sænket til 25 kg.
- Ordlyden vedrørende soltørring er blevet forenklet og tydeliggjort.
- Skrivefejlen i den tidligere specifikation er blevet rettet, idet 400 g/l er blevet ændret til 450 g/l.

5. **Sødning. Afsnit C.4 i produktspecifikationen**

Den oprindelige tekst er rettet for at præcisere, at sødning kun er tilladt for vin og generoso-hedvin.

En udtrykkelig henvisning til EU's regler om sødning er blevet tilføjet til teksten.

De udtryk, der må anvendes i forbindelse med sødning af vin, er anført, og intervallerne for sukkerindhold er tilføjet.

6. Særlige ønologiske krav for hver vintype. Afsnit C.6 i produktspecifikationen

Kravene til fremstilling af ung vin er blevet ændret for at tilføje de begrænsninger, der tidligere var fastsat i afsnit C.1, »Vinefremstillingsmetoder«.

Under lagret hvidvin er ordene »minimumsperiode på et år« blevet erstattet af »gennemsnitlig minimumsperiode på et år« for at tydeliggøre, at lagringsperioderne i tilfælde af biologisk lagring altid betragtes som gennemsnitlige lagringsperioder. Der er også tilføjet en grænse for den gennemsnitlige lagringsperiode for biologisk lagrede vine. Denne grænse er på mellem 1 og 2 år, således at der ikke er mulighed for overlappning med Fino-vinene i kategori 1.

Der er foretaget en sondring mellem Fino-vine i kategori 1 og kategori 3.

Under Amontillado-vin erstattes ordene »er fremstillet af Fino-vin, der har været lagret i mindst 5 år ...« med »er fremstillet af Fino-vin, der har været biologisk lagret i mindst 5 år ...« for at gøre det klart, at vinen skal have været biologisk lagret i mindst 5 år.

For at gøre det muligt at fremstille produkter ved koncentrering for vintyperne Amontillado, Oloroso og Palo Cortado gælder begrænsningen vedrørende alkoholintervallet for disse vintyper, når vinen markedsføres, og aldrig, når lagringen påbegyndes. Derfor udgår ordene »I alle tilfælde skal oxidativ lagring finde sted, når vinen har et virkeligt alkoholindhold på mindst 16 % vol.«.

For Pedro Ximénez-vin:

- Kravet om, at 100 % af de anvendte druer skal være Pedro Ximénez-druer, er blevet ændret til 95 %. I henhold til det tidligere krav skal sendinger certificeres for at udelukke vin, der indeholder druer af en anden sort. Eftersom over 95 % af »Montilla-Moriles«-vindyrkningsarealet består af sorten Pedro Ximénez, forekommer det rimeligt at sænke denne grænse, hvilket på ingen måde bringer produktets endelige kvalitet i fare. Grænsen er højere end den grænse på 85 %, der er fastsat i EU-lovgivningen for at medtage sorten på mærkningen.
- En del af den tidligere ordlyd er blevet forenklet for ikke at gentage oplysningerne i beskrivelsen af vinfremstillingsprocessen for visse søde vine (afsnit C.1).
- Den begrænsning, der fastsætter alkoholintervallet til 8,5-9 %, inden produktet markedsføres som druemost af let tørrede druer, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol, er fjernet. Dette begrundes i følgende:
 - I henhold til EU-reglerne er det produkt under BOB'en »Montilla-Moriles«, der kan markedsføres til anvendelse i de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry« og »Málaga«, druemost, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol. I intet tilfælde er der fastsat begrænsninger med hensyn til alkoholindholdet i det produkt, der må markedsføres.
 - Producenterne af begge de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry« og »Málaga« accepterer det i foregående afsnit omhandlede produkt uden angivelse af et minimums- eller maksimumsalkoholindhold.
 - Med hensyn til BOB'en »Montilla-Moriles« forårsager den grænse, der er fastsat i vores egen produktspecifikation, visse stabilitetsproblemer i produktet et stykke tid efter produktionen (6 måneder til 1 år), og på grund af markedsforholdene har produktet ikke kunnet forlade den vinproducent, der producerede det. Produktets stabilitet og sundhed ville blive bedre understøttet, hvis alkoholindholdet var højere end den selvpålagte grænse i produktspecifikationen, eftersom:
 - det produkt, der fremstilles under BOB'en »Montilla-Moriles« som druemost af let tørrede druer, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol, må kun anvendes til berigelse op til 15 % med henblik på fremstilling af hedvin med en eller to grader af berigelse (op til 9 % og op til 15 %), og
 - under fremstillingen forbliver produktet en druemost af let tørrede druer, hvis gæring er standset ved tilsætning af alkohol, fra begyndelsen af berigelsen af mosten til det tidspunkt, hvor den overstiger 15 % vol. og bliver hedvin.
- Vi mener derfor, at denne selvpålagte begrænsning af mostens oprindelige alkoholindhold for at kunne markedsføre den med de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry« og »Málaga« er klart urimelig og til skade for producenternes og købernes interesser.

- Der er fastsat bestemmelser om tilsætning af frisk druemost under fremstilling af Pedro Ximénez-vin, selv om der er fastsat en grænse på 30 % for den mængde produkter, der må tilsættes.

Med hensyn til Moscatel-vin er det blevet præciseret, at mosten ikke nødvendigvis skal gæres, og at de lagringsmetoder, der er beskrevet i afsnit C.3, »Lagringsmetoder«, er tilladte.

For så vidt angår generoso-hedvin, er der rettet en skrivefejl, idet »Medium« er blevet erstattet med »generoso-hedvin«. Desuden er udvalget af produkter, der kan tilsættes, blevet udvidet for at sikre overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning for denne type vin.

7. **Drueproduktions- og forarbejdningsområde. Afsnit D i produktspecifikationen**

Titlen er ændret fra »Produktionsområde« til »Drueproduktions- og forarbejdningsområde«.

Ordlyden vedrørende underområdet med vin af bedre kvalitet er blevet forbedret, således at områderne »Sierra de Montilla« og »Moriles Altos« udtrykkeligt er medtaget i teksten.

Afsnit D.2, »Forarbejdningsområde«, som implicit er medtaget i dette afsnit, er blevet fjernet.

8. **Maksimalt udbytte pr. hektar: Afsnit E i produktspecifikationen**

Med hensyn til maksimumsudbytte pr. hektar forekommer det ikke logisk at skelne mellem marker, hvor der dyrkes samme sort, og hvor samme dyrkningsform anvendes. Da de nuværende dyrkningsmetoder gør det muligt at opnå ensartet udbytte i begge områder uden at bringe det endelige produkts kvalitet i fare, er det maksimalt tilladte hektarudbytte blevet ændret, således at forskellen mellem produktionsområderne fjernes.

Det er blevet præciseret, at begrænsningen vedrørende det maksimalt tilladte udbytte kun gælder for fremstilling af hvidvin.

Kravet vedrørende maksimumsudbytte pr. hektar begrænser udbyttet af druer (i kg), der kan betragtes som egnede til fremstilling af vine med denne BOB. Hvis en producent i et konkret tilfælde overskrider det maksimale hektarudbytte, anvendes udbyttet i stedet til at fremstille vin uden denne BOB.

Det giver mening at have et maksimalt hektarudbytte ved produktion, hvor druerne ankommer til vinpressen og vejes og knuses på stedet. Hvis der anvendes tørreanlæg, er situationen en anden: De friske druer vejes, men i stedet for at blive lagt i vinpressen transporteres de til tørreanlægget, hvor de tørres i solen i flere dage, indtil de er klar til at blive knust. Ikke desto mindre gælder samme begrænsning som for druer, der knuses i frisk tilstand. Man kan få det indtryk, at betingelserne er de samme, men er det nødvendigt at begrænse det maksimale hektarudbytte for druer, der skal transporteres til tørreanlæg, i betragtning af at de allerede er underlagt en implicit produktionsbegrænsning, som betyder, at udbyttet af druer, der producerer most med mindre end 450 g/l reducerende sukker, ikke kan accepteres? Hvis friske druer med 13-13,5 grader Baumé ikke i første omgang anvendes til tørring, vil det være umuligt for dem at nå de 26° Baumé, som garanterer, at den fremstillede most indeholder 450 g reducerende sukker pr. liter. Dette er så meget desto mere relevant, da presningsudbyttet er begrænset til 40 liter vin pr. 100 kg druer, hvilket er næsten halvdelen af grænsen for friske druer.

9. **Tilknytning til naturgivne faktorer. Afsnit G.2 i produktspecifikationen**

Da den tilknyttede begrænsning i afsnit H.1, »Kontrolorganets registre«, er blevet fjernet, er den sidste del af punktummet — »og der er derfor krav om, at mindst en vis procentdel af lagrene af lagret vin skal stamme fra dette underområde« — også blevet fjernet.

10. **Kontrolorganets registre. Afsnit H.1 i produktspecifikationen**

Hvad den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles« angår, findes der vingårde, der er beliggende uden for området med vin af bedre kvalitet, som på grund af den juridiske struktur (kooperativer), hvorunder de producerer, forarbejder og lagrer deres medlemmers produkter, ikke kan opfylde kravet om at dokumentere lagrenes oprindelse.

11. Drueproduktion og -dykningsmetoder. Afsnit H.2 i produktspecifikationen.

Fristen for at give tilladelse til kunstvanding med hensyn til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«, hvad angår metode, forhold og praktiske ordninger, er fastsat til den 31. maj.

12. Forarbejdning. Afsnit H.3 i produktspecifikationen

Henvisningen er blevet ændret, da titlen på afsnit D.1, »Drueproduktions- og forarbejdningsområde« er blevet ændret.

13. Opbevaring og emballering. Afsnit H.5 i produktspecifikationen

Et krav om identifikation af BOB- og ikke-BOB-produkter som fastsat af kontrolorganet er blevet tilføjet på grundlag af den begrænsning, der gælder på grund af kravet om, at det nationale akkrediteringsorgan (ENAC) skal overholde inspektions- og certificeringsorganets akkreditering.

14. Mærkning. Afsnit H.6 i produktspecifikationen

Strukturen og indholdet af afsnit H.6, »Mærkning«, er blevet ændret for at omorganisere, præcisere og tydeliggøre de udtryk, der anvendes i mærkningen af produkter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montilla-Moriles«.

15. Inspektionsorgan. Afsnit I i produktspecifikationen

Teksten er blevet ændret for at bringe den i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, og oplysningerne om den kompetente myndighed, der er udpeget til at foretage inspektioner, er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

1. Betegnelse

Montilla-Moriles (ES)

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

3. Hedvin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. Ung hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og lysegul til lys gylden farve.

— Lugt: frugt- og blomsteragtige aromaer.

— Smag: tydelig syrlighed.

* Hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l, skal svovldioxidindholdet være ≤ 250 mg/l.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

13,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

10

Minimalt totalt syreindhold

46,667 i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

9,969

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

200

2. Ikke-lagret og lagret hvidvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Ikke-lagret hvidvin:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og lysegul til gyldengul farve.
- Lugt: frugt- og blomsteragtige aromaer.
- Smag: tydelig syrlighed.

Lagret hvidvin:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og strågul til intens ravgul farve.
- Lugt: aromaer fra lagringen, f.eks. gær og/eller tørret frugt.

* Hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l, skal svovldioxidindholdet være ≤ 250 mg/l.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

10

Minimalt totalt syreindhold

46,667 i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

13,292

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

200

3. Generoso-vine (kategori 1)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fino:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og strågul til gylden farve.
- Lugt: aromaer fra biologisk lagring, f.eks. gær.
- Smag: let bitter og salt.

* Hvis sukkerindholdet er ≥ 5 g/l, skal svovldioxidindholdet være ≤ 200 mg/l.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

17

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

14,5

Minimalt totalt syreindhold

46,667 i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

13,292

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

150

4. Hedvin (kategori 3). Generoso-vine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fino:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og strågul til gylden farve.
- Lugt: aromaer fra biologisk lagring, f.eks. gær.
- Smag: let bitter og salt.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

17

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

15

Minimalt totalt syreindhold

46,667 i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

13,292

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

150

5. Hedvin (kategori 3). Generoso-vine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Amontillado:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og gylden til intens ravgul farve.
- Lugt: aromaer af tørret frugt og træ fra vinens dobbelte lagring, biologisk og oxidativ, eventuelt med noter af lak.
- Smag: syrlig og lang.

Oloroso:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og gylden til mørk mahogni i farven.
- Lugt: aromaer af tørret frugt og træ fra oxidativ lagring, eventuelt med noter af lak.
- Smag: let fyldig og lang.

Palo Cortado:

- Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og gylden til mørk mahogni i farven.
- Lugt: aromaer af tørret frugt og træ, eventuelt med noter af lak.
- Smag: let fyldig og lang.

For Amontillado-, Oloroso- og Palo Cortado-vine må sukkerindholdet (gram glukose og fruktose pr. liter) ikke overstige 4. Denne værdi er 9 g/l, når vinens totale syreindhold udtrykt i vinsyre ikke er over to enheder under sukkerindholdet, begge udtrykt i g/l.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

22

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

16

Minimalt totalt syreindhold

46,667 i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

13,292

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

150

6. Søde hedvine (kategori 3)

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Pedro Ximénez:

— Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og gylden til intens mahogni eller sort farve.

— Lugt: aromaer af tørrede druer, eventuelt med noter af stilk.

— Smag: meget gennemtrængende.

Sukkerindhold (gram glukose og fruktose pr. liter) ≥ 272

Moscatel:

— Udseende: klar, skinnende, gennemsigtig og gyldengul til intens mahogni i farven.

— Lugt: sortens aromaer såsom blomster- og frugtagtige noter, evt. aromaer af tørrede druer.

— Smag: let syrlig og gennemtrængende i munden.

Sukkerindhold (gram glukose og fruktose pr. liter) ≥ 160 Indholdet af flygtige syrer kan være $< 2,1$ g/l eddikesyre i vintyperne med en gennemsnitsalder på over 15 eller 25 år.

GENERELLE ANALYTISKE KENDETEGN

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

22

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

15

Minimalt totalt syreindhold

i milliækvivalenter pr. liter

Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)

17,945

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

200

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvin: Efter at mosterne er fremstillet, gennemgår de en alkoholgæring. Når den færdige vin er klassificeret, kan den indtages som en ikke-lagret vin og kan eventuelt sødes, eller den kan anvendes som basisvin til fremstilling af en anden type vin.

Fremstilling af visse søde vine: Efter at mosterne er fremstillet, beriges de ved tilsætning af vinalkohol, indtil de ligger inden for det interval, der er fastsat for denne type vin. Følgende betingelser skal opfyldes: høstning ved håndkraft, transport i kasser med 25 kg og soltørring af druerne.

Relevante begrænsninger for vinfremstillingen

Ved fremstilling af mosten og adskillelse af saften fra presseresterne skal der anvendes et passende tryk for at sikre, at udvindingsraten ikke overstiger 70 liter vin pr. 100 kg druer. For søde vine, der fremstilles af soltørrede druer, gælder dog, at udvindingsraten ikke må overstige 40 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Dyrkningspraksis

Kun og udelukkende vin fremstillet af godkendte druesorter, der er dyrket på registrerede vindyrkningsarealer, må forsynes med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Vinmarkerne kunstvandes under ekstraordinære omstændigheder, eller når der er risiko for, at vinstokkene ikke vil overleve, altid med det formål at forbedre kvaliteten og sikre frugtens optimale udvikling. Inden den 31. maj hvert år fastsætter kontrolorganet regler for, hvordan høsten bedst kan gennemføres, idet det navnlig sikres, at høsten ikke påbegyndes, før druerne har nået det krævede modenhedsniveau, at druerne transporteres uden at forringe deres kvalitet, og at høsttempoet afpasses i forhold til vinpressens knusningskapacitet.

5.2. *Maksimal udbytter*

13 714 kg druer pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Drueproduktions- og forarbejdningsområde

Det område, hvor druerne må dyrkes og BOB'en forarbejdes, omfatter kommunerne Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil og Nueva Carteya i deres helhed samt dele af kommunerne Aguilar de la Frontera, Baena, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor og Santaella. Dette fremgår af kortet over produktionsområdet i produktspecifikationens bilag A, som føres af kontrolorganet og det andalusiske landbrugsministerium.

Produktionsområdet omfatter delområdet »Superior«, dvs. områderne »Sierra de Montilla« og »Moriles Altos«, hvis jordbund er albariza, og som også er markeret på ovennævnte kort.

Lagringsområde

De beskyttede vines lagringsområde omfatter hele BOB'ens forarbejdningsområde samt byen Córdoba.

7. **Primære druesorter**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

8. Tilknytning til det geografiske område

Vinens kvalitet og typiske egenskaber er kendetegnet ved deres tilknytning til de menneskelige og naturlige faktorer i det geografiske område og ved den komplekse vekselvirkning mellem disse faktorer og deres tilknytning til vinen. Vinmarkerne ligger i den sydlige del af provinsen Córdoba. Klimaet, der er klassificeret som halvkontinentalt middelhavsklima med varme, tørre og lange somre og korte, forholdsvis milde vintre, påvirker vinens udvikling og fænologiske cyklus og frugtens hurtige modning. Jorden er den faktor, der er afgørende for vinmarkernes reaktion og dermed druens sammensætning på vinfremstillingsstadiet under stærk påvirkning af områdets klima.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Etiketten på vinen skal være forsynet med kvalitetsmærker eller nummererede segl udstedt af kontrolorganet.

Fakultative angivelser i produktspecifikationen:

- Ikke-lagret vin: »Joven« (ung), »Vino de tinaja« (vin fremstillet ved hjælp af en stor lerkrukke) eller »Vino nuevo de tinaja« (ny vin fremstillet ved hjælp af en stor lerkrukke).
- Lagret vin: »Vino de pasto« (bordvin til dagligt forbrug).
- Søde Pedro Ximénez-vine: »Cosecha« eller »Añada« (årgang), eventuelt med angivelse af årgangen. Betegnelsen »Superior« (bedre vin) for vine, hvortil der ikke er tilsat andre produkter.
- »Flor« og »Yema« (afdræningsvin).
- »Vino en rama« eller »En rama« (vin, der ikke har undergået anden stabilisering end filtrering).
- Aldersangivelser:
 - For Fino-vine, »Pasado« (moden), hvis gennemsnitsalderen er over 10 år.
 - »Viejo« (gammel), hvis gennemsnitsalderen er 15 år eller derover.
 - »Viejísimo« (meget gammel), hvis gennemsnitsalderen er 25 år eller derover.
- Større geografisk enhed: Andalusien.

Link til produktspecifikationen

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DO_Montilla_modificado2.pdf

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA