



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

66. årgang

1. august 2023

### Indhold

#### II Meddelelser

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

##### Europa-Kommissionen

2023/C 272/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Oplysninger

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

##### Europa-Kommissionen

2023/C 272/02	Euroens vekselkurs — 31. juli 2023 .....	2
---------------	--	---

#### V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

##### Europa-Kommissionen

2023/C 272/03	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	5

2023/C 272/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

ANDET

**Europa-Kommissionen**

2023/C 272/06	Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 .....	9
---------------	---	---

2023/C 272/07	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 .....	15
---------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> 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.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 272/01)

Den 19. juli 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 <sup>(1)</sup>. 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11108. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

31. juli 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1023	CAD	canadiske dollar	1,4566
JPY	japanske yen	156,73	HKD	hongkongske dollar	8,5966
DKK	danske kroner	7,4529	NZD	newzealandske dollar	1,7773
GBP	pund sterling	0,85765	SGD	singaporeanske dollar	1,4660
SEK	svenske kroner	11,5895	KRW	sydkoreanske won	1 405,49
CHF	schweiziske franc	0,9619	ZAR	sydafrikanske rand	19,5511
ISK	islandske kroner	144,30	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,8808
NOK	norske kroner	11,1805	IDR	indonesiske rupiah	16 622,65
BGN	bulgarske lev	1,9558	MYR	malaysiske ringgit	4,9703
CZK	tjekkiske koruna	23,900	PHP	filippinske pesos	60,522
HUF	ungarske forint	386,93	RUB	russiske rubler	
PLN	polske zloty	4,4070	THB	thailandske bath	37,732
RON	rumænske leu	4,9349	BRL	brasilianske real	5,2031
TRY	tyrkiske lira	29,7126	MXN	mexicanske pesos	18,4088
AUD	australske dollar	1,6436	INR	indiske rupee	90,6690

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

## V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)

Behandles eventuelt efter den forenkede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 272/03)

1. Den 24. juli 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Enel Green Power S.p.A. (»EGP«, Italien), der tilhører Enel Group (Italien),
- INPEX Corporation (»INPEX«, Japan),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd (»EGPA«, Australien), der tilhører ENEL Group,
- Enel Green Power Australia Trust (»Master Trust«, Australien), der tilhører ENEL Group.

EGP og INPEX erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over EGPA og Master Trust.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- EGP er afdelingen for vedvarende energi i Enel Group og har hovedsæde i Rom. EGP opererer på verdensplan (direkte eller gennem dens datterselskaber) inden for produktion og salg af energi fra vedvarende energikilder,
- INPEX er et prospekterings- og produktionsselskab med hovedsæde i Tokyo, Japan. Det beskæftiger sig med forskning, prospektering, udvikling, produktion og salg af olie, naturgas, andre råstoffer og andre relaterede aktiviteter samt investeringer og udlån til virksomheder, der er aktive indenfor disse områder,
- EGPA og Master Trust investerer i projekter for vedvarende energi, hvor de tilbyder en end-to-end-plattform til udvikling og drift af projekter for vedvarende energi. Virksomhederne er også aktive inden for både engros- og detailhandel med energi. EGPA og Master Trust opererer kun i Australien.

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.

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

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

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

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

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

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Postadresse:

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

---

<sup>(?)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag: M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**

(EØS-relevant tekst)

(2023/C 272/04)

1. Den 24. juli 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- PAI Partners S.à.r.l. (Frankrig), et helejet datterselskab af PAI Partners SAS (Frankrig), tilsammen »PAI Partners«
- HgCapital LLP (»Hg«, Det Forenede Kongerige)
- Azets Topco Limited (»Azets«, Jersey), som i øjeblikket kontrolleres af Hg.

