

Den Europæiske Unions Tidende

C 123



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

66. årgang

5. april 2023

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2023/C 123/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10997 — NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED) ⁽¹⁾	1
2023/C 123/02	Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse (Sag M.11085 — FRASERS / GO SPORT) ⁽¹⁾	2
2023/C 123/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.11028 — THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING) ⁽¹⁾	3

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2023/C 123/04	Euroens vekselkurs — 4. april 2023	4
2023/C 123/05	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	5
2023/C 123/06	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	6
2023/C 123/07	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb	7

Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet

2023/C 123/08	Netværkssamarbejde mellem organisationer, der beskæftiger sig med områder, som hører under Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA's) kommissorium	8
---------------	--	---

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse

2023/C 123/09	Resumé af udtalelsen fra Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse om forslaget til en forordning Europa-Parlamentets og Rådets om europæiske befolknings- og boligstatistikker (<i>Udtalelsen findes i sin helhed på engelsk, fransk og tysk på EDPS' websted https://edps.europa.eu</i>)	9
---------------	---	---

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-Tilsynsmyndigheden

2023/C 123/10	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	12
2023/C 123/11	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	13
2023/C 123/12	Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse	14

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2023/C 123/13	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	15
---------------	--	----

ANDET

Europa-Kommissionen

2023/C 123/14	Offentliggørelse af en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i spiritussektoren i henhold til artikel 8, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2021/1235	17
2023/C 123/15	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	32

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst.

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.10997 — NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED)

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 123/01)

Den 27. februar 2023 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 32023M10997. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse
(Sag M.11085 — FRASERS / GO SPORT)

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 123/02)

Den 21. marts 2023 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ (»fusionsforordningen«) en anmeldelse ⁽²⁾ af en planlagt fusion.

Den 30. marts 2023 meddelte den anmeldende part Kommissionen, at den trak sin anmeldelse tilbage.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 114 af 29.3.2023, s. 8.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.11028 — THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 123/03)

Den 31. marts 2023 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 32023M11028. 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

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

4. april 2023

(2023/C 123/04)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar	1,0901	CAD	canadiske dollar	1,4641		
JPY	japanske yen	144,94	HKD	hongkongske dollar	8,5569		
DKK	danske kroner	7,4513	NZD	newzealandske dollar	1,7336		
GBP	pund sterling	0,87333	SGD	singaporeanske dollar	1,4467		
SEK	svenske kroner	11,2525	KRW	sydkoreanske won	1 434,69		
CHF	schweiziske franc	0,9954	ZAR	sydafrikanske rand	19,4414		
ISK	islandske kroner	149,30	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,5034		
NOK	norske kroner	11,2345	IDR	indonesiske rupiah	16 251,48		
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR	malaysiske ringgit	4,8030		
CZK	tjekkiske koruna	23,418	PHP	filippinske pesos	59,436		
HUF	ungarske forint	376,83	RUB	russiske rubler			
PLN	polske zloty	4,6718	THB	thailandske bath	37,314		
RON	rumænske leu	4,9330	BRL	brasilianske real	5,5121		
TRY	tyrkiske lira	20,9609	MXN	mexicanske pesos	19,6561		
AUD	australske dollar	1,6154	INR	indiske rupee	89,5900		

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

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2023/C 123/05)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at sættes i omløb, der udstedes af Luxembourg

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter ⁽¹⁾, herom. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb, såfremt visse betingelser er opfyldt, navnlig betingelsen om, at det kun må være 2-euromønter. Disse mønter har samme tekniske karakteristika som de almindelige 2-euromønter, men udviser på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende land: Luxembourg

Anledning til erindringsmønten: 175-året for Luxembourgs parlament

Beskrivelse af designet: Designet viser i venstre side storhertug Henri og i højre side deputeretkammerets bygning. Årstallet »1848« og teksten »Chambre des députés« er anført over og til højre for bygningen. Nederst i midten angives navnet på det udstedende land »LUXEMBOURG« samt udstedelsesåret »2023«.

I møntens ydre ring ses EU-flagets 12 stjerner.

Antal mønter, der vil blive udstedt: 500 000

Udstedelsesdato: Februar 2023.

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2023/C 123/06)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Tyskland

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter ⁽¹⁾, herom. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb, såfremt visse betingelser er opfyldt, navnlig betingelsen om, at det kun må være 2-euromønter. Disse mønter har samme tekniske karakteristika som de almindelige 2-euromønter, men udviser på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende land: Tyskland

Anledning til erindringsmønten: Delstatsserien — Hamburg

Beskrivelse af designet: Designet viser koncertbygningen Elbphilharmonie, Hamburgs seneste vartegn. Den imponerende og detaljerede fremstilling af koncertbygningen med det maritime bylandskab i baggrunden repræsenterer delstaten Hamburg på en usædvanlig overbevisende måde. På den venstre halvdel af møntens inderste del ses udstedende land Tysklands landekode, »D«, året »2023« og møntmærket for den pågældende mønt (»A«, »D«, »F«, »G« eller »J«). På den højre halvdel ses kunstnerens initialer og på den nederste del påskriften »HAMBURG«.

I møntens ydre ring ses EU-flagets 12 stjerner.

Antal mønter, der vil blive udstedt: 30 000 000

Udstedelsesdato: Januar 2023

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2023/C 123/07)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Tyskland

Euromønter, der er bestemt til at blive sat i omløb, har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. Kommissionen offentliggør alle nye euromønters design ⁽¹⁾ for at informere den brede offentlighed og alle, der beskæftiger sig professionelt med mønter, herom. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, der har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union om udstedelse af euromønter, udstede euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb, såfremt visse betingelser er opfyldt, navnlig betingelsen om, at det kun må være 2-euromønter. Disse mønter har samme tekniske karakteristika som de almindelige 2-euromønter, men udviser på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende land: Tyskland

Anledning til erindringsmønten: 1275-årsdagen for Karl den Stores fødsel (748-814), frankernes konge og hellig romersk kejser

Beskrivelse af designet: Designet kombinerer to nuværende elementer: Karl den Stores personlige monogram og Aachen domkirkes ottekant. De to motiver er behændigt slået sammen til et særligt kunstværk. Designets styrke ligger i dets dynamik, den tredimensionelle kvalitet. Generel er det en innovativ hyldelse til en fantastisk personlighed i europæisk historie. Møntens indre ring angiver også inskriptionen »KARL DER GROßE« (»Karl den Store«) øverst og i den nederste del udstedelsesåret »2023«, datoerne »748–814«, Tysklands landekode »D«, den respektive mønts møntmærke (»A«, »D«, »F«, »G« eller »J«) og kunstnerens initialer (»TW«).

I møntens ydre ring ses EU-flagets 12 stjerner.

Antal mønter, der vil blive udstedt: 20 000 000

Udstedelsesdato: Marts 2023

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

DEN EUROPÆISKE FØDEVARESIKKERHEDSAUTORITET

Netværkssamarbejde mellem organisationer, der beskæftiger sig med områder, som hører under Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritets (EFSA's) kommissorium

(2023/C 123/08)

I henhold til artikel 36, stk. 2, i forordning (EF) nr. 178/2002 ⁽¹⁾ udfærdiger Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritets bestyrelse »efter et forslag fra den administrerende direktør en offentligt tilgængelig fortegnelse over de af medlemsstaterne udpegede kompetente organisationer, som enten enkeltvis eller i netværk kan bistå autoriteten med varetagelsen af dens kommissorium.«

Fortegnelsen blev første gang udfærdiget af EFSA's bestyrelse den 19. december 2006 og er siden da blevet:

- i. opdateret regelmæssigt efter forslag fra EFSA's administrerende direktør, idet der er taget hensyn til ændringer eller nye forslag til udpegelse fra medlemsstaterne (i henhold til artikel 2, stk. 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 2230/2004 ⁽²⁾), og
- ii. offentliggjort på EFSA's websted, hvor den seneste opdaterede fortegnelse over kompetente organisationer offentliggøres.

Disse oplysninger er tilgængelige på EFSA's websted under følgende links:

- i. den seneste ændring af fortegnelsen over kompetente organisationer udfærdiget af EFSA's bestyrelse den 23. marts 2023 –
<https://www.efsa.europa.eu/en/events/94th-management-board-web-meeting>, og
- ii. den opdaterede fortegnelse over kompetente organisationer – <http://www.efsa.europa.eu/en/partnersnetworks/scorg>.

EFSA vil holde denne meddelelse opdateret, navnlig hvad angår de anførte webstedslinke.

Flere oplysninger fås ved henvendelse til Cooperation.Article36@efsa.europa.eu.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

⁽²⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2230/2004 af 23. december 2004 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 for så vidt angår netværkssamarbejde mellem organisationer, der beskæftiger sig med områder, som hører under Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritets kommissorium (EUT L 379 af 24.12.2004, s. 64), med senere ændringer.

DEN EUROPÆISKE TILSYNSFØRENDE FOR DATABESKYTTELSE

Resumé af udtalelsen fra Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse om forslaget til en forordning Europa-Parlamentets og Rådets om europæiske befolknings- og boligstatistikker

(2023/C 123/09)

(Udtalelsen findes i sin helhed på engelsk, fransk og tysk på EDPS' websted <https://edps.europa.eu>)

Den 20. januar 2023 fremsatte Europa-Kommissionen et forslag til forordning Europa-Parlamentets og Rådets om europæiske befolknings- og boligstatistikker, om ændring af forordning (EF) nr. 862/2007 og om ophævelse af forordning (EF) nr. 763/2008 og (EU) nr. 1260/2013 ⁽¹⁾.

Forslaget indeholder bestemmelser, der har til formål at lette adgangen til tilgængelige datakilder, der vil forbedre produktionsprocesserne og socialstatistikernes overordnede kvalitet. I denne forbindelse mener EDPS, at betragtningerne i forslaget specifikt bør nævne overholdelse af garantierne vedrørende behandling til statistiske formål i henhold til artikel 89 i GDPR ⁽²⁾ og artikel 13 i EUDPR ⁽³⁾. Desuden bør det i forslaget præciseres, at det i princippet kun er anonymiserede eller pseudonymiserede oplysninger, der vil blive anvendt og delt til statistiske formål.

