



Indhold

II *Meddelelser*

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

Europa-Kommissionen

2022/C 401/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10612 — NIS / HIPP) ⁽¹⁾	1
2022/C 401/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10826 — GOLDMAN SACHS / NORGINE) ⁽¹⁾	2

IV *Oplysninger*

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

Rådet

2022/C 401/03	Bekendtgørelse til de personer, grupper, virksomheder og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 som ændret ved afgørelse (FUSP) 2022/1967 og i Rådets forordning (EU) 2016/1686 om indførelse af yderligere restriktive foranstaltninger over for ISIL (Da'esh) og al-Qaeda og fysiske og juridiske personer, enheder eller organer, der er knyttet til dem	3
2022/C 401/04	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 og i Rådets forordning (EU) 2016/1686 om indførelse af yderligere restriktive foranstaltninger over for ISIL (Da'esh) og al-Qaeda og fysiske og juridiske personer, enheder eller organer, der er knyttet til dem	5
2022/C 401/05	Bekendtgørelse til de personer og enheder, som er omfattet af foranstaltningerne i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP som gennemført ved gennemførelsesafgørelse (FUSP) 2022/1956 og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2022/1955 om restriktive foranstaltninger over for visse personer og enheder på baggrund af situationen i Iran	6

2022/C 401/06	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer og enheder på baggrund af situationen i Iran	7
---------------	---	---

Europa-Kommissionen

2022/C 401/07	Euroens vekselkurs — 17. oktober 2022	9
---------------	---	---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2022/C 401/08	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013	10
---------------	---	----

2022/C 401/09	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33	23
---------------	--	----

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.10612 — NIS / HIPP)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 401/01)

Den 19. september 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10612. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.10826 — GOLDMAN SACHS / NORGINE)****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 401/02)

Den 15. september 2022 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32022M10826. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

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

RÅDET

Bekendtgørelse til de personer, grupper, virksomheder og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 som ændret ved afgørelse (FUSP) 2022/1967 og i Rådets forordning (EU) 2016/1686 om indførelse af yderligere restriktive foranstaltninger over for ISIL (Da'esh) og al-Qaeda og fysiske og juridiske personer, enheder eller organer, der er knyttet til dem

(2022/C 401/03)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, grupper, virksomheder og enheder, der er opført i bilaget til Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 ⁽¹⁾ som ændret ved afgørelse (FUSP) 2022/1967 ⁽²⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EU) 2016/1686 ⁽³⁾ om indførelse af yderligere restriktive foranstaltninger over for ISIL (Da'esh) og al-Qaeda og fysiske og juridiske personer, enheder eller organer, der er knyttet til dem.

Efter at have gennemgået listen over de i ovennævnte bilag opførte personer, grupper, virksomheder og enheder har Rådet for den Europæiske Union besluttet, at de restriktive foranstaltninger i afgørelse (FUSP) 2016/1693 og i forordning (EU) 2016/1686 fortsat bør finde anvendelse på disse personer, grupper, virksomheder og enheder, der er knyttet til dem.

De berørte personer, grupper, virksomheder og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, der er anført i bilag II til forordning (EU) 2016/1686, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne midler i forbindelse med basale behov eller specifikke betalinger i overensstemmelse med artikel 5 i nævnte forordning.

De berørte personer, grupper, virksomheder og enheder kan indgive en anmodning om at få Rådets begrundelse for, at de opføres og bibeholdes på ovennævnte liste. Alle sådanne anmodninger sendes til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

De berørte personer, grupper, virksomheder og enheder kan til enhver tid indgive en anmodning sammen med eventuel dokumentation til Rådet om, at afgørelsen om at opføre dem på listen tages op til fornyet overvejelse, til ovennævnte adresse. I denne forbindelse gøres de berørte personer, grupper, virksomheder og enheder opmærksom på Rådets regelmæssige revurdering af listen, jf. artikel 6, stk. 2, i afgørelse (FUSP) 2016/1693 og artikel 4, stk. 4, i forordning (EU) 2016/1686. For at anmodninger kan behandles under den næste revurdering, bør de indgives senest den 14. juli 2023.

⁽¹⁾ EUT L 255 af 21.9.2016, s. 25.

⁽²⁾ EUT L 270 af 18.10.2022, s. 84.

⁽³⁾ EUT L 255 af 21.9.2016, s. 1.

Der gøres tillige opmærksom på, at de berørte personer, grupper, virksomheder og enheder har mulighed for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 og i Rådets forordning (EU) 2016/1686 om indførelse af yderligere restriktive foranstaltninger over for ISIL (Da'esh) og al-Qaeda og fysiske og juridiske personer, enheder eller organer, der er knyttet til dem

(2022/C 401/04)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 16 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾.

Retsgrundlaget for behandlingen er Rådets afgørelse (FUSP) 2016/1693 ⁽²⁾ som ændret ved Rådets afgørelse (FUSP) 2022/1967 ⁽³⁾ og Rådets forordning (EU) 2016/1686 ⁽⁴⁾.

Den dataansvarlige for denne behandling er Rådet for Den Europæiske Union repræsenteret ved generaldirektøren for RELEX (Eksterne Forbindelser) i Generalsekretariatet for Rådet, og den afdeling, der har til opgave at behandle personoplysninger, er RELEX.1, som kan kontaktes på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

GSR's databeskyttelsesrådgiver kan kontaktes på følgende e-mailadresse:

Databeskyttelsesrådgiver

data.protection@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre en liste over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til afgørelse (FUSP) 2016/1693 som ændret ved afgørelse (FUSP) 2022/1967 og forordning (EU) 2016/1686.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i afgørelse (FUSP) 2016/1693 og forordning (EU) 2016/1686.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelsen og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i henhold til artikel 25 i forordning (EU) 2018/1725 vil udøvelsen af de registreredes rettigheder såsom retten til indsigt samt retten til berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med forordning (EU) 2018/1725.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis en retssag er indledt, så længe den varer.