PAI Partners og Hg erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), og artikel 3, stk. 4, over Azets.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- PAI Partners er et private equity-selskab. De fonde, som PAI Partners forvalter, har en politik om at erhverve aktiemajoriteten i virksomheder, der er aktive på verdensplan inden for erhvervstjenester, fødevarer- og forbrugerområdet, almindelige industrivarer og sundhedssektoren
- Hg er investor i software- og servicevirksomheder med fokus på Europa og USA
- Azets leverer regnskabs-, skatte-, revisions-, rådgivnings-, HR- og lønadministrationstjenester til hovedsagelig SMV'er og er aktiv i hele 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 <sup>(2)</sup>.

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

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

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

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

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Postadresse:

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

---



**Anmeldelse af en planlagt fusion****(Sag M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2023/C 272/05)

1. Den 25. juli 2023 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 anmeldelse af en planlagt fusion <sup>(1)</sup>.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Warburg Pincus LLC og tilknyttede fonde (»Warburg Pincus«, USA)
- Advent International Corporation og tilknyttede fonde (»Advent«, USA)
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) og Baxter Oncology GmbH (Tyskland) (»BPS«).

Warburg Pincus og Advent erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele BPS.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Warburg Pincus: et globalt privat kapitalgesellschaft. Virksomhedens porteføljevirkomheder er aktive i en række sektorer, herunder energi, finansielle tjenesteydelser, sundhedspleje og kundetjenester, industri- og erhvervstjenester, teknologi, medier og telekommunikation
- Advent: en kapitalfond, der fokuserer på erhvervelse af kapitalandele og forvaltning af investeringsfonde inden for forskellige sektorer, herunder sundhedspleje, industri, teknologi, detailhandel, forbrugerprodukter og fritid samt erhvervstjenester og finansielle tjenesteydelser
- BPS: Baxter International Inc.'s globale lægemiddelkontrakt- og fremstillingsvirksomhed. Den leverer tjenesteydelser i forbindelse med udvikling og fremstilling af kontrakter for færdigpakkede lægemidler.

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 <sup>(2)</sup>.

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

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

M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOG.

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

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

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Postadresse:

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

---

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om en EU-ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013**

(2023/C 272/06)

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

## ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Мелник«

PDO-BG-A1472-AM01

Ansøgningsdato: 24.3.2021

**1. Ansøger og legitim interesse**

Det regionale vin- og vinkammer »Pirin« (RLVK)

RLVK »Pirin« er registreret i henhold til loven om vin og spiritus og omfatter medlemmer, som er producenter med en legitim interesse i at ændre produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Мелник«.

**2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

- Produktets betegnelse
- Vinavlsproduktets kategori
- Tilknytning
- Restriktioner for afsætningen

**3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen****3.1. Udvidelse af det geografiske område**

Det afgrænsede område for fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Мелник« omfatter i øjeblikket kun landsbyen Drangovo i Petrich kommune, regionen Blagoevgrad. Området har kun et lille antal vindyrkningsarealer, som har en begrænset produktion og en lille markedsandel. Den nuværende afgrænsning forhindrer området i at positionere sig på markedet i det omfang, det er nødvendigt, og udnytte merværdien for vine, der er mærket med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Мелник«. Det er nødvendigt at revidere området, så det defineres korrekt, idet der tages hensyn til, at jordbunds- og klimaegenskaberne er identiske over et større område, hvor der findes sorter, der giver vine med særlige organoleptiske egenskaber. Under disse omstændigheder kan området genvinde sit omdømme på markedet og opnå en markedsandel, der passer mere til vinenes kvalitet. Under forberedelsen af denne ansøgning er der gennemført en omfattende undersøgelse af området, herunder fra et historisk perspektiv. Jordbunds karakteristika er blevet undersøgt, der er udarbejdet et klimakort, og der er vedlagt et dokument, der viser de parceller, der er tilplantet med de sorter, der er opført og distribueret i området. En udvidelse af området har en indvirkning på tilknytningen uden at ugyldiggøre den, da områdets særlige jordbunds- og klimaforhold samt den menneskelige faktors indvirkning på produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Мелник« ikke påvirkes. Følgende lokaliteter i regionen Blagoevgrad tilføjes:

(<sup>1</sup>) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

- i kommunen Sandanski: landsbyerne Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vrania, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo og Belevchevo og byen Sandanski
- i kommunen Petrich: landsbyerne Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo og Belasitsa og byen Petrich
- i kommunen Strumyani: landsbyerne Ilindentsi, Drakata, Mikrevo og Kamenitsa
- i kommunen Kresna: byen Kresna og landsbyen Dolna Gradeshnitsa.

Denne ændring berører punkt 3 »Område til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) 'Мелник'« i produktspecifikationen og punkt 6 »Afgrænset geografisk område« i enhedsdokumentet.

### 3.2. Medtagelse af nye druesorter til vinfremstilling

I løbet af de seneste 20 år har den territoriale fordeling af vindyrkningsarealer i det foreslåede større område i Melnik gennemgået betydelige ændringer. Sortsstrukturen har også ændret sig. Der er konstateret en stor og vedvarende interesse for dyrkning og anvendelse af lokale samt nye druesorter til vinfremstilling i Bulgarien. Det er blevet fastslået, at sorterne er perfekt tilpasset forholdene i området, og at der er en stigende markedsinteresse for de vine, der fremstilles af dem. Denne ændring vil gøre det muligt at udvide viften af vine, der tilbydes som reaktion på forbrugernes efterspørgsel. Der foreslås følgende sorter til vinfremstilling:

- hvidvine: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier og Pinot Gris;
- rød- og rosévine: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir og Grenache.

Denne ændring berører punkt 5 »Vindruesorter, der er godkendt til fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) 'Мелник'« i produktspecifikationen og punkt 7 »Primær(e) druesort(er)« i enhedsdokumentet.

### 3.3. Opstart af hvidvinsproduktion

I betragtning af den udvidede sortsstruktur og markedsefterspørgslen er produktionen af hvidvine i området blevet tilladt. Hvidvinene er karakteristiske og af høj kvalitet, da de hvide sorter har tilpasset sig godt til terroiret. Hvidvinene supplerer områdets specificitet, og deres særpræg skyldes jordbunds- og klimakaraktistika og menneskelige faktorer. Denne ændring berører punkt 2 »Egenskaber for den fremstillede vin« og punkt 6 »Tilknytning til det geografiske område« i produktspecifikationen og punkt 4 »Beskrivelse af vinen/vinene«, punkt 5 »Vinframstillingsmetoder« og punkt 8 »Beskrivelse af tilknytningen« i enhedsdokumentet.

### 3.4. Ændring af de anvendte dyrkningsmetoder

Som følge af de nyoprettede vindyrkningsarealer og omstruktureringen af de eksisterende og for at tage hensyn til det særlige klima og forbedre den fremstillede vins ydeevne kan følgende nye opbindingsmetoder anvendes: Guyot og gobelet. På grund af ændringen i vindyrkningsarealernes struktur er den tilladte beplantningstæthed højst 500 vinstokke pr. dekar eller 5 000 vinstokke pr. hektar. Denne ændring berører punkt 6 »Tilknytning til det geografiske område« i produktspecifikationen og punkt 5 »Vinframstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

### 3.5. Maksimalt vinudbytte af 100 kg druer (vin fremstillet efter forarbejdning af 100 kg druer)

Da fremstilling af hvidvin er blevet tilladt, er der for hvidvin blevet tilføjet et maksimalt udbytte på 60 l (vin fremstillet efter forarbejdning af 100 kg druer). Denne ændring berører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 5 »Vinframstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

## ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Мелник

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

Kategori 1. Vin

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

Hvidvinene fremstilles af sorterne Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier og Pinot Gris, enten som enkeltdruevin eller som flerdruevine (cuvée) fremstillet af flere sorter. De er fyldige med en klar halmgul til en levende gylden farve, en rig palet af aromaer, der spænder fra noter af hvide blomster til delikate citrusfrugter, og frugtagtige aromaer af kvædemarmelade, kirsebær og ferskner. Bestemmelserne i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 gælder for det maksimale totale alkoholindhold.

## Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

*Rødvin*

Rødvinene fremstilles af sorterne Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir og Grenache, enten som enkeltdruevine eller flerdruevine (cuvée) fremstillet af flere sorter. De har en rubinrød til mørkerød farve med intense aromaer og en lang række smagsnuancer fra skovfrugter til eksotiske krydderier såsom nelliker, kanel og tørre urter. De er tanninrige, rige på ekstrakt og har et betydeligt potentiale for langsigtet lagring. Bestemmelserne i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 gælder for det maksimale totale alkoholindhold.

## Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	15
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

*Rosévin*

Rosévinene fremstilles af sorterne Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir og Grenache, enten som enkeltdruevine eller flerdruvine (cuvée) fremstillet af flere sorter. De har en rig farvepalet, der spænder fra delikat lys til hindbærtoner. Aromaer af modne jordbær og saftige hindbær er blandet med mineralcitrusnoter, en blød friskhed, en stærk smag af jordbær og en langvarende frugtagtig smag. Bestemmelserne i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 gælder for det maksimale totale alkoholindhold.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,0 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

5. **Vinfremstillingsmetoder**a. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

Udbytte (vin fremstillet efter forarbejdning af 100 kg druer)

Relevant restriktion vedrørende vinfremstillingen

Vinen fremstilles ved hjælp af den traditionelle metode til fremstilling af rød-, hvid- og rosévine. Lagring på egetræsfade er tilladt.

Maksimalt vinudbytte af 100 kg druer (vin fremstillet efter forarbejdning af 100 kg druer)

— 65 l for rødvine (65 %)

— 60 l for hvidvine (60 %)

— 60 l for rosévine (60 %).

Dyrkningskrav

Dyrkningsmetode

Kravene til dyrkning af vinstokkene er:

— opbinding: paraply, Moser, tosidet kordon med midtertråd, Guyot eller gobelet

— beskæring: kombineret og lav beskæring, hvor der bevares op til 54 skud pr. vinstok

— beplantningsafstande: 2,0-3,4 m mellem rækkerne og en afstand på 1,0-1,5 m inden for rækkerne, dog højst 500 vinstokke pr. dekar eller 5 000 vinstokke pr. hektar.

b. *Maksimumudbytter*

9 000 kg druer pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

Det afgrænsede område for fremstilling af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) «Мелник» (GKNP — garanteret og kontrolleret oprindelsesbetegnelse) ligger inden for følgende lokaliteter:

- i kommunen Sandanski: landsbyerne Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Chereshnitsa, Gorno Spanchevo og Belevchevo og byen Sandanski
- i kommunen Petrich: landsbyerne Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo og Belasitsa og byen Petrich
- i kommunen Strumyani: landsbyerne Ilindentsi, Drakata, Mikrevo og Kamenitsa
- i kommunen Kresna: byen Kresna og landsbyen Dolna Gradeshnitsa.

## 7. Druesort(er)

Viognier

Grenache

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Keratsuda

Melnik 82

Melnik Yubileen 1300

Melnishki Rubin

Merlot

Misket Sandanski — Muscat Sandanski

Mourvèdre

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza — Melnik 55

Rubin

Ruen

Syrah — Shiraz

Sauvignon Blanc

Tamyanka — Temenuga

Chardonnay

Shiroka Melnishka Loza — Melnik

## 8. Tilknytning til det geografiske område

Vinmarkerne i det afgrænsede område er beliggende i det sydvestlige Bulgarien i Struma-dalen, langs Melnik-floden, den sydlige del af Kresna Gorge og i højdedragene ved Osogovo-Belasitsa-bjergene. Området har et varierende middelhavsklima, og opvarmningen af Det Ægæiske Hav, som kanaliseres af Struma-floden, kan mærkes hele året. Vinteren er kort, mild og uden snefald, sommeren er varm, og efteråret er lang og varm. Den gennemsnitlige årlige temperatur er mellem 12,5 og 14 °C. Perioden med vedvarende temperaturer på over 5 °C i områder med lav højde varer 280-290 dage, hvor temperatursummen når op på 4 800 °C. Temperaturperioden på over 10 °C varer 225-230

dage med en temperatursum på mellem 4 300-4 400 °C. Den årlige nedbør ligger på mellem 470 og 670 mm. Den gennemsnitlige daglige temperatur i den varmeste måned er 24,9 °C. Jordbundstyperne er: moderat til tung sandholdig lerjord, rendzina og pararendzina, kolluvial og alluvial engjord og brun skovjord.

Det typiske klima i det område, der er påvirket af Det Ægæiske Hav, som kanaliseres af Struma-floden, nærheden af Osogovo-Belasitsa-bjergene, de gunstige jordbundsforhold samt de begrænsninger, der følger af menneskelig indgriben, resulterer i de vine, der er typiske for området. Den menneskelige faktors rolle afspejles i udvælgelsen af sorter, dyrkningsmetoderne for vinstokkene, begrænsningen af drue- og vinudbytterne og vinfremstillingsmetoderne.

De vine, der produceres i området, er kendetegnet ved, at deres organoleptiske egenskaber påvirkes af områdets særlige klima og jordbundssammensætning. Takket være jordbunds- og klimaforholdene adskiller de fremstillede vine sig ved at være rige på ekstrakt og for deres fremragende struktur og høje aromatiske indhold. Vinene har deres særlige struktur og organoleptiske egenskaber som følge af en passende udvælgelse af sorter, der er tilpasset den jordbund, der er typisk for området — brun skovjord dannet på gammel kvaterære aflejringer, kolluvial jord dannet på aflejringer, pararendzina dannet på underliggende kalkstensmaterialer og alluvial jord dannet på aflejringer fra floden. Jordbunden og undergrunden i området er meget dyb, har en middel til tung sand- og lerholdig mekanisk sammensætning og en god vandbindings- og drænkcapacitet. Dette gør det muligt for vinstokkenes rødder at trænge dybt ned i jorden og give planten de nødvendige næringsstoffer, hvilket er faktorer, der har direkte indflydelse på, at vinene er rige på ekstrakt. De høje gennemsnitstemperaturer i området betyder, at druerne modnes rigtig godt, hvilket sikrer en høj kvalitet, når frugten forarbejdes. Med temperaturer på over 10 °C mere end 220 dage om året og ca. 209 frostfrie dage om året har selv de sorter, der modner senest, de temperaturer, de skal bruge for at modne perfekt. Disse egenskaber bestemmer de typiske organoleptiske egenskaber ved de vine, der produceres i området.

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

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen og -forarbejdningen finder sted i det afgrænsede område og i et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område. Ved afgrænsningen af det område, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Мелник«, forstås området i umiddelbar nærhed som at være et område i den administrative region Blagoevgrad.

**Link til produktspecifikationen**

[https://eavw.com/updocs/2323031679562021\\_PDO\\_Melnik\\_Specification-NEW.pdf](https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf)

---



**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 272/07)

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

ENHEDSDOKUMENT

»Vit färksaltad Östgötagurka«

EU-nr.: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

BOB ( ) BGB (X)

**1. Betegnelse(r) [på en BOB eller BGB]**

»Vit färksaltad Östgötagurka«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Vit färksaltad Östgötagurka« er en drivhusdyrket hvid drueagurk, der syltes i saltlage og krydderier. Der anvendes følgende ingredienser: Salt (NaCl), krydderier, dild, konserveringsmidler (natriumbenzoat, kaliumsorbat) og citronsyre. Med undtagelse af den obligatoriske tilsætning af dild kan krydderiernes sammensætning variere. Forholdet mellem salt og vand for saltlage bestemmes traditionelt af producenterne.

»Vit färksaltad Östgötagurka« er et letfordærligt frisk produkt. »Vit färksaltad Östgötagurka« sælges hel eller i skiver.

»Vit färksaltad Östgötagurka« har følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber:

Hel »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Længde: 120-150 mm

Diameter: 30-50 mm

Vægt: 50-90 gram

Skiveskåret »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Diameter: 30-50 mm

Tykkelse: 5-7 mm

Overflade: Rillet

Følgende gælder for hel og skiveskåret »Vit färksaltad Östgötagurka«:

Kemiske egenskaber:

Saltindhold: 10-15 %

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber:

Farve:

Skind: Varm gullighvid med grønne toner (NSC S0520-G60Y til S0520-G50Y).

Indre: Ensartet farve på samme farveskala som ydersiden af »Vit färksaltad Östgötagurka«. Frugtkødet er limegul, mens kernen har en noget mørkere grøn farve end skindet.

Smag: En markant saltsmag, der afbalanceres af den hvide drueagurks iboende sødme. Smagen er også lettere fyldig og minder om dild og kommen.

Eftersmag: Saltet med antydninger af dild og friske grønne ærter.

Aroma: En dyb palet af aromaer med noter af jord/underjordisk kælder og af ærteskud og ukrydret destilleret alkohol.

Konsistens: Fast og sprød med en lidt mindre fast kerne.

Fornemmelse i munden: En behagelig struktur og fasthed i forhold til bid. En karakteristisk saltsmag og sprødhed, der har bevaret en stor del af den friskhed, der er karakteristisk for de nyhøstede drivhusdyrkede hvide drueagurker.

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

Råvarer: Drivhusdyrkede hvide drueagurker af sorten Lilla Delikatessen. Den drivhusdyrkede hvide drueagurke er 120-150 mm lang og har en diameter på 30-50 mm. Den nyhøstede drueagurke er hvidlig med en lysegrøn nuance. Skindet har fine buler og er forholdsvis hårdt. Kødet fra den drivhusdyrkede hvide drueagurk er limegul, mens den relativt lille kerne er grønlig.

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

Hele produktionsprocessen — fra dyrkning af de hvide drueagurker til syltning af de drivhusdyrkede hvide drueagurker i saltlage — skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

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

—

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

—

## 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Vit färksaltad Östgötagurka« består af provinsen Östergötland.

## 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem kendetegnene ved »Vit färksaltad Östgötagurka« og det geografiske område er baseret på de menneskelige faktorer, der er knyttet til det geografiske område.

Produktets egenart:

»Vit färksaltad Östgötagurka« har samme varme gullighvide yderside, limegule kød og grønne kerne som de nyhøstede drivhusdyrkede hvide agurker. Smagen og aromaen er kendetegnet ved den friskhed, der er typisk for den nyhøstede hvide drueagurk.

»Vit färksaltad Östgötagurka« er på grund af dens relativt hårde skind og den lille kerne meget sprødere end ferske, saltede asier. Den faste og hårde konsistens af »Vit färksaltad Östgötagurka« giver den et behageligt fast bid.

I »Vit färksaltad Östgötagurka« afbalanceres den hvide drueagurks naturlige sødme af en udtalt saltsmag. Aromaen er kompleks med noter af jord, friske ærteskud og destilleret alkohol.

»Vit färksaltad Östgötagurka« adskiller sig fra andre typer saltede agurker, der almindeligvis sælges, da den krydrede saltlage, der anvendes til syltningen, ikke indeholder tilsat sukker eller eddike. »Vit färksaltad Östgötagurka« adskiller sig også fra »ättiksgurka«, den sursyltede agurke, som er langt mere udbredt i Sverige og har en særlig sød og syrlig smag af eddike, sukker og sennep.

Menneskelige faktorer, som kan tilskrives det geografiske område:

»Vit färksaltad Östgötagurka« er en meget typisk specialitet i Östergötland. I Östergötland er syltede drueagurker traditionelt hvide og tilberedt i saltlage, mens folk i resten af Sverige har foretrukket grønne asier, der syltes i en opløsning af eddike, sukker og salt.

Hagdahl-akademiet har tildelt producenterne af »Vit färksaltad Östgötagurka« en pris for deres arbejde med at bevare denne kulinariske tradition fra Östergötland.

Oprindelsen af den regionale præference for »Vit färksaltad Östgötagurka« i Östergötland er ukendt, men i slutningen af det 19. århundrede opdagede man, at den hvide drueagurk havde egenskaber (hårdere skind og mindre kerne), som gav en sprødere fersk, saltet agurk end grønne asier, forudsat at den håndteres korrekt under syltningen.

Den hvide drueagurke, der traditionelt dyrkes til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka«, er af typen Lilla Delikatessen. Drueragurken Lilla Delikatessen dyrkes i væksthuse i Östergötland og høstes mellem marts og oktober. »Vit färksaltad Östgötagurka« er således et sæsonprodukt, der kun fremstilles fra marts til oktober.

Dyrkningen af Lilla Delikatessen kræver en særlig indsats fra avlerens side. I modsætning til grønne asier er Lilla Delikatessen f.eks. ikke selvbestøvende. For at drueagurken kan sætte frugt, har den brug for avlerens hjælp til bestøvning, hvilket igen betyder, at drueagurkeplanten skal beskæres og espalieropbindes for at sætte avleren i stand til at bestøve blomsterne.

Producenterne forbereder frøene til det efterfølgende års produktion af Lilla Delikatessen fra selve bedriften ved at udvælge en række drueagurkeplanter til produktion af kimplanter. Udvalget er baseret på plantens evne til at producere en god høst af hvide drueagurker, der har de kvalitative egenskaber (drueragurkens farve, kød og kerne samt skindets hårdhed og kernens størrelse), der kræves til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka«.

Producenternes evne til at bevare den farve, sprødhed og friskhed, der er typisk for den nyhøstede hvide drivhusdyrkede drueagurk, er afgørende for de egenskaber, der er forbundet med »Vit färksaltad Östgötagurka«.

Til fremstilling af »Vit färksaltad Östgötagurka« skal de hvide drueagurker være nyhøstede. Den hvide drueagurk plukkes derfor dagligt. For at den hvide drueagurk kan opfylde kvalitetskravene til »Vit färksaltad Östgötagurka«, skal den nyhøstede drueagurk have en længde på 12-15 cm og en diameter på 3-5 cm.

De nyhøstede hvide drueagurker vaskes i vand og børstes, og der prikkes huller i dem, således at saltlagen lettere absorberes af hele agurken. Derefter sorteres de hvide agurker, og de kvalitetskontrolleres, før de — ved produktion af hele »Vit färksaltad Östgotagurka« — anbringes hele i saltlage, dild og krydderier.

Ved fremstilling af skiveskåret »Vit färksaltad Östgotagurka« skæres den vaskede hvide drueagurke i skiver med en bredde på ca. 6 mm ved brug af knive, der efterlader en rillet skåret overflade, hvorefter skiverne anbringes i saltlage, dild og krydderier.

Ved fremstillingen af »Vit färksaltad Östgotagurka« skal producenterne placere de nyhøstede hvide drueagurker i saltlage inden for 1-2 dage for at bevare den hvide drueagurks karakteristiske farve og sprødhed. Hvis den hvide drueagurk opbevares i længere tid, blødgøres den, og farven bliver gul.

Hver producent af »Vit färksaltad Östgotagurka« bruger sin egen opskrift ved fremstillingen af saltlagen. Saltlagen skal traditionelt indeholde tilstrækkeligt salt til, at et hønseæg kan flyde i den. Den del af ægget, der er over vandoverfladen, må dog ikke være større end en svensk 25-øre-mønt. Saltlagen indeholder altid dild, men krydderiernes nøjagtige sammensætning er fakultativ og baseret på gamle opskrifter, der ofte er blevet videregivet fra generation til generation.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_vit\\_farsksaltad-ostgotagurka\\_23-02-08.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf)

---



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



Den Europæiske Unions  
Publikationskontor  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

DA