Statistikker af høj kvalitet er nødvendige for at støtte udformningen, gennemførelsen og evalueringen af Unionens politikker, herunder politikker vedrørende grundlæggende rettigheder. EDPS mener også, at nye innovative tilgange kan love godt for statistikker og forskning. EDPS har dog store betænkeligheder med hensyn til angivelsen af, at oplysninger vedrørende bestemte personer kan indhentes fra en hvilken som helst kilde, herunder digitale spor, der leder tilbage til bestemte personer. EDPS mener derfor, at den sidste sætning i forslagens artikel 2, stk. 3, som henviser til anvendelsen af enhver passende kilde eller kombination af disse, herunder digitale spor, der leder tilbage til personen, bør slettes.

Desuden mener EDPS, at der er behov for yderligere at præcisere de kilder og kategorier af data, som medlemsstaterne og Kommissionen (Eurostat) vil få adgang til og anvende, navnlig med hensyn til administrative datakilder og privatejede data. Privatejede data kan være mange forskellige ting, da de forstås som en stor mængde data, der opbevares af virksomheder, herunder mobiltelefondata, lokaliseringsdata, data fra sociale medier, men også fra tingenes internet (IoT) og levering af digitale tjenester. EDPS mener, at indsamling af personoplysninger fra sådanne kilder muligvis ikke står i et rimeligt forhold til det mål, der forfølges, i betragtning af de potentielle risici for de registreredes rettigheder og frihedsrettigheder. For så vidt som forslaget har til formål at skabe et retsgrundlag for medlemsstaternes eller Kommissionens behandling af personoplysninger, er det nødvendigt at give et klart og omfattende overblik over de kategorier af personoplysninger, der kan behandles i henhold til forslaget, under hensyntagen til kravene om nødvendighed og proportionalitet. Desuden bør de kilder, hvorfra disse kategorier af personoplysninger kan indhentes, være klart fastlagt i selve forslaget.

Med hensyn til indsamling af statistikker fra store it-systemer (LSIT'er) inden for området med frihed, sikkerhed og retfærdighed finder EDPS, at forslagens artikel 10 bør ændres. Forslaget bør navnlig præcisere, at statistikker fra LSIT'er (udelukkende) skal indsamles fra det centrale register for rapportering og statistik (CRRS). Hvis Kommissionen ønsker overgangsforanstaltninger, indtil det centrale register for rapportering og statistik er fuldt operationelt, bør der indføres specifikke overgangsforanstaltninger.

⁽¹⁾ COM(2023) 31 final.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/679 af 27. april 2016 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger og om fri udveksling af sådanne oplysninger og om ophævelse af direktiv 95/46/EF (generel forordning om databeskyttelse) (EUT L 119 af 4.5.2016, s. 1).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2018/1725 af 23. oktober 2018 om beskyttelse af fysiske personer i forbindelse med behandling af personoplysninger i Unionens institutioner, organer, kontorer og agenturer og om fri udveksling af sådanne oplysninger og om ophævelse af forordning (EF) nr. 45/2001 og afgørelse nr. 1247/2002/EF (EUT L 295 af 21.11.2018, s. 39).

EDPS glæder sig over, at forslaget lægger op til afprøvning og anvendelse af teknologier til beskyttelse af personoplysninger, som i kraft af deres udformning gennemfører dataminimering. EDPS er opmærksom på det potentiale, som teknologier til beskyttelse af privatlivets fred har som katalysatorer for dataudveksling, hvilket er både privatlivsvenligt og til gavn for samfundet, og støtter fuldt ud anvendelsen af teknologier til beskyttelse af privatlivets fred i denne sammenhæng. Samtidig minder EDPS om, at udvekslinger af personoplysninger under alle omstændigheder skal overholde alle relevante bestemmelser i GDPR og EUDPR, herunder artikel 89, stk. 1, i GDPR og artikel 13 i EUDPR.

Endelig bemærker EDPS vedrørende etableringen af en sikker infrastruktur til fremme af en sådan dataudveksling, at forslaget ikke præciserer Kommissionens (Eurostats) og de kompetente nationale myndigheders roller og ansvarsområder i henhold til databeskyttelseslovgivningen. Mens en detaljeret ordning til at sikre overholdelse af databeskyttelseskravene kan specificeres ved hjælp af en gennemførelsesretsakt, mener EDPS, at de forskellige involverede aktørers roller som dataansvarlig, fælles dataansvarlig eller databehandler bør angives klart i forslagets dispositive del.

1. INDLEDNING

1. Den 20. januar 2023 fremsatte Europa-Kommissionen et forslag til forordning om europæiske befolknings- og boligstatistikker, om ændring af forordning (EF) nr. 862/2007 ⁽⁴⁾ og om ophævelse af forordning (EF) nr. 763/2008 ⁽⁵⁾ og (EU) nr. 1260/2013 ⁽⁶⁾ (»forslaget«).
2. Formålet med forslaget er at lette adgangen til tilgængelige datakilder, der vil forbedre produktionsprocesserne og socialstatistikernes overordnede kvalitet. Den indeholder også bestemmelser, som skal styrke forbindelserne og den overordnede ensartethed mellem alle EU's socialstatistikker baseret på personer og husstande, samt bestemmelser, som sigter på at udvikle en harmoniseret definition af »befolkning« baseret på velfunderede statistiske begreber for al statistikproduktion. Forslaget indeholder også bestemmelser om i højere grad at tilpasse befolkningsstatistikker og statistikker over internationale migration til statistikker over administrative og retlige hændelser i forbindelse med asyl, lovlig og irregulær migration i henhold til artikel 4, 5, 6 og 7 i forordning (EF) nr. 862/2007 ⁽⁷⁾.
3. Denne udtalelse fra EDPS er afgivet på grundlag af en anmodning fra Europa-Kommissionen den 20. januar 2023 i medfør af artikel 42, stk. 1, i EUDPR. EDPS bifalder henvisningen til denne høring i betragtning 40 i forslaget.

5. KONKLUSION

På baggrund af ovenstående fremsætter EDPS følgende henstillinger:

- (1) at henvise til overholdelse af garantierne i forbindelse med behandling til statistiske formål, jf. artikel 89 i GDPR og artikel 13 i EUDPR, i en betragtning i forslaget
- (2) at præcisere i forslaget, at det i princippet kun er anonymiserede eller pseudonymiserede oplysninger, der vil blive anvendt og delt til statistiske formål
- (3) at slette det sidste punktum i forslagets artikel 2, stk. 3, som henviser til anvendelsen af enhver passende kilde eller kombination af disse, herunder digitale spor, der leder tilbage til personen
- (4) for så vidt som forslaget har til formål at skabe et retsgrundlag for behandling af personoplysninger, at give et klart og omfattende overblik over de kategorier af personoplysninger, der kan behandles, samt de kilder, hvorfra disse kategorier af oplysninger kan indhentes

⁽⁴⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 862/2007, af 11. juli 2007 om EF-statistikker over migration og international beskyttelse og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 311/76 om udarbejdelse af statistik vedrørende udenlandske arbejdstagere (EUT L 199 af 31.7.2007, s. 23).

⁽⁵⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 763/2008 af 9. juli 2008 om folke- og boligtællinger (EUT L 218 af 13.8.2008, s. 14).

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1260/2013 af 20. november 2013 om europæiske demografiske statistikker (EUT L 330 af 10.12.2013, s. 39).

⁽⁷⁾ COM(2022) 703 final, s. 3.

- (5) at ændre forslaget artikel 10 og præcisere, at statistikker fra store it-systemer udelukkende skal indsamles fra det centrale register for rapportering og statistik (CRRS), der er oprettet ved de relevante instrumenter. Hvis Kommissionen ønsker overgangsforanstaltninger, indtil det centrale register for rapportering og statistik (CRRS) er fuldt operationelt, bør der indføres specifikke overgangsforanstaltninger
- (6) at præcisere Kommissionens og medlemsstaternes roller i henhold til databeskyttelseslovgivningen i forbindelse med den sikre infrastruktur, der skal etableres i overensstemmelse med forslaget artikel 13, stk. 2.

Bruxelles, den 16. marts 2023.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

OPLYSNINGER VEDRØRENDE DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE
SAMARBEJDSOMRÅDE

EFTA-TILSYNSMYNDIGHEDEN

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2023/C 123/10)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Vedtagelsesdato:	7. december 2022
Sag nr.:	89612
Beslutning nr.	224/22/COL
EFTA-stat:	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed):	Midlertidige kriserammebestemmelser – Ændring af tilskudsordningen i tilknytning til den ekstraordinære stigning i energipriserne
Retsgrundlag:	Parliamentary Decision authorising the measure and its budget, as set out in <i>Innst. 34 S (2022–2023)</i> , and the regulation on its administration to be adopted by the Ministry of Climate and Environment
Foranstaltningens art:	Ordning
Formål:	Støtte til virksomhederne, så de kan tilpasse sig højere energiomkostninger og tilskynde dem til at investere i energibesparelser og energiproduktion
Støtteform:	Tilskud
Støttebeløb:	2,8 mia. NOK
Støtteintensitet:	Op til 50 %
Varighed:	1. oktober 2022 – 31. december 2023
Berørte sektorer:	Alle sektorer, undtagen olieudvinding og energiintensive industrier, og virksomheder, der udøver aktiviteter henhørende under SN 2007 kode 35.1 og 35.3
Navn og adresse på den støtteydende myndighed:	Enova SF Postadresse: Postboks 5700 Torgarden 7437 Trondheim NORWAY

Den autentiske udgave af beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:
<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2023/C 123/11)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Vedtagelsesdato:	7. december 2022
Sag nr.:	89590
Beslutning nr.	219/22/COL
EFTA-stat:	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed):	Forlængelse og ændring af den norske innovations- og udviklingsordning for medier, der beskæftiger sig med nyheder og aktuelle begivenheder
Retsgrundlag:	Amended regulation on innovation and development aid to news and current affairs media
Foranstaltningens art:	Ordning
Formål:	Fremme af udviklingen af redaktionelt indhold og udvikling eller gennemførelse af nye løsninger til produktion, udgivelse eller udbredelse af redaktionelt indhold, herunder projekter, der har til formål at øge udbredelsen af sådant indhold i befolkningen generelt eller i bestemte befolkningsgrupper
Støtteform:	Tilskud
Støttebeløb:	30 mio. NOK
Støtteintensitet:	40 % (75 % for små, lokale medier, der beskæftiger sig med lokale nyheder og aktuelle begivenheder)
Varighed:	1. januar 2023 - 31. december 2028.
Berørte sektorer:	NACE-gruppeniveauer: J58.1 - Udgivelse af bøger, tidsskrifter og anden udgivervirksomhed J58.1.3 - Udgivelse af aviser og dagblade J60.1 - Radiovirksomhed J60.2 - Tv-virksomhed J63.9.9 - Anden finansiel formidling, undtagen forsikring og pensionsforsikring, i.a.n.
Navn og adresse på den støtteydende myndighed:	The Norwegian Media Authority, Nygata 4, NO-1607 Fredrikstad NORWAY

Den autentiske udgave af beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Statsstøtte — Beslutning om ikke at gøre indsigelse

(2023/C 123/12)

EFTA-Tilsynsmyndighedens beslutning om ikke at gøre indsigelse mod følgende statsstøtteforanstaltning:

Vedtagelsesdato:	7. december 2022
Sag nr.:	89585
Beslutning nr.	220/22/COL
EFTA-stat:	Norge
Støtteforanstaltningens navn (og/eller navnet på den støttemodtagende virksomhed):	Produktionsstøtteordning for medier, der beskæftiger sig med nyheder og aktuelle begivenheder 2023-2029
Retsgrundlag:	Act No. 153 of 18 December 2020 on economic support to the media and a new regulation on production grant for news and current affairs media
Foranstaltningens art:	Ordning
Formål:	Mediemangfoldighed og -pluralisme
Støtteform:	Tilskud
Støttebeløb:	400 mio. NOK årligt
Varighed:	1. januar 2023 - 31. december 2028.
Berørte sektorer:	NACE-gruppeniveau: J58.1.3 - Udgivelse af aviser og dagblade.
Navn og adresse på den støtteydende myndighed:	Norwegian Media Authority Nygata 4 NO-1607 Fredrikstad NORWAY

Den autentiske udgave af beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på EFTA-Tilsynsmyndighedens websted:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 123/13)

1. Den 28. marts 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- HSBC Bank plc (»HSBC«, Det Forenede Kongerige)
- AXA S.A. (»AXA«, Frankrig)
- intu Milton Keynes Limited (»intu MK«, Det Forenede Kongerige), der kontrolleres af intu Shopping Centres plc (under administration, »ISC«).

AXA og HSBC erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele intu MK.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- HSBC er aktiv inden for bank- og finansieringsydelse og er en del af HSBC-koncernen, der er aktiv på verdensplan
- AXA er en global forsikringskoncern, der er aktiv inden for livs- og sundhedsforsikring og andre former for forsikring samt inden for investeringsforvaltning
- intu MK ejer og leder Midsummer Place shopping centre i Milton Keynes, Det Forenede Kongerige. Intu MK vil kun være aktiv i Det Forenede Kongerige og ikke have aktiviteter i EØS.

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.

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

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

M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postadresse:

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

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i spiritussektoren i henhold til artikel 8, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2021/1235

(2023/C 123/14)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 8, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2021/1235 ⁽¹⁾.

»Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac«**EU-nr.: PGI-FR-02043-AM01****Meddelelsesdato: 10.1.2023****1. Ændring****1.1. Redegørelse for, hvorfor ændringen(-erne) er omfattet af definitionen på en »standardændring« som omhandlet i artikel 31 i forordning (EU) 2019/787**

Ændringerne medfører ikke en ændring af betegnelsen, ændrer ikke spiritussens forskriftsmæssige betegnelse eller kategori, påvirker ikke spiritussens kvalitet, omdømme eller andre egenskaber og fører ikke til nye begrænsninger for markedsføringen af produktet.

1.2. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen**1. Henvisning til forordning****Beskrivelse**

Henvisningen til forordning (EF) nr. 110/2008 er blevet ændret til forordning (EU) 2019/787.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Der er sket en ændring i lovgivningen.

Ændringen er uden betydning for enhedsdokumentet.

2. Geografisk område**Beskrivelse**

Det geografiske område er blevet revideret og tager nu udgangspunkt i kommunerne og ikke i kantonerne (som med tiden kan ændre sig). Denne opdatering er rent redaktionel og har ikke ført til nogen ændring af produktionsområdet.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Ændringen begrundes i, at beskrivelsen af det geografiske område med udgangspunkt i kommuner er mere stabil over tid.

Ændringen har betydning for enhedsdokumentet.

3. Miljøvenlige landbrugsforanstaltninger**Beskrivelse**

Der er blevet tilføjet miljøvenlige landbrugsforanstaltninger:

Kemisk ukrudtsbekæmpelse på hele parcellen er forbudt.

⁽¹⁾ EUT L 270 af 29.7.2021, s. 1.

I alle områder mellem rækkerne kontrolleres det naturlige eller såede plantedække med mekaniske eller fysiske midler.

Kemisk ukrudtsbekæmpelse på foragre er forbudt.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Ønsket om at begrænse anvendelsen af kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler for at forbedre den biologiske mangfoldighed på parcellen har fået den faglige interesseorganisation til at indføre disse miljøvenlige landbrugsforanstaltninger, der opfylder samfundets forventninger om større respekt for miljøet.

Ændringen har betydning for enhedsdokumentet.

4. Overgangsforanstaltninger

Beskrivelse

De udløbne overgangsforanstaltninger slettes.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Redaktionel ændring

Ændringen er uden betydning for enhedsdokumentet.

5. Henvisning til national lovgivning

Beskrivelse

Følgende forældede tekster er blevet fjernet:

— Lov af 20. februar 1928 om regulering af det franske begreb »fine« inden for handel med brændevin

— Lov af 4. juli 1934 om beskyttelse af oprindelsesbetegnelserne »Cognac« og »Armagnac«.

Der er blevet tilføjet en henvisning til dekretet af 16. december 2016 om mærkning af spiritus, spiritussammensætning og betingelserne for spiritusfremstilling.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Lovgivningsmæssig opdatering

Ændringen er uden betydning for enhedsdokumentet.

6. Lagring

Beskrivelse

Der er blevet tilføjet en lagringskategori: »XXO« og »Extra Old« for brændevine, der lagres i mindst 14 år.

Som følge af denne tilføjelse er mærkningsreglerne blevet ændret.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Tilføjelsen af kategorien »XXO« for brændevine over 14 år svarer til en naturlig segmentering af Cognac-markedet, da der er sket en videreudvikling af produkterne af højeste kvalitet.

Ændringen har betydning for enhedsdokumentet.

7. Klimamæssig reserve

Beskrivelse

Produktspecifikationen er blevet ændret for at definere begrebet individuel klimamæssig reserve, forvaltningen heraf og overvågningsforanstaltningerne på området.

Denne ændring medfører endvidere en ændring af indberetningsforpligtelserne.

Denne reserve betyder, at der afviges fra princippet om, at spirituslagringen senest påbegyndes én måned efter destillationsprocessens afslutning.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Den individuelle klimamæssige reserve er en tværfaglig reserve, som gør det muligt at opbygge et spirituslager, der kan anvendes i tilfælde af klimarisici, som i de seneste år er blevet stadig hyppigere.

Ændringen er uden betydning for enhedsdokumentet.

8. Alkoholindhold udtrykt i volumen

Beskrivelse

Det maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen i brændevine efter destillation er blevet ændret fra 72,4 % til 73,7 %.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Denne ændring foretages på baggrund af de stigende temperaturer som følge af klimaændringerne, hvilket fører til en stigning i vinenes alkoholindhold udtrykt i volumen.

Ændringen har betydning for enhedsdokumentet.

9. Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Beskrivelse

De vigtigste punkter, der skal kontrolleres, er blevet harmoniseret som følge af ændringen vedrørende den klimamæssige reserve.

Sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

Redaktionel ændring

Ændringen er uden betydning for enhedsdokumentet.

2. **Enhedsdokument**

2.1. *Betegnelse(r)*

»Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac«

2.2. *Spirituskategori(er)*

4. Vinbrændevin

2.3. *Ansøgerens land*

Frankrig

2.4. *Sprog, som ansøgningen er affattet på:*

Fransk

2.5. *Beskrivelse af spiritussen*

Fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber samt særlige egenskaber ved produktet sammenlignet med spiritus i samme kategori

1 Fysiske, kemiske egenskaber:

Brændevine, der markedsføres til forbrugerne, skal have et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %, et minimumsindhold af flygtige stoffer på 200 g/hl ren alkohol og et maksimumsindhold af methanol på under 100 g/hl ren alkohol.

Farven svarer til en absorbans på mindst 420 nm ved 0,1 nm for en optisk længde på 10 mm.

2 Organoleptiske kendetegn:

Cognac-brændevinene har en særegen aromatisk balance og karakteristiske aromatiske egenskaber. Deres sensoriske profil, der er kendetegnet ved kompleksitet og finesse, ændrer sig i takt med lagringens varighed.

De yngste brændevine har blomsteragtige og frugtagtige noter, herunder noter af vin- eller akacieblomst, druer, pærer eller visse eksotiske frugter. Kontakten med egetræ giver dem karakteristiske noter, herunder af vanilje, kokos eller ristningsnoter.

Lagringen betyder endvidere, at brændevinens aromatiske profil beriges og bliver stadig mere kompleks, idet der tilføjes noter af kandiseret frugt, krydderier, træ, tobak eller tørret frugt. Alle disse noter giver en kompleks og særlig aromatisk profil, der i litteraturen beskrives som »rancio Charentais« (Flanzy, 1998).

Denne aromatiske udvikling ledsages af en udvikling i smagen. Dette fører til en mindre intens smagsoplevelse, større karakteristisk fyldighed og volumen og en mere vedvarende aroma.

Der er visse nuancer mellem de forskellige »crus« (det franske ord for klassificerede voksesteder (cru'ér)), der dannede grundlag for den afgrænsning, som Coquand fastlagde i slutningen af det 19. århundrede:

- Grande Champagne giver brændevine med betydelig finesse kendetegnet ved en særegen og vedvarende smag med en duft overvejende af blomster. Den langsomme modning betyder, at brændevinene skal lagres på egetræsfade i lang tid for at opnå fuld modenhed.
- Petite Champagne-brændevine har stort set de samme kendetegn som Grande Champagne. Dog opnås den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine.
- »Cognac« med den supplerende geografiske betegnelse »Fine Champagne« opnår sine organoleptiske egenskaber som følge af en sammenstikning af Grande Champagne- (som minimum halvdelen) og Petite Champagne-brændevine.
- Vindyrkningsområdet Borderies giver fyldige, duftende og milde brændevine kendetegnet ved en duft af violer. Det siges, at de opnår den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine.
- Fins Bois, som udgør det største vindyrkningsområde, giver fyldige og bløde brændevine med forholdsvis kort lagringstid med en frugtagtig duft af pressede druer.
- Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires eller Bois à terroirs) giver brændevine med frugtagtige aromaer med en kort lagringstid.

Brændevinens farve ændrer sig også i takt med lagringen. Fra lysegul bliver den gradvist dybere og går over i gyldengule nuancer, derefter ravgule og mahnifarvede nuancer hos de ældste brændevine.

Fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber samt særlige egenskaber ved produktet sammenlignet med spiritus i samme kategori

»Esprit de Cognac« har et alkoholindhold udtrykt i volumen på mellem 80 % og 85 %.

2.6. Kort angivelse af det større geografiske områdes afgrænsning

Alle produktionsstadier, der giver ret til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac«, »Eau-de-vie de Cognac« eller »Eau-de-vie des Charentes«, finder sted i det afgrænsede geografiske område som oprindeligt anført i dekret af 1. maj 1909 med senere ændringer, hvis område omfatter følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode af 1. januar 2020.

Departementet Charente, kommunerne:

Agris, Aigre, Ambérac, Ambleville, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezieux, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisé-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Sonneville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médiac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Rouillet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Sainte-Souligne, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Moulins-sur-Tardoire, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes og Yviers.

Departementet Charente-Maritime, kommunerne:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurly, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Borese-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevancaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devisse, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémocac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourville, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Aller, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-

Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soullignonne, Soumèras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé og Yves.

Departementet Dordogne, kommunerne:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais og Saint Aulaye-Puymangou.

Departementet Deux-Sèvres, kommunerne:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon og Le Vert.

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

2.7. NUTS-område

1. FR531 — Charente
2. FR532 — Charente-Maritime
3. FR53 — Poitou-Charentes
4. FR533 — Deux-Sèvres
5. FR6 — SUD-OUEST
6. FR5 — OUEST
7. FR611 — Dordogne
8. FR — FRANKRIG

2.8. Fremstillingsmetode for spiritussen

Vinene til fremstilling af brændevinene fremstilles af følgende druesorter:

- Colombard B, Folle blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni blanc B
- Folignan B, som udgør højst 10 % af vinstokbestanden.

a) — Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 2 200 vinstokke pr. ha.

b) — Afstand mellem rækkerne

Afstanden mellem rækkerne er højst 3,5 meter.

c) — Beskæringsmetode

Beskæring skal ske hvert år. Alle beskæringsmetoder er tilladt.

d) — Antal skud pr. hektar

Antallet af skud er højst 80 000 pr. hektar.

e) — Nye vinstokke i produktion

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cognac« må først anvendes med hensyn til brændevine, der er genereret af vin fremstillet af nye vinstokke, fra det andet år efter det år, hvor vinstokkene blev plantet inden den 31. juli.

f) — Døde eller manglende vinstokke

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er højst 2 500 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 20 %.

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er over 2 500 og højst 2 900 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 25 %.

— For vinstokke, hvis oprindelige beplantningstæthed eller tætheden efter en parcelændring er over 2 900 vinstokke pr. hektar, er procentdelen af døde eller manglende vinstokke som omhandlet i artikel D.645-4 i den franske lov om landbrug og havfiskeri fastsat til 35 %.

g) — Miljøvenlige landbrugsforanstaltninger

Kemisk ukrudtsbekæmpelse på hele parcellen er forbudt.

I alle områder mellem rækkerne kontrolleres det naturlige eller såede plantedække med mekaniske eller fysiske midler.

Det maksimalt tilladte årlige udbytte svarer til den maksimale mængde druer eller tilsvarende volumen vin eller most, der høstes pr. hektar, udtrykt i hl vin pr. hektar med et referencealkoholindhold udtrykt i volumen på 10 %. Der henvises til et maksimalt udbytte på 160 hl vin pr. hektar med et referencealkoholindhold udtrykt i volumen på 10 %.

Det er forbudt at anvende pallecenrifugalpumper til transport af høsten.

Det er forbudt at anvende en presse med transportsnegl, dvs. en kontinuerlig pladepresse.

Enhver berigelse er forbudt.

I gæringsperioderne er det forbudt at anvende svovldioxid ved vinfremstillingen.

På destillationstidspunktet har vinene et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 7 % og et maksimalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 12 %. Deres indhold af flygtig syre er højst 12,25 meq/l.

a) Destillationsperiode

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cognac« må kun bruges på brændevine fremstillet ved destillation af vin fra den igangværende destillationsproces.

Destillationen skal være afsluttet senest den 31. marts i året efter høsten.

b) Destillationsprincip

Destillationen følger princippet om simpel diskontinuerlig destillation, som også kaldes destillation med gentagelse eller dobbelt destillation. Denne metode består af to på hinanden følgende opvarmningsfaser:

- Den første opvarmningsfase sker ved destillationen af vinen, hvor det såkaldte »brouillis« (første destillat) udvindes.
- Den anden opvarmningsfase eller »gentagelsen« eller »den egentlige opvarmning« sker ved destillation af »brouillis«-produktet, hvorved Cognac-brændevinen genereres efter fjernelse af den første og sidste del af destillationsproduktet (også kendt som »råsprit«).
- Under den første eller anden opvarmningsfase kan der til vinen eller til brouillis-produktet tilsættes elementer fra den første og sidste del af foregående destillationsprocesser, der ikke er udvalgt som Cognac-brændevin.

c) Beskrivelse af destillationsudstyret

»Charente«-destillationsenheden består af en kedel, der opvarmes med åben ild, en hjelm, en hals, med eller uden vinvarmer, og en svaler med køleapparat.

Kedlen, hjelmen, halsen, svaleren og holderen til alkoholmeter skal være fremstillet i kobber.

Den totale kedelkapacitet må ikke overstige 30 hl (med en toleranceværdi på 5 %), og produktmængden er begrænset til 25 hl (med en toleranceværdi på 5 %) pr. opvarmningsfase.

Kedler med en kapacitet, der overstiger det, der er fastsat i foregående afsnit, kan dog anvendes, forudsat at de udelukkende anvendes til den første opvarmningsfase for at udvinde brouillis-produktet, og at de desuden opfylder betingelsen om, at den totale kedelkapacitet ikke overstiger 140 hl (med en toleranceværdi på 5 %), og at den anvendte vinmængde er begrænset til 120 hl (med en toleranceværdi på 5 %) pr. opvarmningsfase.

d) Alkoholindhold i brændevinene

Efter dobbelt destillation må brændevinenes alkoholindhold udtrykt i volumen ikke overstige 73,7 % ved 20 °C i den dagligt anvendte brændevinsbeholder.

e) Fremstilling af »Esprit de Cognac«

Dette produkt fremstilles efter yderligere destillation efter den anden opvarmningsfase i en destillationsenhed som beskrevet ovenfor. Alkoholindholdet udtrykt i volumen skal ligge på mellem 80 og 85 %.

f) Gennemførelse af destillationen, når der ændres cru'er

»Cru« er den supplerende geografiske betegnelse, hvis geografiske område er afgrænset i afsnittet om de supplerende geografiske betegnelser.

Ved en destillation af vine fra forskellige cru'er, er det ikke tilladt at anvende elementer fra den første og sidste del af destillationen af anden opvarmningsfase i brouillis-produktet eller i vinene, der stammer fra et andet cru, medmindre følgende gør sig gældende:

- Før ændringen af kvalitetsproduktet skal den sidste anden opvarmningsfase af kvalitetsproduktet, der er ved at blive destilleret, foregå, idet højst 33 % af destilleriets produktkapacitet udnyttes ved brug af mindst tre destillationsenheder.
- Iblandingen af elementer fra den første og sidste del af destillationen af anden opvarmningsfase er begrænset til højst 8 % af produktmængden for den anvendte destillationsenhed.

Sammenstikningen af brændevine af forskellig alder og forskellige profiler er fast praksis i forbindelse med fremstillingen af »Cognac«. Således sikres en vedvarende fremstilling af et produkt med de præcise og harmoniske organoleptiske egenskaber, der søges opnået.

De godkendte metoder er følgende:

- justering af farven med karamel E150a (almindelig karamel)
- sødning ved hjælp af de produkter, der er anført i stk. 3, litra a), i bilag 1 til forordning (EF) nr. 110/2008, for at afrunde den endelige smag
- tilsætning af en infusion af egetræsspån i varmt vand.

Mørkfarvningen af brændevinen påvirkes herved med højst 4 % vol. Mørkfarvningen udtrykt i % vol. beregnes som forskellen mellem det reelle alkoholindhold udtrykt i volumen og bruttoalkoholindholdet udtrykt i volumen.

Tilsætning af en infusion af træspån er en traditionel metode: De anvendte træsorter skal svare til sorterne som angivet for beholderne anført i produktspecifikationen, og infusionen skal, hvis det er relevant, stabiliseres ved tilsætning af brændevin svarende til den ønskede brændevin.

Cognac-brændevinene lagres udelukkende og uden afbrydelse i egetræsbeholdere.

For at blive kunne leveres til direkte konsum skal brændevinene lagres i mindst to år. De to første lagringsår skal foregå i området.

2.9. Særlige mærkningsregler

2.9.1. Generelle bestemmelser

Navnet »Cognac« kan anvendes uden ordene »kontrolleret betegnelse«, i det omfang betegnelsen ikke er forbundet med nogen supplerende geografisk betegnelse.

2.9.2. Lagringsbetegnelser

Minimumsalderen på de markedsførte Cognac-brændevine skal henholdsvis svare til:

- gruppe 2 for betegnelserne: »3 Etoiles«, »Sélection«, »VS«, »De Luxe« og »Very Special« og »Millésime«
- gruppe 3 for betegnelserne: »supérieur«, »Cuvée Supérieure« og »Qualité Supérieure«
- gruppe 4 for betegnelserne: »V.S.O.P.« »Réserve«, »Vieux«, »Rare« og »Royal«
- gruppe 5 for betegnelserne: »Vieille Réserve«, »Réserve Rare« og »Réserve Royale«
- gruppe 6 for betegnelserne: »Napoléon«, »Très Vieille Réserve«, »Très Vieux«, »Héritage«, »Très Rare«, »Excellence« og »Suprême«
- gruppe 10 for betegnelserne: »XO«, »Hors d'âge«, »Extra«, »Ancestral«, »Ancêtre«, »Or«, »Gold« og »Impérial«, »Extra Old«, »XXO« og »Extra Extra Old«.
- Betegnelserne »XXO« og »Extra Extra Old« er specifikke betegnelser for brændevine med en lagringstid på 14 år eller derover.

Med undtagelse af de sammensatte lagringsbetegnelser, der er anført ovenfor, og som er knyttet til en bestemt aldersgruppe, ændrer anvendelsen af flere lagringsbetegnelser på samme mærkning, idet disse betegnelser tilhører samme aldersgruppe, ikke den gældende aldersgruppe.

Ved anvendelse af flere lagringsbetegnelser på samme mærkning, idet betegnelserne tilhører forskellige aldersgrupper, gælder den ældste anvendte aldersgruppe.

Angivelsen af lagringsbetegnelserne på mærkningen og den måde, mærkningen udføres på, må ikke være af en sådan art, at den skaber forvirring hos køberen eller forbrugeren med hensyn til »Cognac«-produktets alder og væsentlige egenskaber.

2.10. Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse, herunder, hvis det er relevant, de specifikke elementer af produktbeskrivelsen eller produktionsmetoden, der begrundes sammenhængen:

»Eaux-de-vie de Cognac« har en særegen aromatisk balance og karakteristiske aromatiske egenskaber svarende til alle elementerne i produktspecifikationen for betegnelsen med hensyn til geografisk oprindelse, vinstokbestand, dyrkning af vinmarkerne, teknikker til fremstilling af vinene, destillation og lagring af brændevine.

1° Beskrivelse af de naturgivne og menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen til området

a) Klimaet

Det afgrænsede område »Cognac«, som dækker næsten hele Charente-Maritime, en stor del af Charente og nogle kommuner i Dordogne og Deux-Sèvres, ligger nord for Bassin aquitain, der grænser op til Atlanterhavet. Mod vest afgrænses området af Gironde og øerne (Ré og Oléron) og mod øst af Angoulême og de første udløbere af Massif Central. Floden Charente løber gennem regionen, og flere mindre floder løber sammen med hovedfloden: Né, Antenne, Seugne osv.

Det tempererede kystklima er ret homogent med undtagelse af kystområderne, som er mere solrige og har mindre temperaturforskelle. På grund af havets nærhed kan der forekomme nedbør på et hvilket som helst tidspunkt i løbet af året, dog med en hyppigere forekomst om vinteren. Derfor er det sjældent med tørke, hvilket muliggør en regelmæssig vandforsyning til vinstokkene. Den årlige gennemsnitstemperatur er ca. 13 °C med forholdsvis milde vintre. Temperaturerne sikrer en god modning af druerne uden at brænde dem, da temperaturerne ikke er for høje.

b) Vindyrkningsområdet

Henri Coquand (1811-1881), professor i geologi, undersøgte i midten af det 19. århundrede regionens geologi og godkendte med hjælp fra en vinsmager en klassificering af de forskellige områder alt efter kvaliteten af de brændevine, der kunne produceres på jorden.

Deres arbejde førte omkring 1860 til en afgrænsning af forskellige »cru'er« (voksesteder) og dannede grundlag for det dekret af 13. januar 1938, hvori afgrænsningen af disse cru'er blev fastlagt. De geografiske betegnelser, der bruges som supplement til betegnelsen »Cognac«, anvendes altid under deres historiske navne: »Grande Champagne«, »Petite Champagne«, »Fine Champagne«, »Borderies«, »Fins bois«, »Bons Bois«, som suppleres med »Bois ordinaires« eller »Bois à terroir«.

Det skal præciseres, at den supplerende geografiske betegnelse »Fine Champagne« ikke svarer til et område som sådant.

Denne betegnelse er imidlertid forbeholdt en sammenstikning af brændevine udelukkende med de to supplerende geografiske betegnelser »Grande Champagne« og »Petite Champagne«, og som indeholder mindst 50 % »Grande Champagne«-brændevin.

Ifølge værkerne fra denne periode så de fremherskende jordbunde ud som følger for de specifikke betegnelser:

- »Grande Champagne« og »Petite Champagne«: forholdsvis overfladisk lerjord på blød, kridtagtig kalksten fra kridttiden
- »Borderies«: sandet lerjord med flintesten som følge af dekarboniseringen af kalksten
- »Fins Bois«: overvejende præget af »groies«, som er overfladisk rød meget stenet lerjord, af hård kalksten fra juratiden, idet resten er meget lerholdig jord
- »Bois« (»Bons Bois«, »Bois ordinaires« og »Bois à terroirs«): sandjord i kystområder, i nogle dale og i hele den sydlige del af vindyrkningsarealet. Sandet stammer fra den erosion, som Massif Central har bevirket.

De vindyrkningsarealer, der anvendes til produktion af »Cognac«, dækker i dag ca. 75 000 hektar eller 95 % af vindyrkningsarealerne i området (ca. 9 % af landbrugsarealet i det afgrænsede område). Ugni blanc er den mest udplantede sort: Den udgør i dag næsten 98 % af Cognacs vindyrkningsareal.

c) Økonomien bag »Cognac«

Regionens økonomi har historisk set været knyttet til fremgangen for »Cognac«, idet der opstod mange erhverv og tilknyttede industrier omkring brændevinsfremstillingen, som mundede ud i et fagligt fællesskab, der varetog fremstillingen af og handlen med »Cognac«.

De virksomheder, der er involveret i produktionen af »Cognac« (ca. 5 500 vinavlere, 110 professionelle destillerier og 300 forhandlere), udgør et stærkt fagligt fællesskab, der tæller ca. 12 000 personer: bødkere, pladesmede, virksomheder inden for glas, karton, trykkeri og propning, transportører, ønologiske laboratorier, producenter af landbrugsudstyr osv.

2° Historiske faktorer, der bidrager til tilknytningen til området

Den arkæologiske forskning i Charente har vist, at de første vindyrkningsarealer dukkede op allerede i slutningen af det første århundrede efter Kristus. Desuden har udgravninger vist, at der i regionen lå flere landbrugsbygninger, navnlig knyttet til vindyrkning, hvilket bekræftes i det faktum, at der blev produceret vin i regionen allerede i Romerrigets tid.

I middelalderen var floden Charente med til at udvikle en mentalitet, der tilskyndede til international handel i regionen. Allerede dengang var byen Cognac kendt for sin vinhandel foruden sine saltlagre, som har været kendte siden det 11. århundrede. Vinene fra vindyrkningsarealet Poitou, som blev transporteret af nederlandske fartøjer, der efterspurgt salt fra Atlanterhavskysten, blev værdsat i de lande, der grænsede op til Nordsøen.

I det 15. århundrede besluttede Nederlandene at destillere vinene fra regionen for at sikre en bedre holdbarhed. I renæssancen voksede handelen betydeligt. Nederlandske fartøjer kom til Cognac og havnene ved Charente efter de berømte vine fra cru'erne »Champagne« og »Borderies«.

Disse vine, som havde et lavt alkoholindhold, led dog under den lange rejse på havet. Det nederlandske kendskab til destillationskunsten betød, at de begyndte at destillere vinen i Nederlandene for at sikre en bedre holdbarhed. De gav disse vine navnet »brandwijn« (hvilket bogstaveligt talt betyder »brændt vin«), som senere blev til »brandy«, vinbrændevin.

I begyndelsen af det 15. århundrede blev den dobbelte destillation opfundet, hvilket gjorde det muligt at transportere en uforanderlig brændevin, der var langt mere koncentreret end vinen. De første destillationsenheder, som nederlænderne havde installeret i Charente, blev gradvis videreudviklet. Producenterne i Charente tog enhederne til sig og forbedrede teknikken med den dobbelte destillationsproces.

I midten af det 19. århundrede blev et stort antal detailforretninger til, som begyndte at distribuere brændevinen i flasker i stedet for på fade.

Denne nye handelsform betød endvidere, at der opstod tilknyttede industrier: glasproduktion (der blev udgangspunktet for en lokal knowhow inden for mekanisering af flaskefremstillingsprocesser), fremstilling af kasser og propper samt trykning.

Charente blev omkring 1875 ramt af *Phylloxera vastatrix*, som er et insekt af slægten hemiferous, som angriber vinstokkene ved at trække saften ud rødderne. Størstedelen af vindyrkningsarealerne blev ødelagt, og omkring 1893 var der således kun 40 600 hektar tilbage sammenlignet med 280 000 hektar før *Phylloxera*-angrebet. Ligesom andre steder i Europa blev også vindyrkningsarealerne i Charente genetableret med hjælp af amerikanske grundstammer. Hændelsen betød imidlertid, at der i 1888 blev oprettet en vindyrkningskomité, som blev det centrale organ for vindyrkning i 1892, et tværfagligt kvalitativt forskningsorgan for »Cognac«.

Dette organ fokuserede i høj grad på sortsforskning. Det var takket være organets arbejde, at sorten Ugni blanc mod midten af det 20. århundrede blev den primære anvendte sort. Ugni blanc er mere modstandsdygtig end de traditionelle sorter, der blev anvendt før *Phylloxera*-krisen (Colombard, Folle blanche osv.), som blev svækket af podning.

Dens produktivitet (udbyttet ligger på mellem 120 og 130 hl/ha), dens syreindhold og dens lave sukkerindhold, hvilket giver en vin med lavt alkoholindhold, har endvidere været med til gøre denne sort til den foretrukne. Den nordlige dyrkningsgrænse for druesorten af italiensk oprindelse (kendt som »Trebiano Toscano«) ligger i regionen.

3° Historiske faktorer, der bidrager til produktets omdømme

Fra slutningen af det 17. århundrede og især fra det efterfølgende århundrede blev markedet genstand for en organisering, og for at imødekomme efterspørgslen opstod der handelsaktiviteter. Der blev oprettet handelsstationer – nogle af dem med angelsaksisk oprindelse – i regionens vigtigste byer: f.eks. i Martell i 1715, i Rémy Martin i 1724, i Delamain i 1759, i Hennessy i 1765, i Godet i 1782, i Hine i 1791 og i Otard i 1795.

Undertegnelsen af en handelstraktat mellem Frankrig og England under ledelse af Napoleon III den 23. januar 1860 betød, at »Cognac« oplevede en voldsom vækst, der toppede i 1879 (oprettelse af handelsselskaber: Bisquit i 1819, Courvoisier i 1843, Royer i 1853, Meukow i 1862, Camus og Hardy i 1863).

I første halvdel af det 20. århundrede blev der indført lovgivning om »Cognac« som forankring af lokale, loyale og konstante skikke:

- 1909: afgrænsning af det geografiske produktionsområde
- 1936: anerkendelse af »Cognac« som kontrolleret oprindelsesbetegnelse
- 1938: afgrænsning af regionale betegnelser (cru'er eller geografiske betegnelser).

Under Anden Verdenskrig blev der oprettet et »Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie« (kontor til fordeling af vine og brændevine) for at beskytte »Cognac«-lagrene. Efter befrielsen blev kontoret i 1946 erstattet af »Bureau national interprofessionnel du Cognac« (nationalt tværfagligt kontor for Cognac, BNIC), som det centrale organ for vindyrkning har været tilknyttet siden 1948. »Cognac«-vinavlere og -forhandlere blev enige om at fastsætte BNIC's generelle opgave, som er at udvikle »Cognac« og at repræsentere og forsvare de erhvervsdrivendes kollektive interesser. BNIC varetager navnlig udbredelsen af kendskabet til, forsvaret og markedsføringen af oprindelsesbetegnelsen »Cognac« og fremmer forbindelserne mellem handel og vindyrkning. Kontoret har endvidere fået overdraget en opgave som offentlig tjeneste og overvåger som sådan lagringen, alderskontrollen og efterkvalitetsovervågningen af »Cognac« og udsteder de nødvendige eksportcertifikater.

»Cognac«, som historisk set har været et eksportprodukt, er i dag genstand for et udenlandsk forbrug, der udgør mere end 95 %, med forbrugere i næsten 160 forskellige lande. Fra Fjernøsten, over Europa til det amerikanske kontinent er »Cognac« blandt kendere synonym for en brændevin af meget høj kvalitet og et symbol på fransk livskunst.

4° Årsagssammenhængen mellem det geografiske område, produktets kvalitet og egenskaber

Sorterne i regionen, navnlig Ugni blanc, er kendetegnet ved en høj produktivitet og sen modning, hvilket giver mange fordele ved fremstillingen af vine til destillation med lavt alkohol- og syreindhold, som er afgørende for den endelige kvalitet af »Eaux-de-vie de Cognac«.

De vine, der er bestemt til fremstilling af »Eaux-de-vie de Cognac«, har en reel specificitet, som fremgår af videnskabelig og teknisk litteratur fra mere end et århundrede.

Jagten på vine med lavt alkohol- og syreindhold er således et særligt og vedvarende kendetegn ved fremstillingen af »Eaux-de-vie de Cognac« (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)).

Syreindholdet betyder, at vinen kan lagres naturligt i vintermånederne frem til destillationen, og det lave alkoholindhold gør det muligt at opnå den ønskede koncentration af aromaer i vinene.

Lave udbytter resulterer typisk i et højere alkoholindhold udtrykt i volumen i vinene, et lavere syreindhold og et lavere kvælstofindhold i druerne. Det modsatte gør sig gældende ved stigende udbytter, idet alkoholindholdet reduceres, og syreindholdet øges.

Forekomsten af andre parametre, herunder andelen af æblesyre, de mindste ændringer i aromaernes modenhed, deres fortynding og hyppigheden af Botrytis-angreb, som er skadelig for brændevinens kvalitet, øges, når udbyttet er for højt.

Disse parametre fører derfor til, at der fastlægges et optimalt udbytteområde, som varierer fra år til år alt efter høstens karakteristika.

Fastsættelsen af et maksimalt årligt udbytte afhængigt af udviklingen i disse parametre gør det derfor muligt at fastlægge det optimale produktionsudbytteområde for vinene, således at der skabes den bedste balance mellem de forskellige kvalitetsparametre, der er nødvendige for fremstillingen af »Eaux-de-vie de Cognac«. Dette årlige udbytte ligger derfor inden for et optimalt interval, som blandt andet indeholder klimareserven.

Desuden fører risikoen for en kvalitativ forringelse af de producerede vine, når udbyttet øges uforholdsmæssigt, til indførelse af yderligere foranstaltninger vedrørende vindyrkningsarealernes produktivitet, herunder fastsættelse af en øvre grænse for udbyttet.

Brændevinens aromatiske kvalitet afhænger i høj grad af de anvendte vines egenskaber.

Valget af vinstokbestand og overholdelsen af de særlige regler for vinfremstilling, der fremgår af produktspecifikationen for betegnelsen »Cognac«, gør det muligt at fremstille vine med fine og delikate aromaer, som er afgørende for fremstillingen af brændevine af høj kvalitet. Disse vine må ikke indeholde forringende faktorer såsom planteegenskaber, et for højt indhold af acetaldehyd (oxideret), højere alkoholer (tyngde) eller visse forbindelser, der er forbundet med forringelsen af vinene under deres opbevaring. Ud over produktspecifikationen kommer en række anbefalinger vedrørende høst og presning, gæring og opbevaring af vin inden destillation, til udtryk som skræddersyede instrukser, der ajourføres regelmæssigt og formidles bredt til vinavlere i produktionsområdet.

Knowhow med hensyn til beskæring og vinfremstilling:

Syreindholdet og det lave alkoholindhold underbygges af den metode til beskæring, som vinavleren vælger på grundlag af flere faktorer:

- afstanden mellem rækkerne
- stammens og plantedækkets højde
- selve metoden: traditionel lang beskæring af vinstokke, kordon-beskæring af vinstokke (høje nedhængende eller lave opbundne kordoner osv.).

Klaserne presses umiddelbart efter høsten i traditionelle horisontale pladepresser eller i pneumatiske presser. Kontinuerlige pladepresser med transportsnegl er forbudte. Den fremstillede saft sættes til gæring hurtigst muligt. Tørsukring er ikke tilladt.

Presningen og gæringen overvåges nøje, da disse processer har en afgørende betydning for brændevinens endelige kvalitet. For at bevare kvaliteten af den brændevin, der produceres, må der ikke tilsættes svovldioxid til vine til destillation under gæring.

Som følge heraf er slutdatoen for destillation af hvidvine bestemt til fremstilling af »Cognac« den 31. marts i året efter høsten for at undgå enhver risiko forbundet med vinenes holdbarhed.

Destillation:

Destillationsprocessen i Cognac følger nedenstående destillationsprincip: diskontinuerlig destillation eller dobbelt destillation, som også går under navnet destillation med gentagelse. Følgende destillationsenhed anvendes: »Charente«-destillationsenheden, hvis form, materiale, kapacitet og opvarmningsmetode har været defineret siden 1936 og er absolut afgørende for brændevinens kvalitet.

Følgende gør sig gældende:

- Formen på enhederne er med til at udskille de flygtige stoffer.
- Opvarmningen med åben ild sikrer en syntese af de supplerende aromaer, når vinen kommer i kontakt med bunden af kedlen (ophedningsfænomenet).
- Destillationsenhedens elementer, der kommer i kontakt med vin, dampe eller destillater, er udelukkende fremstillet af kobber på grund af metallets fysiske egenskaber (formningsevne, god varmeledning) og dets kemiske reaktion med visse bestanddele i vinene.

Denne type destillationsenhed indebærer en nænsom proces ved hver destillation: »opdelingen«, der består i at opdele destillatafgangen ud fra alkoholindhold udtrykt i volumen (TAV) og sammensætning af flygtige stoffer mellem den centrale del og de dele, der er bestemt til genanvendelse i de efterfølgende destillationer. Som følge heraf er destillationsprocessen i Cognac, grundet den begrænsede produktkapacitet under anden opvarmningsfase, en håndværksmæssig aktivitet, der bygger på destilleriernes knowhow. Afhængigt af vinenes kvalitet (vinbærmeomfang, TAV, syreindhold osv.) og deres kvalitative mål afgør destillerierne, hvornår disse opdelinger er hensigtsmæssige, og hvordan genanvendelsen skal foregå.

Brændevinens egenskaber i henhold til de geografiske betegnelser:

De brændevine, der genereres efter destillationsprocessen, er kendetegnet ved en stor analytisk og organoleptisk mangfoldighed, der især bunder i deres oprindelse. Denne mangfoldighed betyder, at der må anvendes forskellige lagringsteknikker med forskellig varighed.

Grande Champagne:

Grande Champagne giver brændevine med betydelig finesse kendetegnet ved en særegen og vedvarende smag med en duft overvejende af blomster. Den langsomme modning betyder, at brændevinene skal lagres på egetræsfade i lang tid for at opnå fuld modenhed.

Petite Champagne:

Disse brændevine har stort set de samme kendetegn som Grande Champagne, dog uden sidstnævntes ypperste finesse.

Fine Champagne:

»Cognac« med betegnelsen »Fine Champagne« opnår sine organoleptiske egenskaber som følge af sammenstikningen af Grande Champagne- (som minimum halvdelen) og Petite Champagne-brændevine.

Borderies:

Dette vindyrkningsområde giver fyldige, duftende og milde brændevine kendetegnet ved en duft af violer. Det siges, at de opnår den optimale kvalitet ved en kortere modningsperiode sammenlignet med Grande Champagne-brændevine.

Fins Bois:

Fins Bois udgør det største vindyrkningsområde. Her er der tale om fyldige og bløde brændevine med forholdsvis kort lagringstid med en frugtagtig duft af pressede druer.

Bois (Bons Bois, Bois à Terroir eller Bois Ordinaires):

Bons Bois giver brændevine med frugtagtige aromaer med en kort lagringstid.

Lagring:

Kvaliteten af de vine, brændevinene er fremstillet af, er i høj grad afgørende for de nyfremkomne brændevine efter destillationen.

Lagringen af brændevinene sikrer deres modning, dvs. det udviklingsstadium, der giver de mest harmoniske organoleptiske egenskaber.

Den foregår udelukkende i egetræsbeholdere, som alene gør det muligt at modne produkterne.

Lagringens varighed afhænger af egenskaberne ved den lagrede brændevin, produktets ønskede kvalitetsprofil og typen og alderen af de egetræsbeholdere, der anvendes til lagring.

Dette omfatter udvinding af træelementer samt oxidation og mange fysisk-kemiske udviklinger, der er nødvendige for at opnå de sensoriske egenskaber ved lagret brændevin, herunder farvningen.

Lagringen af »Cognac« er en proces, der ikke kun drager fordel af de klimatiske forhold, der er særlige for regionen, men også af den knowhow, der har udviklet sig i regionen gennem tiden. Under lagringen er den nyfremkomne brændevin i kontakt med egetræ i flere år (nogle gange flere årtier), så snart den træder ud af destillationsenheden. Derefter opstår der forskellige fysisk-kemiske fænomener: fordampning af vand og alkohol, koncentration af forskellige stoffer, udvinding af træelementer, oxidation osv. Disse fænomener styres af brændevinens oprindelige karakteristika (alkoholindhold og syreindhold), af den type beholder, som den opbevares i, og af de fysiske karakteristika ved den kælder, hvor beholderen anbringes (temperatur, fugtighed og ventilation).

I det tempererede kystklima i det geografiske område »Cognac« er lagringen kendetegnet ved, at brændevinene udsættes for en middel fugtighed og årstidsbestemte udsving uden ekstremer. Kældrenes placering og opbygning tilpasses med henblik på at opnå afbalancerede forhold, således at brændevinen bliver fyldig og modnes på en harmonisk måde.

Det anvendte egetræ *Quercus petraea* (vintereg) eller *Quercus robur* (stilkeg) med en fin struktur (Tronçais) eller grov struktur (Limousin) er valgt grundet træets vedvarende samspil mellem brændevin, ydre miljø og træ. De mange bødervirksomheder, der er opstået i det geografiske område, har i tæt samarbejde med »Cognac«-kældermestrene været i stand til at opbygge en knowhow inden for udvikling af de mest velegnede beholdere til lagring af »Cognac«. Kældermestrene udvælger de mest optimale beholdere ud fra den nyfremkomne brændevins oprindelige karakteristika, lagringsstadiet og de kvalitative mål.

I hele den periode, hvor »Cognac« udvikler sig i kontakt med egetræet og luften, mister den gradvist en del af det vand og den alkohol, den indeholder, grundet fordampning. Disse alkoholholdampe (som poetisk kaldes for »englenes andel«) svarer hvert år til flere millioner flasker og giver næring til en mikroskopisk svamp, *Torula compniacensis*, i nærheden af kældrene, som dækker regionens sten og gør dem mørke.

Lagringen af »Cognac« er uløseligt forbundet med sammenstikningens kunst. Denne kunst er kernen i »Cognac«-kældermestrenes håndværk. Ligesom en maler med sin farvepalet udvælger kældermesteren forskellige partier af »Cognac« med flere oprindelser: forskelligartede cru'er, forskellige lagringsgrupper, »Cognac« lagret på nye eller gamle fade, såkaldte fûts roux (som tidligere har indeholdt »Cognac«) af forskellig oprindelse og i forskellige kældertyper (fugtige eller tørre).

Afhængigt af lagringsprocessen har hver brændevin sine egne organoleptiske egenskaber, som fremhæves i samspillet med de andre brændevine, som indgår i sammenstikningen.

Sammenstikning er en kompleks operation, der ikke blot kan baseres på tekniske opskrifter. Kældermesteren er afhængig af empirisk viden (kendskab til råvarernes mangfoldighed og betegnelsens særpræg, erfaring med samspillet mellem denne råvare og lagringsfaktorer, beherskelse af de nødvendige teknikker), som kræver konstant overvågning ved smagsprøvning og anvendelse af en stor sensorisk hukommelse med hensyn til brændevine på de forskellige produktionsstadier.

Denne knowhow, som kræver mange års oplæring hos ældre i branchen, har kunnet udvikles, holdes ved lige og videreformidles takket være det tætte netværk af virksomheder i området og de udvekslinger, der finder sted inden for det faglige fællesskab mellem kældermestre, vinavlere, forhandlere og mæglere.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-74d0b925-ab4b-432e-8c31-de7ab38499e9.

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 123/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako«

EU-nr.: PDO-BG-02657 — 4.2.2021

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republikken Bulgarien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« er et syrnede mælkeprodukt på basis af rå mælk fra får, køer, bøfles, geder eller en blanding heraf, som fremstilles i Bulgarien og er en symbiotisk starterkultur af bakterierne *Lactobacillus delbrueckii ssp.bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*, der ikke er genstand for genetisk modifikation. Det er kendetegnet ved en særlig frisk mælkesyresmag og -aroma, der skyldes 34 typer aromastoffer (acetaldehyd, acetone, ethanol, diacetyl, acetoin osv.), som er resultatet af fermenteringen af mælken gennem den kombinerede virkning af de to bakterier. De omdanner lactose til mælkesyre og små mængder acetaldehyd og diacetyl, som er nogle af produktets vigtigste smags- og aromagivende bestanddele. Forskere mener, at smagen og aromaen skyldes dannelsen af flygtige og ikkeflygtige syrer og carbonylforbindelser under fermenteringen. Den harmoniske kombination af disse stoffer giver produktet dets typiske smag og aroma.

»Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« har et højere syreindhold end andre lignende produkter og en homogen og cremet konsistens.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Det færdige produkt indeholder levende mælkesyrebakterier, nemlig:

— *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* — $1,0 \times 10^7$ CfU/g (tolerance — $1,0 \times 10^6$ CfU/g)

— *Streptococcus thermophilus* — $1,0 \times 10^8$ CfU/g (tolerance — $1,0 \times 10^7$ CfU/g).

Værdierne repræsenterer det obligatoriske minimumsindhold af de to bakterier indtil udløbet af produktets holdbarhedstid. Det høje indhold af levende mælkesyrebakterier adskiller det fra andre lignende produkter.

Organoleptiske og fysisk-kemiske indikatorer

Indikatorer	Karakteristika og krav					
	»Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako«					
	Komælk	Fåremælk	Bøffelmælk	Gedemælk	Blandet komælk og bøffelmælk	Blandet komælk og fåremælk
Organoleptiske kendetegn:						
Overflade	Glat, skinnende, eventuelt med et let synligt lag af mælkefedt					
Farve	Hvid, med antydninger af flødeagtige toner afhængigt af mælketypen					
Koageltype	Fyldig og glat. En rift i siden er tilladt, når emballagen vippes, afhængigt af mælke- og fedtindholdet.					
Konsistens	Glat overflade, eventuelt med en udtalt grynet konsistens for fåremælk, bøffelmælk eller blandet mælk, eventuelt med en let adskillelse af mælkeserummet					
Konsistens efter nedbrydning af koagel	Homogen, cremet, med en let grynet konsistens for fåremælk, bøffelmælk eller blandet mælk					
Smag og aroma	Udpræget frisk præg af mælkesyren i den anvendte mælketype og starterkulturens aromatiske egenskaber					
Fysisk-kemiske kendetegn:						
Tørstof (%) (minimum) — for sødmælk — for letmælk	11,8 10,3	16,5 —	16,0 —	11,0 —	13,75 —	14,25 —
Indhold af mælkeprotein (%) (minimum)	3,2	5,2	4,2	3,0	3,6	4,10
Fedtindhold (%) (minimum) — for mælk med højt fedtindhold — for sødmælk — for letmælk	4,5 3,6 2,0	6,5 —	7,0 —	3,0 —	5,0	5,0
Syreindhold i Thörnergrader (°T)	Mellem 90,0 og 150,0					

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

På årsbasis skal 80 % af malkekvægsfoderet være produceret i Republikken Bulgarien. Foder fra områder uden for det afgrænsede geografiske område kan udgøre op til 20 % på årsbasis. Tilskudsfodring er påkrævet under ugunstige klimaforhold i det geografiske område. Dyrene får kun en lille mængde foder fra områder uden for det afgrænsede geografiske område, og dette påvirker ikke produktets kendetegn, som skyldes det geografiske miljø.

Ud over foder opfodres dyrene på græsningsarealer, som er spredt over hele landet. Græsningsperioden varer fra marts til november. De naturlige og klimatiske forhold i Bulgarien fremmer husdyravl og fodring af dyrene med en blanding af græs hele året rundt. Disse anvendes både i frisk tilstand og i form af hø og ensilage. Den længere græsningsperiode er årsagen til de mange forskellige mineraler og vitaminer, der indgår i den rå mælks sammensætning. Den har et specifikt afbalanceret indhold af de vigtigste ingredienser såsom kalium, magnesium, fosfor og calcium, proteiner og vitaminer (A, B, E, D og folsyre). Indholdet af folsyre i det færdige produkt stiger i forhold til mængden i rå mælk. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus* er symbiotiske, hvilket letter mælkesyrefermenteringen og øger indholdet af folsyre.

Den rå mælk, der anvendes til fremstillingen af »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako«, har oprindelse i Republikken Bulgarien. Et særligt kendetegn ved den rå mælk er det høje indhold af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

De symbiotiske startkulturer er ikke genstand for genetisk modifikation og skal produceres i Republikken Bulgarien.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af fremstillingsprocessen for »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« finder sted på Republikken Bulgariens område.

Etape 1 — Godkendelse, klassificering, rensning og oplagring af rå mælk

Etape 2 — Standardisering af mælken

Etape 3 — Homogenisering

Etape 4 — Pasteurisering

Etape 5 — Køling

Etape 6 — Syrning

Etape 7 — Forarbejdning og emballering — Produktet skal emballeres i det geografiske område, fordi gæringen finder sted i selve emballagen. Emballeringen er en del af fremstillingsprocessen og skal finde sted på det mejeri i Republikken Bulgarien, hvor produktet fremstilles. Ellers er der risiko for ændringer i produktets fysisk-kemiske, mikrobiologiske og smagsmæssige kendetegn.

Etape 8 — Fermentering

Etape 9 — Køling

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Produktet emballeres som beskrevet under etape 7 i beholdere fremstillet af materialer, som er bestemt til kontakt med fødevarer, for så vidt angår specifik og samlet migration:

- Plastbeholdere med et rumindhold på højst 2 kg
- Glasbeholdere af et rumindhold på højst 1 kg
- Beholdere af keramisk materiale med et rumindhold på højst 1 kg.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område, hvor »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« fremstilles, er Republikken Bulgarien.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« er et produkt, der er kendt under denne betegnelse i Bulgarien og på verdensplan. Det har været genstand for talrige videnskabelige tidsskrifter, arrangementer og publikationer. Yoghurt fremstilles i hele landet ved hjælp af en traditionel bulgarsk teknik både i hjemmet og under industrielle forhold. Gunstige naturlige og klimatiske forhold i Bulgarien bidrager til udviklingen af mælkesyrebakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, der anvendes til fremstillingen heraf. I 1905 opdagede dr. Stamen Grigoroff på universitetet i Genève en stavformet bakterie i yoghurt fra Bulgarien. I 1907 blev den mikroorganisme, som dr. Grigoroff havde opdaget, kaldt *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) efter ham og er ifølge Bergeys klassificering kendt som *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (idet navnet fremhæver tilknytningen til området). Nobelprismodtager professor Ilya Mechnikov bekræftede dr. Grigoroffs opdagelse og udviklede sin teori om lagring i tilknytning til produktet. Siden da har det vundet internationalt ry. Der blev afholdt et internationalt symposium om original bulgarsk yoghurt i 2005 i Sofia.

5.1. Det geografiske områdes egenart

Et relativt mildt klima med moderate mængder varme og fugtighed er typisk for Bulgarien, som er det geografiske område, hvor »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« fremstilles. Den årlige gennemsnitstemperatur i Bulgarien ligger mellem 10 °C og 14 °C, hvilket er typisk for tempererede breddegrader. Naturlige og klimatiske forhold fremmer tilstedeværelsen af græsgange på både sletter og i bjergområder, hvilket igen gavner mælkeproduktionen. Græs, bælgeplanter, korn og over 2 000 typer urter, f.eks. stenkløver, markbynke og almindelig hyrdetaske, vokser på græsgange og enge. De giver dyrene en afbalanceret og varieret kost og påvirker den rå mælks kvalitet, aroma og sammensætning. Dyrenes græsning suppleret med foder fra det geografiske område øger råvarens indhold af mineraler og vitaminer.

De klimatiske forhold bidrager til udviklingen af mælkesyrebakterier såsom *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, som er blevet isoleret i forskellige dele af Bulgarien. Dr. Todor Minkov redegør på side 9-10 i sin bog *Българското кисело мляко по света* [Bulgarsk yoghurt i verden] (Sofia, 2002) for områdets særlige karakteristika: »I de tusinder af år, hvor mikrofloraen har eksisteret, har den ikke ændret sig væsentligt i vores land, og den har i vid udstrækning bevaret sine genetiske karakteristika på grund af klimaet [...]. Disse karakteristika er en forudsætning for de frugtbare arealer i regionen samt for de mest aktive former for mælkesyremikroorganismer, i dette tilfælde *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.« Bakterien er naturligt forekommende i Bulgarien, hvor den findes i store mængder i landets flora og fauna og i duggen fra græs på enge og i kildevand. I det videnskabelige fagtidsskrift *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (bind 1, 2014, s. 25) er det anført, at »*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kun reproduceres på det moderne Bulgariens område [...]. I andre dele af verden muterer den og stopper med at formere sig efter 1-2 fermenteringer.« Denne bakterie påvirker produktets særlige kendetegn.

5.2. Menneskelige faktorer

Fremstillingen af »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« går flere hundrede år tilbage og er en tradition i Bulgarien.

Med tiden forbedrede landbrugerne deres færdigheder inden for yoghurtfremstilling ved at opvarme forskellige typer rå mælk og tilsætte en starterkultur. Etnolog Maria Markova beskriver de skikke og traditionelle teknologier, der er knyttet til yoghurt i forskellige dele af Bulgarien, i sin artikel »Традиционна технология на българското кисело мляко« [Traditionel teknologi i forbindelse med bulgarsk yoghurt] (Миналото [Fortiden], 2006, bind 2, s. 48-56). Nogle brugte »sure torne« (pinde stukket ind i myretuer) som starterkultur, mens andre brugte dug indsamlet på Sankt Georgsdag, hvor koncentrationen af den bulgarske bakterie var højest, samt forskellige barker fra træer og urter. Den mest almindelige fermenteringsmetode, som stadig benyttes, består i at tage en lille mængde yoghurt, der er lavet i dage forinden, og tilsætte den til den kogte mælk. Kunsten at vælge en egnet kulturstarter og skabe betingelserne for

fermenteringen er gået i arv gennem generationer. I bogen »Българско кисело мляко« [Bulgarsk yoghurt] (af ledende forskningsingeniør Maria Kondratenko m.fl., Sofia, Zemizdat, 1985, s. 28–29) er det anført, at »I vores land har hyrder, husholdninger og små producenter af bulgarsk yoghurt i århundreder anvendt kombinationer af naturlige starterkulturer, der repræsenterer den ekspertise, som er resultatet af en lang naturlig udvælgelse. De bedste starterkulturer, der hovedsagelig blev udpeget på grund af deres smag og aroma, gik i arv fra hyrde til hyrde, fra husholdning til husholdning og fra producent til producent.« Viden om og færdigheder inden for starterkulturer er afgørende for at opnå produktets smag, aroma og konsistens.

I anden halvdel af det 20. århundrede blev der skabt originale bulgarske starterkulturer som led i overgangen til industriel produktion ved hjælp af en veletableret teknik. Den videnskabelige enhed, der havde ledende forskningsingeniør Maria Kondratenko som chef, foretog undersøgelser med henblik på at fastslå produktets typiske smag og udvælge de mikroorganismer, der skulle anvendes til fremstillingen af »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako«. I to år indsamlede holdet prøver fra hjemmelavet yoghurt samt fra naturlige kilder. De bedste stammer af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus* blev isoleret, undersøgt og udvalgt under laboratorieforhold. Dette var begyndelsen på den industrielle produktion af symbiotiske starterkulturer til dette produkt.

5.3. Produktets egenskaber

Produktets karakteristiske friske mælkesyresmag og -aroma skyldes metaboliske stoffer, herunder 34 dufttyper. De frigives under mælkesyrefermenteringen som følge af den symbiotiske aktivitet i *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*. Det er starterkulturens sammensætning, der er afgørende for produktets smag og aroma. Det er denne starterkultur, der skaber forskellen i smag og aroma mellem »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« og den yoghurt, der fremstilles med starterkulturer, som er isoleret og produceret uden for Bulgarien.

Ledende forskningsingeniør M. Kondratenko og professor dr. Eng. J. Simov anfører på side 61 i deres bog *Българско кисело мляко* [Bulgarsk yoghurt] (udgivet af sammenslutningen af mejerier i Bulgarien, Sofia, 2003), at bulgarsk symbiotisk gær »bidrager til den originale bulgarske yoghurt's typiske kendetegn og strenge særegne karakter. Takket være deres indbyrdes forbindelse ændrer *thermophyllous streptococcus* og den bulgarske stavformede bakterie [*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*] mælkenes sammensætning, øger dens ernæringsmæssige og biologiske værdi, opbygger dens smag og aroma og giver den sin karakteristiske profil. Begge mikroorganismer frigiver aromastoffer, hvis kvantitative kombinationer udgør den oprindelige bulgarske yoghurt's helt særlige aroma.«

Produktet har et højere syreindhold og en homogen og cremet konsistens.

Produktets særlige kendetegn skyldes også den rå mælk som beskrevet i punkt 3.3. Et karakteristisk træk ved »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako« sammenlignet med andre tilsvarende produkter er det store antal levende *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*- og *Streptococcus thermophilus*-bakterier i det endelige produkt, som gør det til et naturligt probiotikum.

5.4. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

De naturlige og klimatiske forhold i det geografiske område, der er kendetegnet ved moderate mængder varme og fugtighed, fremmer udviklingen af mælkesyrebakterier, der er typiske for den regionale mikroflora, såsom *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. De kilder, der anvendes til bakteriel isolering, er flora, fauna, dug på græsgange og kildevand.

Under mælkesyrefermenteringen opnår de to symbiotiske bakterier i bulgarske starterkulturer, nemlig *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*, den særlige friske mælkesyresmag og -aroma, der er kendetegnende for »Българско кисело мляко/Bulgarsko kiselo mlyako«. Produktets særlige kendetegn skyldes også den rå mælk, som skal komme fra det geografiske område. Malkekvægets græsning påvirker den rå mælks aroma og smag og det høje indhold af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Den længere græsningsperiode er årsagen til de mange forskellige mineraler og vitaminer, der indgår i den rå mælks sammensætning. Den rå mælk har et specifikt afbalanceret indhold af de vigtigste ingredienser såsom kalium, magnesium, fosfor og calcium, proteiner og vitaminer (A, B, E, D og folsyre). Med tiden blev traditionen med at fermentere mælk udviklet og videreført i husholdningerne. Dr. K. Popdimitrov anfører i sin bog *Българското кисело мляко* [Bulgarsk yoghurt] fra 1938, at »[...] fordelene ved mikrofloraen i bulgarsk yoghurt skyldes den masseudvælgelse, der finder sted under den daglige fermentering af mælken. Starterkulturen tages normalt fra den bedste fermenterede yoghurt, hvilket skaber en naturlig udvælgelse af mikrofloraen«. Denne færdighed går i arv fra generation til generation.

»Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako« fremstilles ved hjælp af symbiotiske bulgarske starterkulturer og en veletableret og standardiseret teknik. Dette fører også til et andet kendetegn ved produktet, nemlig det store antal levende *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*-bakterier og deres probiotiske virkning.

Alt dette gør det berettiget at hævde, at »Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako« »er frugten af vores klimatiske forhold og vores bedsteforældres traditioner« (Българско кисело мляко [Bulgarsk yoghurt], af ledende forskningsingeniør eng. Maria Kondratenko m.fl., s. 9).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/blgarsko-kiselo-mlyako/>

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