Uden at det berører et eventuelt retsmiddel eller en eventuel administrativ eller udenretslig klageadgang, kan registrerede indgive en klage til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EU) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ EUT L 295 af 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ EUT L 255 af 21.9.2016, s. 25.

⁽³⁾ EUT L 270 af 18.10.2022, s. 84.

⁽⁴⁾ EUT L 255 af 21.9.2016, s. 1.

Bekendtgørelse til de personer og enheder, som er omfattet af foranstaltningerne i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP som gennemført ved gennemførelsesafgørelse (FUSP) 2022/1956 og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2022/1955 om restriktive foranstaltninger over for visse personer og enheder på baggrund af situationen i Iran

(2022/C 401/05)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer, der er opført i bilaget til Rådets afgørelse 2011/235/FUSP ⁽¹⁾ som gennemført ved gennemførelsesafgørelse (FUSP) 2022/1956 ⁽²⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 ⁽³⁾ som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2022/1955 ⁽⁴⁾ om restriktive foranstaltninger over for visse personer og enheder på baggrund af situationen i Iran.

Rådet for Den Europæiske Union har besluttet, at disse personer og enheder skal opføres på listen over personer og enheder, der er omfattet af restriktive foranstaltninger som fastsat i afgørelse 2011/235/FUSP og i forordning (EU) nr. 359/2011.

De pågældende personer og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er nævnt i bilag II til forordning (EU) nr. 359/2011, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne pengemidler til dækning af basale behov eller til specifikke betalinger (jf. forordningens artikel 4).

De berørte personer og enheder kan inden den 31. december 2022 indgive en anmodning med tilhørende dokumentation om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse, til Rådet på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mailadresse: sanctions@consilium.europa.eu

Der gøres ligeledes opmærksom på, at de berørte personer har mulighed for at indbringe Rådets afgørelse for Den Europæiske Unions Ret på de betingelser, der er fastsat i artikel 275, stk. 2, og artikel 263, stk. 4 og 6, i traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.

⁽¹⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 51.

⁽²⁾ EUT L 269 I af 17.10.2022, s. 9.

⁽³⁾ EUT L 162 af 22.6.2011, s. 14.

⁽⁴⁾ EUT L 269 I af 17.10.2022, s. 1.

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2011/235/FUSP og i Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 om restriktive foranstaltninger over for visse personer og enheder på baggrund af situationen i Iran

(2022/C 401/06)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 16 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾:

Retsgrundlaget for denne behandling er Rådets afgørelse 2011/235/FUSP ⁽²⁾ som gennemført ved Rådets gennemførelsesafgørelse (FUSP) 2022/1956 ⁽³⁾ og Rådets forordning (EU) nr. 359/2011 ⁽⁴⁾ som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2022/1955 ⁽⁵⁾.

Den dataansvarlige for denne behandling er RELEX.1 i Generaldirektoratet for Udenrigsanliggender, Udvidelse og Civilbeskyttelse – RELEX i Generalsekretariatet for Rådet (GSR), som kan kontaktes på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mailadresse: sanctions@consilium.europa.eu

GSR's databeskyttelsesrådgiver kan kontaktes på følgende e-mailadresse:

Databeskyttelsesrådgiver

data.protection@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til afgørelse 2011/235/FUSP som gennemført ved gennemførelsesafgørelse (FUSP) 2022/1956 og forordning (EU) nr. 359/2011 som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2022/1955.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i afgørelse 2011/235/FUSP og forordning (EU) nr. 359/2011.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelserne og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i henhold til artikel 25 i forordning (EU) 2018/1725 vil udøvelsen af de registreredes rettigheder såsom retten til indsigt samt retten til berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med forordning (EU) 2018/1725.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis retssagen er indledt, så længe den varer.

⁽¹⁾ EUT L 295 af 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ EUT L 100 af 14.4.2011, s. 51.

⁽³⁾ EUT L 269 I af 17.10.2022, s. 9.

⁽⁴⁾ EUT L 162 af 22.6.2011, s. 14.

⁽⁵⁾ EUT L 269 I af 17.10.2022, s. 1.

Uden at det berører et eventuelt retsmiddel eller en eventuel administrativ eller udenretslig klageadgang, kan registrerede indgive en klage til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EU) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

17. oktober 2022

(2022/C 401/07)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	0,9739	CAD	canadiske dollar	1,3452
JPY	japanske yen	145,00	HKD	hongkongske dollar	7,6448
DKK	danske kroner	7,4379	NZD	newzealandske dollar	1,7404
GBP	pund sterling	0,86250	SGD	singaporeanske dollar	1,3896
SEK	svenske kroner	10,9893	KRW	sydkoreanske won	1 399,41
CHF	schweiziske franc	0,9762	ZAR	sydafrikanske rand	17,6769
ISK	islandske kroner	140,90	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,0130
NOK	norske kroner	10,3420	HRK	kroatiske kuna	7,5265
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 061,80
CZK	tjekkiske koruna	24,562	MYR	malaysiske ringgit	4,5934
HUF	ungarske forint	418,30	PHP	filippinske pesos	57,433
PLN	polske zloty	4,8143	RUB	russiske rubler	
RON	rumænske leu	4,9370	THB	thailandske bath	37,169
TRY	tyrkiske lira	18,1043	BRL	brasilianske real	5,1497
AUD	australske dollar	1,5599	MXN	mexicanske pesos	19,5000
			INR	indiske rupee	80,1280

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2022/C 401/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest to måneder efter datoen for offentliggørelse af denne meddelelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Pannon«

PDO-HU-A1380-AM03

Ansøgningsdato: 25.1.2018

1. Regler, der finder anvendelse på ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

2.1. Tilsætning af produktkategorien perlevin tilsat kulsyre

Vinproducenterne er begyndt at fremstille perlevin tilsat kulsyre som reaktion på skiftende markedsefterspørgsel. Fremskridt inden for den tilgængelige teknologi har gjort det muligt at opnå stadig bedre kvalitet, hvilket har ført til øget efterspørgsel og produktion. De resterende vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon kan også anvendes til at fremstille homogene produkter af høj kvalitet, der er i overensstemmelse med produktspecifikationen.

Berørte afsnit:

Kategorier af vinavlsprodukter

Beskrivelse af vinene

Maksimal udbytte

Primære druesorter

Tilknytning til det geografiske område

Yderligere betingelser

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

2.2. Tilføjelse af produktkategorien mousserende vin

En kombination af markedsefterspørgsel og vinproducenters iværksætterånd har udløst produktion af forskellige mousserende vine. Basisvinene til mousserende vin har længe været produceret i vinområdet. De familielandbrug, der er etableret her, har tilføjet deres egne mousserende vine til deres produktsortiment. De druesorter, der er anført i produktspecifikationen for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon, giver mousserende vine af særlig god kvalitet, hvilket gør det muligt at opnå en ensartet og højere kvalitet.

Berørte afsnit:

Kategorier af vinalsprodukter

Beskrivelse af vinene

Maksimal udbytte

Primære druesorter

Tilknytning til det geografiske område

Yderligere betingelser

2.3. Nye tilladte sorter: Ezerfürdő, Furmint, Kadarka (hvid), Pinot Noir (hvid), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni og Alibernet

Vinforbrugsmønstrene ændrer sig konstant, og producenterne bestræber sig på at tilpasse sig dem. Andelen af hvide og aromatiske sorter i det afgrænsede område er stigende. Nogle af de ønskede sorter har længe været anvendt til at fremstille vin af pålidelig kvalitet, mens andre stammer fra prøveplantninger.

Berørte afsnit:

Primære druesorter

2.4. Ændring af kommuner uden for det afgrænsede produktionsområde: tilføjelse af Varsád

Vinproduktionsanlægget i Varsád forarbejder druer fra det afgrænsede område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon. Kvaliteten af vinprodukter fremstillet af disse druer opfylder kravene i denne produktspecifikation. (Dég kommune var allerede registreret i den oprindelige ansøgning som en kommune uden for det afgrænsede produktionsområde.)

Berørte afsnit:

Yderligere betingelser

2.5. Tilføjelse af kommunerne Cikó, Fürged, Magyarszék, Némekér, Pálfa, Pári og Somberek til det afgrænsede produktionsområde

Disse kommuner tilhører samme administrative enhed, jf. artikel 5, stk. 1, litra b), i forordning (EU) 2019/33^(?), som det afgrænsede produktionsområde. De udgør en integreret del af det geografiske område på grund af deres jordbundsegenskaber og beliggenhed.

Berørte afsnit:

Afgrænset geografisk område

2.6. Fjernelse af kommunerne Aba og Seregélyes fra det afgrænsede produktionsområde

Disse kommuner er blevet fjernet fra den offentlige forvaltning i det afgrænsede område og udgør en del af et andet vinområde. De udgør ikke en del af det geografiske område på grund af deres jordbundsegenskaber og beliggenhed og bør derfor fjernes fra listen over kommuner i det afgrænsede produktionsområde.

Berørte afsnit:

Afgrænset geografisk område

^(?) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Pannon

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
4. Mousserende vin
9. Perlevin tilsat kulsyre

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**4.1. *Hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven varierer fra grønlig hvid over gullig grøn til gylden. Duften varierer fra diskret subtilitet til meget intense aromaer fra de duftende sorter. Noter af æbler og citrusfrugter og endog antydninger af blomster kan forekomme. Pannon-hvidvine er kendetegnet ved et komplekst, middelhøjt syreindhold. En frugtagtig smag og harmoni er kendetegnende for alle vine, der produceres i dette område.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.2. *Rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Fra farven på løgskind over farven på pæoner til farven på jordbær. Duftstofferne er typiske for sorten og består hovedsagelig af hindbær, jordbær og brombær. Vinen er kendetegnet ved friske syrer med en middel intensitet og en let, medium fylde, og aromaerne i duften afspejles også i smagen.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

4.3. Rødvin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven varierer fra rød til rubinrød eller purpurrød til mørk, dyb rød. Duften er kendetegnet ved en frugtagtig karakter, navnlig af røde bær, og især jordbær, blommer og kirsebær. Dette kan være suppleret af krydrede noter fra tøndelagringen. Vinen har en middelkraftig, fyldig smag med en typisk, mellemsyrlig og mellemhøj tanninstruktur.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4.4. Hvid mousserende vin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra lysegul til gyldengul. Vinens duft og smag bestemmes af de primære frugtagtige aromaer, der er typiske for druerne — citrusfrugter og grønne æbler — som suppleres af de sekundære duft- og aromastoffer, der udvikles under lagringen, såsom kiks og brioche. Den delikate mousserende karakter, der frembringes ved hjælp af kulsyre fra sekundær alkoholgæring, er til stede under hele smagsprocessen.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.5. *Mousserende rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra lyst løgskind til lyserød. Smagen og duften bestemmes af de frugtagtige, lette jordbær, hindbær og krydrede aromastoffer, der er typiske for druerne, og som suppleres af sekundære duft- og aromastoffer, der udvikler sig under lagringen, såsom kiks og brioche, ledsaget af et behageligt og afbalanceret syreindhold.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.6. *Mousserende rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra rubinrød til dyb rød. Smagen og duften bestemmes af druernes primære frugtagtige aromaer (hovedsagelig kirsebær og ribs), som suppleres af de sekundære duft- og aromastoffer, der udvikles under lagringen, såsom kiks og brioche.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.7. *Hvid perlevin tilsat kulsyre*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra grønlig hvid til gyldengul, og altid med en frugtagtig, frisk duft af citrusfrugter og grønne æbler og en elegant, frisk syrlighed. Der er ingen tegn på lagring på træfade, hverken med hensyn til smag eller duft.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9

Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.8. *Rosé perlevin tilsat kulsyre*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra lyst løgskind til lyserød med en frugtagtig karakter (hovedsagelig jordbær, hindbær og brombær), og vinen har en livlig, frisk karakter.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.9. *Rød perlevin tilsat kulsyre*

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farven kan variere fra rød, rubinrød eller purpurrød til dyb rød. Den er kendetegnet ved en typisk frugtagtig smag og duft af røde bær såsom jordbær, blommer og kirsebær.

* De manglende analytiske data overholder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	4 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Regler for drueproduktion

Opbindings- og beskæringssystem

Vindyrkningsmetode og afstand:

For vindyrkningsarealer, der er beplantet før den 31. juli 2009, kan vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon indtil produktionsåret 2035/2036 fremstilles af druer fra vinmarker, hvor opbindings- og beskæringsmetoden og beplantningstætheden allerede var tilladt.

Regler vedrørende nye beplantninger

For vindyrkningsarealer, der er beplantet efter den 1. august 2009:

- Beplantningstætheden må ikke være mindre end 3 300 vinstokke/ha.
- Afstanden mellem rækkerne må ikke være under 2 m eller over 3,5 meter.
- Afstanden mellem vinstokkene må ikke være under 0,6 m eller over 1,2 meter.
- Der kan anvendes en hvilken som helst opbindings- og beskæringsmetode, bortset fra enkel Guyotbeskæring.

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

INGEN

b. *Maksimal udbytte*

Alle vinavlsprodukter

100 hl pr. ha

Alle vinavlsprodukter

14 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Områder i følgende kommuner klassificeret som klasse I og II ifølge vinmatriklen: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarország, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek og Versend,

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Hanc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb og Zomba,

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejte, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Némekér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja og Závod,

Bisse, Csarnóta, Diósvizlő, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány og Villánykövesd.

7. **Primær(e) druesort(er)**

alibernet

blauburger

blauer frühburgunder

bíbor kadarka

cabernet franc — cabernet

cabernet sauvignon

chardonnay — kereklevelű

cirfandli — piros cirfandli

cot — malbec

csabagyöngye — pearl of csaba
cserszegi fűszeres
csomorika — csomor
domina
ezerfürtű
furmint — furmint bianco
hamburgi muskotály — muscat de hamburg
hárslevelű — garszleveljü
irsai olivér — irsai
juh fark — fehérboros
kadarka — fekete budai
karát
királyleányka — little princess
kékfrankos — moravka
kékoportó — blauer portugieser
leányka — leányszőlő
memoire
merlot
mészikadar
nektár
olasz rizling — olaszrizling
ottonel muskotály — muscat ottonel
pinot blanc — fehér burgundi
pinot noir — kék burgundi
rajnai rizling — rhine riesling
rizlingszilváni — müller thurgau
rubintos
sagrantino
sauvignon — sauvignon blanc
syrah — shiraz
szürkebarát — pinot gris
sárga muskotály — muscat lunel
tannat
tramini — traminer
turán
viognier
zefír
zengő
zenit
zweigelt — blauer zweigeltrebe
zöld szagos — decsi szagos
zöld szilváni — grüner sylvaner
zöld veltelíni — zöldveltelíni

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Naturbestemte faktorer

Vinområdet Pannon omfatter fire vindyrkningsområder i det bakkede område, der er afgrænset af Donaufloden, Drava-floden og Balaton-søen, og på de sydlige skrånninger af Villány- og Mecsek-bjergkæderne, der ligger mellem dem. Det drejer sig om vindyrkningsområderne Pécs, Villány, Szekszárd og Tolna.

Grundklippen i Tolna- og Baranya-bakkerne er lerblandet og sandet sedimentjord, som er dækket af løss og ler. Kalkstensblokkene i Villány Hills og Mecsek er mange steder dækket af løss og lerjord.

Jordbunden i vindyrkningsområdet Pannon er meget gunstig for vindyrkning.

Klimaet er kontinentalt med store middelhavspåvirkninger fra syd.

Den årlige gennemsnitstemperatur er 10-12 °C. Det gennemsnitlige antal solskinstimer overstiger 2 000 om året. Med nogle få undtagelser er nedbørsmængden ca. 600 mm.

Regionens klima og vejr er særligt velegnet til produktion af både hvide og sorte druer.

8.2. Vin: Menneskelige faktorer

Området er et af Ungarns ældste vindyrkningsområder. Vindyrkning blev bragt til Ungarn, dvs. Pannonien, først af kelterne og derefter af romerne. Vindyrkningens betydning i denne region understøttes også af opdagelsen af artefakter.

I disse tidlige dage observerede befolkningen i regionen de naturlige forhold, der udgjorde et fremragende grundlag for vindyrkning og vinproduktion. Der findes flere skriftlige fortegnelser over vine, der er produceret i denne region, og som går helt tilbage til den tidlige middelalder. Velplejede vinmarker findes ved alle de klostre, der blev etableret i stort antal under Árpád-æraen.

Vindyrkningens opblomstring blev kun hæmmet af krigene mod tyrkerne i ca. 150 år.

Den lokale vinfremstilling blev yderligere udviklet af tyskerne, der slog sig ned i vinområdet i det 18. århundrede. De serbere, der bosatte sig i denne periode, indførte produktionen af Kadarka, hvoraf rødvin blev fremstillet efter en ny metode: gæring af skindene.

Blandt de dusinvis af dyrkede sorter blev to druesorter, der blev anvendt til fremstilling af rødvin, afgørende i forbindelse med genplantningen i det 18. århundrede: den ene var Kadarka, som blev medbragt fra Balkan af serberne, da de flygtede fra tyrkerne, og den anden var Kékoportó, som blev introduceret i Villány af tyske bosættere og siges at være af portugisisk oprindelse. Regionen er bedre kendt for sine rødvine, men de hvide sorter er fremherskende i områderne Siklós, Tolna og Mecsek: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifandli og Furmint.

Metoden til fremstilling af rødvin, som har sin oprindelse på Balkan, blev indført med Kadarka. Trampede blå druer blev gæret i store trætanke på gårdene i Szekszárd og i presserier, der var bygget i kældrene i udkanten af landsbyen Villány. Efter gæringen blev toppen af presseresterne forsejlet med mudder og lagret i en måned. Vinene blev derefter hældt på tønder. I det sydlige Transdanubien blev der ved hjælp af en kortere udblødning af skindene fremstillet lysere, behageligt frisksmagende rødvine med betegnelsen »siller« eller »fuchsli«.

Der produceres både rød- og hvidvine i Pannon-vinområdet, men rødvinene er blevet mere betydningsfulde i dag. I begyndelsen af det 20. århundrede dannede Kadarka og Kékoportó stadig grundlag for rødvine, men i de seneste årtier er Kadarka blevet erstattet af Kékfrankos, og følgende internationale sorter er blevet udbredte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot. Cuveévine af Bordeaux-typen, der lagres på nye træfade, fremstilles ofte af disse sorter. Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling og Chardonnay er de dominerende typer af hvide sorter.

8.3. *Vin: Beskrivelse af vinene*

Generelt er vinene i det afgrænsede område middelfyldige eller fyldige takket være de sydvendte skråninger, som giver varmere klimatiske forhold og fører til en højere grad af sukkermodning og et mellemhøjt eller højt alkoholindhold, som står i forhold til vinens fyldighed. Den modne karakter kommer også til udtryk i en frugtagtig smag og stærke tanniner (i rødvinene).

8.4. *Vin: Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen*

På grund af Pannon-vinområdets kontinentale klima kombineret med indflydelsen fra Middelhavet og de sydvendte skråninger er Pannon-vinene hovedsagelig af middelhavstypen og kendetegnet ved en kompleks, elegant syrlighed. På grund af den sedimentære undergrund i Tolna- og Baranya-bakkerne har regionens vine en overvejende frugtagtig smag. Takket være det høje antal solskinstimer er regionens vine typisk fyldige og har et højere alkoholindhold. På grund af de naturlige forhold indeholder Pannon rosé- og rødvine silkeagtige tanniner.

På grund af påvirkningen fra Middelhavet er regionens drue- og vinproducenter også i stand til at høste sent modne hvide og røde druesorter (f.eks. Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon), når de er modne og har et højt sukkerindhold.

På grund af de ofte gunstige vejrforhold i efteråret er det muligt at høste både let tørrede og overmodne druer. Dette fremgår af den udbredte produktion af vin fra sen høst, selektiv høst og let tørrede druer i dette område. Disse vine af bedre kvalitet kombinerer den ekspertise, som regionens vinproducenter har opbygget gennem århundreder, og som gives videre fra generation til generation, med regionens naturlige forhold og de lokale sorters produktionspotentialer.

De mennesker, der bor i Pannon-vinområdet, har en viden om og kærlighed til vindyrkning, der går flere århundreder tilbage i tiden. De svabere, der bosatte sig i vindyrkningsområdet Pannon, lagde fundamentet for den nuværende vindyrkning og vinproduktion. Familieejede vingårde, der blev oprettet i begyndelsen af 1990'erne, genetablerede vinproduktionen og har været i stand til at fremstille produkter af højere kvalitet, som de også har fundet et marked for.

8.5. *Mousserende vin: Menneskelige faktorer*

Ud over de naturlige og menneskelige faktorer, der er beskrevet for vin, gælder følgende for mousserende Pannon-vine:

Produktionen af mousserende vin i vindyrkningsområdet Pannon strækker sig 100 år tilbage. Mousserende vine, der blev fremstillet, efter at den første mousserende vinproduktionsvirksomhed blev etableret i 1912, var meget vellykkede og fik etableret et godt ry på nationalt plan.

Producenterne i underregionen Pannon genoplivede traditionerne for fremstilling af mousserende vin og bragte mousserende Pannon-vin på markedet igen.

Produkternes succes skyldtes de lokale vinavlere og vinproducenters knowhow og omdømme. Et af de vigtigste kendetegn ved fremstillingen af mousserende vin i Pannon er den traditionelle proces og flaskegæring, som bevirker, at de sekundære smags- og aromastoffer udvikles ud over de primære frugtagtige dufte.

8.6. *Mousserende vin: Beskrivelse af vinene*

Som følge af den længere lagring varierer de mousserende hvidvine i farven fra lysegul til gyldengul, de mousserende rosévine fra løgskind til hindbærrosa og de røde mousserende vine fra rubinrød til dyb rød. Duften og smagen af mousserende Pannon-vine bestemmes af de primære, stærkt frugtagtige eller krydrede (for rosé- og rødvin) smags- og aromastoffer, der er karakteristiske for druerne. Disse suppleres af sekundære aromaer. Mousserende Pannon-vine har friske syrer.

8.7. *Mousserende vin: Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen*

Vinområdet omfatter Ungarns fire sydlige vindyrkningsområder. Det lokale klima bestemmes af kontinentale og middelhavsmæssige påvirkninger. Antallet af solskinstimer er højere end det nationale gennemsnit. Den årlige mængde og den relativt ensartede fordeling af nedbør og jordens relativt gode vandbindingsegenskaber bidrager begge til at sikre, at vinstokkene har en tilstrækkelig vandforsyning i vækstperioden. Dette er især vigtigt for mousserende vine, da det forhindrer, at der i vinen dannes vegetabiliske, mugne lugte og umodne, skarpe syrer, som ville blive forstærket af den kuldioxid, der opstår ved den sekundære alkoholgæring.

Den lange vækstperiode og den høje samlede varmemængde sikrer optimale betingelser for de druer, der anvendes til at fremstille basisvinene til mousserende vine, så de kan modnes korrekt og bevare deres friske syrer.

Vindyrkningsarealernes beliggenhed, middelhavsklimaforholdene, den lerholdige, næringsrige, kalkholdige løssjord og de druesorter, der er bedst egnede til produktionsområdet, giver tilsammen mousserende Pannon-vin dens unikke karakter, som bevarer de komplekse frugtagtige eller krydrede duft- og aromastoffer og dens friskhed og elegante syrlighed, selv efter den sekundære alkoholgæring. Mousserende vine med elegante, delikate sekundære dufte som følge af den længere lagring, der er en del af den traditionelle fremstillingsproces, er typiske for vinområdet.

8.8. *Perlevin tilsat kuldioxid Menneskelige faktorer*

Ud over de menneskelige faktorer, der allerede er beskrevet for vin, gælder følgende for Pannon-perlevin tilsat kulsyre:

Perlevin tilsat kulsyre er en produktkategori, der er forholdsvis ny for vinområdet Pannon. Regionens producenter begyndte at fremstille den på grundlag af de druer, der traditionelt dyrkes her, og som blev anvendt til fremstilling af basisvin til mousserende vin, og de havde succes med at markedsføre vinen på hjemmemarkedet.

Produktets kommercielle og økonomiske succes skyldes de lokale drueavlere og vinproducenters knowhow og omdømme. Pannon-perlevin tilsat kulsyre fremstilles typisk af sorter, der dyrkes her, idet høsttidspunktet udvælges på en sådan måde, at druernes naturlige primære smags- og aromastoffer kan bevares under forarbejdningen. Tilsætning af kuldioxid inden aftapningen forstærker dette.

8.9. *Perlevin tilsat kuldioxid Beskrivelse af vinene*

Hvidvin, rosévin og perlevin tilsat kulsyre har typisk et harmonisk syreindhold, og de er livlige og har friske og komplekse frugtagtige aromaer.

8.10. *Perlevin tilsat kuldioxid Redegørelse for og påvisning af årsagssammenhængen*

Området omfatter Ungarns fire sydlige vindyrkningsområder. Det lokale klima bestemmes af kontinentale og middelhavsmæssige påvirkninger. Det er den del af Ungarn, hvor foråret ankommer først, og antallet af solskinstimer er højere end det nationale gennemsnit. Den årlige mængde og den relativt ensartede fordeling af nedbør og jordens relativt gode vandbindingsegenskaber bidrager begge til at sikre, at druerne har en tilstrækkelig vandforsyning i vækstperioden. Dette er særlig vigtigt for perlevin tilsat kulsyre, da det forhindrer, at der i vinen dannes vegetabiliske, mugne lugte og umodne, skarpe syrer, som ville blive forstærket af kuldioxiden i vinen.

Vindyrkningsarealernes beliggenhed, middelhavsklimaet, den lerholdige, næringsrige kalkholdige løssjord og sorter, der er velegnede til produktionsområdet, giver tilsammen produktet en unik karakter, som afspejles i de komplekse frugtagtige smags- og aromastoffer, friskhed og elegant syrlighed.

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

Geografisk område, hvor der kan fremstilles vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon

Retlig ramme:

Af en organisation, der forvalter BOB'erne/BGB'erne, såfremt en sådan organisation findes i den pågældende medlemsstat

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon må kun fremstilles i de kommuner i vindyrkningsområderne Tolna, Szekszárd, Pécs og Villány, der er opført i afsnit IV i produktspecifikationen, og i Déj i Fejér Amt og Varsád i Tolna amt.

Kommunerne Dég og Varsád ligger i samme administrative område som vinområdet Pannon.

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

Af en organisation, der forvalter BOB'erne/BGB'erne, såfremt en sådan organisation findes i den pågældende medlemsstat

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der må ikke anføres nogen mindre geografisk enhed ved siden af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pannon.

Pannon-logoet kan vises.

Traditionelle benævnelser, der er godkendt til anvendelse, andre benævnelser, hvis anvendelse er begrænset, benævnelser, der angiver produktionsmetoden, og andre benævnelser, hvis anvendelse er reguleret:

Vin

1. Hvid: Késői szüretelésű [sent høstede druer], Válogatott Szüretelésű [vin fra selektiv høst], Muskotály, Cuvée eller Küvé, Szüretlen [ufiltreret], Töppedt szőlőből készült [fremstillet af let tørrede druer], Primőr [primeur] eller Újbor [ny vin], barrique, »barrique-ban erjesztett« [barrique-gæret] eller »..hordóban erjesztett« [fadgæret], »barrique-ban érlelt« [barrique-lagret] eller »... hordóban érlelt« [fadlagret]
2. Rosé: Válogatott Szüretelésű [vin fra selektiv høst], Szüretlen [ufiltreret], Primőr [primeur] eller Újbor [ny vin]
3. Rød: Siller, Késői szüretelésű [sent høstede druer], Válogatott Szüretelésű [vin fra selektiv høst], Muskotály, Cuvée eller Küvé, Szüretlen [ufiltreret], Töppedt szőlőből készült [fremstillet af let tørrede druer], Primőr [primeur] eller Újbor [ny vin], barrique, »barrique-ban erjesztett« [barrique-gæret] eller »..hordóban erjesztett« [fadgæret], »barrique-ban érlelt« [barrique-lagret] eller »... hordóban érlelt« [fadlagret]

Mousserende vin og perlevin tilsat kulsyre:

1. Hvid: Muskotály, cuvée eller küvé
2. Rosé: Muskotály, cuvée eller küvé
3. Rød: Muskotály, cuvée eller küvé

Udtrykkene »termőhelyen palackozva« (aftappet i produktionsområdet), »termelői palackozás« (aftappet af producenten) og »pinceszövetkezetben palackozva« (aftappet i et vinkooperativ) kan angives på enhver Pannon-vin.

Udtrykket »rozé« kan erstattes af »rosé« og udtrykket »küvé« af »cuvée« eller »házasítás« [blanding].

Regler for præsentation

Retlig ramme:

Af en organisation, der forvalter BOB'erne/BGB'erne, såfremt en sådan organisation findes i den pågældende medlemsstat

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Alle præsentationsmetoder er tilladt, bortset fra Pannon-vine af sent høstede druer, Pannon-vine fra selektiv høst og Pannon-vine fremstillet af let tørrede druer, som kun må sælges i glasflasker.

Denne regel gælder ikke for vin, der produceres i produktionsområdet af producenten i vedkommendes egen kælder til konsum på stedet.

Forhåndsmeddelelse om præsentation:

Aftapningsanlæg uden for det afgrænsede område skal underrette sekretæren for vinområdet Pannon om enhver aftapning af vinavlsprodukter med den beskyttede oprindelsesbetegnelse senest otte dage før præsentationen.

Link til produktspecifikationen

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>

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

(2022/C 401/09)

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

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Patrimonio«

PDO-FR-A0157-AM01

Meddelelsesdato: 8.9.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Vinfremstillingsmetoder

Kapitel I i produktspecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Patrimonio« suppleres med en landbrugsmiljøbestemmelse, der indføres i punkt VI-1 — Dyrkningsmetoder, om et forbud mod brug af kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler.

Denne bestemmelse indføres ligeledes i enhedsdokumentets punkt om dyrkningspraksis.

2. Oplysninger om kontrolorganet

Kapitel III i produktspecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Patrimonio« ændres i punkt II — Henvísninger vedrørende kontrolorganet, hvor INAO's adresse ajourføres:

»Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL Cedex

Tlf. 33 173303800

Fax 33 173303804

E-mail: info@inao.gouv.fr«

Denne ændring fremgår af enhedsdokumentets punkt om kontrol.

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Patrimonio

2. Type geografisk betegnelse

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Vinens analytiske kendetegn*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinene med betegnelsen »Patrimonio« er stille rød-, rosé- og hvidvine.

⁽¹⁾ EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Det naturlige alkoholindhold overholder følgende værdier: 11 % vol. for hvidvine, 11,5 % vol. for rosévine og 12 % vol. for rødvine.

Rødvinene har på aftapningstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l.

Efter gæringen har vinen følgende maksimale indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose):

— 4 g/l for vine med et naturligt alkoholindhold på højst 14 % vol.

— 5 g/l for vine med et naturligt alkoholindhold på over 14 % vol.

Det totale syreindhold, indholdet af flygtig syre og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Organoleptisk beskrivelse af vinene

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene udgør 40 % af produktionen. De fremstilles af druesorten nielluccio N, som udgør mindst 90 % af vinstokbestanden og sammenstikningen og giver rødvinene deres solide tanninstruktur og en struktur, der danner grundlag for et godt lagringspotentiale. De har en kraftig farve, kraftig rød, rubinrød, granatrød og et ofte højt naturligt alkoholindhold på mere end 13 % vol. De unge aromaer, der minder om røde frugter som solbær eller brombær og sommetider får skovens nuancer, udvikler sig med tiden til krydrede aromaer, men også ristede og balsamiske noter.

Rosévinene er som oftest resultatet af en subtil sammenstikning, hvori druesorten nielluccio N indgår med mindst 75 % suppleret med sorterne sciaccarello N, grenache N og vermentino B. Det er tørre stille vine med en livlig rosa farve, velafbalancerede og med aromatisk vægt på hindbær og ribs. De drikkes generelt unge og er indbegrebet af friskhed.

Hvidvinene, der er stille og tørre, fremstilles udelukkende af druesorten vermentino B, som normalt giver dem en righoldig aroma. Blomsteraromaerne, der minder om hvide blomster, hvidtjorn og gyvel, er særligt fremtrædende i de unge vine.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Dyrkningspraksis

- Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.
- På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,80 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række må ikke være under 0,80 meter.
- Vinstokkene beskæres ved kort sporebeskæring (gobeletbeskæring eller Royat-beskæring) med højst 10 skud pr. vinstok.
- Brug af kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler er forbudt.
- Vanding er ikke tilladt.

2.

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

- Enhver berigelse er forbudt.
- Anvendelse af træflis er forbudt.
- Anvendelse af kul til ønologisk brug er forbudt.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov.

5.2. *Maksimal udbytter*

1.

55 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, vinfremstillingen og forarbejdningen og lagringen af vinene finder sted i følgende kommuner i departementet Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent og Santo-Pietro-di-Tenda.

7. **Druesorter**

Grenache N

Nielluccio N — Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B — Rolle

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beskrivelse af de naturgivne og menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område ligger ved roden af halvøen Cap Corse ud mod Saint-Florent-bugten og dermed i et enormt amfiteater, der breder sig med slette, bakker og dale. Det er lukket mod øst i retning af Bastia og mod syd i retning af Agriates-ørkenen af et tætvet netværk af små kystfloder og en række bjergkamme.

Det strækker sig således over syv kommuner i departementet Haute-Corse og dækker regionen Nebbiu (tåge på korsikansk).

Terrænet er storslået og skyldes de forskydninger, der rystede området i den mesozoiske tidsalder. Det geologiske underlag består af glimmerskifer fra havbunden, mod vest dækket af tilført sediment og mod øst af tilført krystallinsk jord. Denne geologiske struktur danner grundlag for et landskab med kalkholdige bakkekammer med afrundet top og en monoklinal lavning, der løber fra Poggio-d'Oletta til Farinole. Hovedparten af vindistriktet ligger i centrum af denne lavning, der kaldes »Conca d'Oro« (den rige lavning) og befinder sig højt over havet (20-30 meter) med sin udførlige topografi. Vinmarkerne breder sig over bakkeskråningerne her eller på den veldrænedede kystslette mod nord i kommunen Patrimonio.

Vinstokkene optager størstedelen af de dyrkede arealer, mens plantedækket i de uopdyrkede områder består i en tæt kratbevoksning (makien), som oftest er uigennemtrængelig med spredte vilde oliventræer eller grønne egebuskader i dalene.

Det særlige ved området »Patrimonio« skyldes den komplekse jordbund i denne lavning, som varierer meget alt efter kommunen, højden over havet og nærheden til kysten, og som hovedsagelig er ler- og kalkholdig mod vest og meget stenet og skiferholdig mod Poggio-d'Oletta i øst.

Middelhavsklimaet nyder godt af den modererende virkning af nærheden til kysten i denne cirkusdal, der åbner sig mod eftermiddagsolen. Den årstidsbestemte blæst – nordvestenvinden mistralen (Maestrale på korsikansk) og sydvestenvinden Libeccio (Libecciu på korsikansk) – har stor indflydelse på vegetationen. Temperaturudsvingene udjævnes.

Vindyrkningen på Korsika går tilbage til antikken. Grækerne indførte vinstokken seks århundreder før Jesu fødsel, og siden udviklede romerne samhandelen med omverden uden for øen.

Efter Romerrigets fald blev vineksexporten mere sparsom, og vindyrkningen blev først genoplivet i det 11. århundrede af pisanerne, især med henblik på fremstilling af altervin.

Med genoveserne fik vindyrkningen og især »Patrimonio« i det 15. århundrede en fremtrædende plads. I slutningen af det 18. århundrede blev vine fra regionen Nebbiu lastet på sejlskibe i Saint-Florent og sejlet rundt om Cap Corse for at blive losset i Bastia. Her blev de prøvesmagt, og hvis de havde tålt sejladsen, fik de ret til at blive eksporteret under betegnelsen »vini navigati« (vin, der har sejlet).

Producenterne af »Patrimonio« iværksatte som de første en frivillig indsats for at forbedre kvaliteten og indgav allerede i 1942 den første ansøgning om anerkendelse af en kontrolleret oprindelsesbetegnelse. På grund af stramme regler og øens særlige placering blev det dog først i foråret 1968, at anerkendelsesdekretet blev underskrevet.

Vinområdet »Patrimonio« dækkede i 2008 ca. 410 hektar med en produktion på 14 200 hl vin forarbejdet af 32 producenter.

8.2. Årsagssammenhæng

Denne lille livskraftige og rige region, der ligger godt beskyttet mod blæsten og smukt eksponeret mod vest, producerer de korsikanske vine, der er blevet de bedst kendte, under øens første kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Middelhavsklimaet, topografien med den monoklinale lavning og den kalkholdige jord gør nielluccio N til kongen blandt druesorterne i vindistriktet »Patrimonio«. Denne sort hersker over Bacchus' rige, eftersom den er Jupiters blod — »sanguis jovis« — som er rigt og mørkt takket være den kalkholdige jordbund i »Patrimonio«.

Som markør for den korsikanske naturarv er nielluccio N for »Patrimonio«, hvad sciaccarello N er for »Ajaccio«.

Bakkerne filtrer sig ind mellem hinanden midt i det geografiske område og beskytter vinmarkerne mod vinden, mens solens stråler kan varme vinens blade, uden at de bliver udsat for den udtørrende sommerblæst.

I det præcist afgrænsede parcelområde, hvor druerne høstes, er parcellerne ordnet og fordelt i læ af bjergene på de bedst eksponerede placeringer, hvor de nyder godt af påvirkningen fra havet fra deres hovedsagelig ler- og kalkholdige jordbund, lokalt til tider dannet på kalkskifer eller glimmerskifer.

Disse placeringer kræver optimal forvaltning af planten og dens produktionskapacitet, hvilket giver sig udslag i den valgte dyrkningspraksis, en kort sporebeskæring og kontrollerede udbytter. Disse faktorer kommer til udtryk i vinenes righoldige aroma, rødvinenes smukke tanninfundament og rosévinenes generøsitet.

Vinstokkens tilstedeværelse godt hjulpet af det naturlige miljø er først og fremmest frugten af den viden, der er udviklet i vinbondesamfundet, som har udvalgt de bedste placeringer, vedligeholdt en traditionel vinstokbestand og opretholdt teknikken til fremstilling af vine, som har modstået tidens tand og bevaret deres identitet for til sidst at imponere kendere blandt forbrugerne.

Vindistriktet er opdelt i små ejendomme, hvor menneskets viden, der er opbygget gennem generationer, har gjort det muligt for ædle vine at lade de særlige træk ved de store korsikanske druesorter komme vidunderligt til udtryk.

Siden den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Patrimonio« fyldte 30 år (11. november 1998), har den indgået i den årlige fejring af »A San Martino«, den korsikanske udgave af Mortens aften og taksgiving i én stor helgenfest for vinen og vinbønderne. Anstikningen af den nye årgang under bacchuslaugets ledelse er hvert år en festlig begivenhed.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende vinfremstillingen og forarbejdningen og lagringen af vinene, omfatter kommunen Olmeta-di-Tuda i departementet Haute-Corse.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA