

Den Europæiske Unions Tidende

C 14



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

64. årgang

13. januar 2021

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2021/C 14/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2021/C 14/02	Euroens vekselkurs — 12. januar 2021	2
--------------	--	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2021/C 14/03	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89	3
--------------	--	---

DA

⁽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.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(EØS-relevant tekst)**

(2021/C 14/01)

Den 5. januar 2021 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 32021M10068. 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⁾

12. januar 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,2161	CAD	canadiske dollar		1,5510
JPY	japanske yen		126,74	HKD	hongkongske dollar		9,4314
DKK	danske kroner		7,4385	NZD	newzealandske dollar		1,6940
GBP	pund sterling		0,89440	SGD	singaporeanske dollar		1,6146
SEK	svenske kroner		10,0878	KRW	sydkoreanske won	1 336,38	
CHF	schweiziske franc		1,0812	ZAR	sydafrikanske rand		18,7269
ISK	islandske kroner		156,20	CNY	kinesiske renminbi yuan		7,8576
NOK	norske kroner		10,3765	HRK	kroatiske kuna		7,5805
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 201,73	
CZK	tjekkiske koruna		26,190	MYR	malaysiske ringgit		4,9343
HUF	ungarske forint		359,66	PHP	filippinske pesos		58,434
PLN	polske zloty		4,5248	RUB	russiske rubler		90,0537
RON	rumænske leu		4,8713	THB	thailandske bath		36,641
TRY	tyrkiske lira		9,1050	BRL	brasilianske real		6,6592
AUD	australske dollar		1,5742	MXN	mexicanske pesos		24,3010
				INR	indiske rupee		89,0915

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

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

(2021/C 14/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 27 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HOVEDSPECIFIKATIONERNE I DEN TEKNISKE DOKUMENTATION

»NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA«

Sagsnr.: PGI-HU-02232 — 14.10.2016

1. **Geografisk betegnelse, som skal registreres**

»Nagykunsági szilvapálinka«

2. **Spiritussens kategori**

Frugtbrændevin (kategori 9 i bilag II til forordning (EF) nr. 110/2008)

3. **Beskrivelse af spiritussen**3.1. *Produktets fysiske, kemiske og/eller organoleptiske egenskaber*

Kemiske og fysiske egenskaber

»Nagykunsági szilvapálinka« har et minimumsalkoholindhold på 40,0 volumenprocent, et maksimalt tilladt indhold af methanol på 1 200 g/hl alkohol ved 100 % vol. og et indhold af flygtige stoffer på mindst 200 g/hl alkohol ved 100 % vol.

Organoleptiske egenskaber

»Nagykunsági szilvapálinka«: Den har en klar farve. Den har en ren, let aromatisk blommearoma med en delikat krydret smag med blomsternoter. Ud over blomsternoter har den en karakteristisk krydret smag med en let syrlighed og et strejf af marcipan- og marmeladenoter.

»Nagykunsági szilvapálinka«, »érlelt« [modnet]: Den har en klar farve, der spænder fra dyb strågul til gyldengul. Aromaen er især præget af blomme- og frugtnoter og krydrede noter. Vanilje, kryddernelliker og kanel er med til at give den sin krydrede aroma. Ud over de udtalte blomme- og frugtnoter er smagen også kendetegnet ved søde krydderier. Dens silkeagtige, afrundede konsistens suppleres med svage noter af marcipan og marmelade.

⁽¹⁾ EUT L 130 af 17.5.2019, s. 1.

»Nagykunsági szilvapálinka«, »gyümölcságyon érlelt« eller »ágyas« [modnet på et frugtleje]: Den har en klar farve, der spænder fra dyb strågul til gyldengul. Aromaaen er især præget af blomme- og frugtnoter og krydrede noter. Den har en let røget aroma med smagsnoter domineret af en blød, afrundet og silkeagtig konsistens af marmelade og marcipan, der er typisk for frugtlejet.

3.2. *Særlige egenskaber (i forhold til anden spiritus fra samme kategori)*

»Nagykunsági szilvapálinka« fremstilles af blomster dyrket inden for det afgrænsede administrative område, der er nævnt i punkt 4. Blomsterne forarbejdes, destilleres og modnes tilmed i dette område. »Nagykunsági szilvapálinka« består af mindst 40 % destillater af Vörös- og/eller Besztercei-blomster og deres kloner, hvilket giver den sine noter af marcipan og marmelade, der bunder i frugtens høje sukkerindhold. Besztercei- og Vörös-blomster er statsanerkendte sorter, der er opført på den nationale sortliste.

4. **Afgrænsning af det geografiske område**

»Nagykunsági szilvapálinka« kan fremstilles ved hjælp af blomster fra og i destillerier beliggende i det administrative område i følgende kommuner i distriktet Jász-Nagykun-Szolnok øst for floden Tisza:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákócziújfalva, Rákócziújfalva, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa og Szelevény.

5. **Metode, som spiritussen er fremstillet efter**

»Nagykunsági szilvapálinka« skal forarbejdes, gæres, destilleres, hvile, modnes og anbringes på et frugtleje i destillerier beliggende i det afgrænsede område baseret på frugter, der er blevet dyrket i dette område.

Produktionen af pálinka består af følgende primære etaper:

1. udvælgelse og godkendelse af frugten
2. mæskning og gæring
3. destillation
4. hvile, modning
5. produktion og behandling af pálinkaen.

5.1. *Udvælgelse og godkendelse af frugten*

Frugtens vigtigste fysiske egenskaber er dens lille, aflange form, mørkeblå eller rødlige farve, blågrønne skind, gule/gyldengule frugtkød og saftige, harmoniske, sur-søde smag. Pálinkaen fremstilles af frugt, der har en passende grad af modning (moden/overmoden med et tørstofindhold på mindst 15 ref.-%), og som er af god eller fremragende kvalitet. Frugten bør have et gennemsnitligt sukkerindhold på 15-16 %. Den kvantitative godkendelse af frugten sker på grundlag af vægt. I forbindelse med godkendelsen vurderes frugtens kvalitet på grundlag af stikprøver. En organoleptisk vurdering (modenhed, renhed, mug, råd, beskadigelse eller kvasning osv.) og undersøgelse af tørstofindholdet udgør grundlaget for kvalitetskontrol og -godkendelse (måling af sukkerindhold og pH-værdi). Frugten skal ledsages af dokumentation for dens oprindelse. Et grundlæggende krav er, at frugten skal være fri for forringende mangler og urenheder.

5.2. *Mæskning og gæring*

Stenen fjernes fra blomsten ved hjælp af en udstener. Mæsken pumpes ind i gæringstanke ved hjælp af en mæskpumpe. Den optimale pH-værdi er 2,8-3,5.

Det optimale aroma- og alkoholindhold opnås, mens temperaturen overvåges og holdes på et konstant niveau (18-22 °C). Den optimale varighed af gæringen, som afhænger af de anvendte frugters kvalitet, er 10-14 dage.

Den gærede mæske skal destilleres hurtigst muligt. Ellers skal de grundlæggende betingelser for korrekt opbevaring sikres, indtil destillationen kan påbegyndes.

5.3. *Destillation*

»Nagykunsági szilvapálinka« kan fremstilles ved hjælp af destillationsudstyr, der egner sig til en dobbelt fraktioneret destillationsproces, baseret på metoder, der anvender et apparat til periodisk destillation med en kobberoverflade (destillation, raffinering), eller enhver anden teknisk løsning, der sikrer den nødvendige organoleptiske kvalitet.

5.4. *Hvile, modning*

5.4.1. *Hvile*

»Nagykunsági szilvapálinka« skal hvile, indtil der er opnået en god balance.

5.4.2. *Modning*

5.4.2.1. »Nagykunsági szilvapálinka«, »érlelt« [modnet]:

Modningen skal foregå i omhyggeligt forberedte og rensede træfade for at sikre, at pálinkaen opnår en harmonisk smag og aroma. Hvis udetemperaturen er over 25 °C, skal luften i lagerrummet befugtes med en vandspray mindst én gang om ugen.

»Nagykunsági szilvapálinka« skal som minimum lagres på træfade på højst 1 000 liter i tre måneder eller i mindst et år på træfade på over 1 000 liter.

5.4.2.2. »Nagykunsági szilvapálinka«, »gyümölcságyon érlelt« eller »ágyas« [modnet på et frugtleje]:

I tilfælde af »Nagykunsági szilvapálinka«, der er »gyümölcságyon érlelt« eller »ágyas« [modnet på et frugtleje], tilsættes mindst 10 kg modne frugter eller mindst 5 kg tørrede frugter af samme sort som pálinkaen fra det geografiske område, der er angivet i punkt 4, til hver 100 liter pálinka under modningen. Modningen med tilsætning af frugter dyrket i det ovenfor afgrænsede geografiske område varer mindst tre måneder. Modningen skal dokumenteres på en måde, der kan verificeres på stedet.

5.5. *Produktion og behandling af pálinkaen*

I overensstemmelse med de meget strenge krav til produkter på flaske ($\pm 0,3$ volumenprocent eller $\pm 1,5$ volumenprocent for pálinka modnet på et frugtleje) skal alkoholindholdet i destillatet, der har hvilet og er blevet modnet, justeres til et niveau, der er passende til forbrug, ved tilsætning af drikkevand. Vandet kan være destilleret, afsaltet, demineraliseret eller blødgjort vand.

Den modnede pálinka kan nedkøles og filtreres. Om nødvendigt kan der foretages behandling med passende tekniske hjælpestoffer for at filtrere produktet og fjerne eventuelle tungmetaller. Derefter kan pálinkaen aftappes.

Når der er opnået et passende alkoholindhold, kan pálinkaen hældes på vaskede flasker og lukkes med forseglede aluminiumsskruelåg eller propper, der opfylder fødevareremballeringskriterierne. Flaskerne kan være fremstillet af glas eller keramik.

Den maksimalt tilladte emballageenhed er 2 liter. Enhver større volumen end denne må udelukkende emballeres som en enkeltprøve, der er beregnet som gave. Det forseglede produkt kan også anbringes i en dekorativ æske.

6. **Tilknytning til det geografiske miljø eller den geografiske oprindelse**

6.1. *Nærmere oplysninger om det geografiske område eller oprindelse af relevans for sammenhængen*

Forbindelsen mellem »Nagykunsági szilvapálinka« og det geografiske område er baseret på produktets kvalitet og omdømme.

Det næsten helt flade landskab i Nagyunság brydes udelukkende af *kunhalom*-høje og floder samt deres bifloder. Områdets ekstremt tørre, løss-prægede, sandede, men humusrige jordbund egner sig godt til frugtdyrkning. Antallet af solskinstimer overstiger 2 350 timer om året, mens den årlige gennemsnitstemperatur er 12 °C. Området har en højere gennemsnitlig sommertemperatur end det nationale gennemsnit.

En af de karakteristiske typer frugt, der dyrkes i dette område, er blommen, der findes i frugtplantager i hele området. Blomsten bygger på en veletableret tradition. Blomster dyrkes i frugtplantager og vinområder. Områderne langs flodernes og deres bifloders bredder har tilstrækkelig fugtig jord til dyrkning af blomster på grund af det høje grundvandsspejl.

Regionen Nagyunság har historiske traditioner inden for både handel med og dyrkning og anvendelse af blomster. I den forbindelse er Besztercei- og Vörös-blomsterne særligt populære.

6.2. Særlige kendetegn ved spiritussen, der kan knyttes til det geografiske område

Lokalt dyrkede blomster er en af de mest almindeligt anvendte råvarer til traditionel pálinka-destillation i regionen. »Nagyunsági szilvapálinka« består af mindst 40 % destillater af Vörös- og/eller Besztercei-blomster og deres kloner. Besztercei- og Vörös-blomster er statsanerkendte sorter, der er opført på den nationale sortliste.

Klimaet i Nagyunság-regionen og det høje antal solskinstimer giver særligt smagfulde, aromatiske blomster med et højt sukkerindhold. Det høje sukkerindhold i destillater bestående af mindst 40 % Vörös- og/eller Besztercei-blomster og deres kloner giver produktet dets noter af marcipan og marmelade.

Nagyunság Pálinka Festival, som har været afholdt siden 2008, tiltrækker et stort antal besøgende og har været med til at øge populariteten af »Nagyunsági szilvapálinka«. Produktet er også kendt og anerkendt internationalt og eksporteres til en lang række lande — fra Rumænien til Canada.

Den 11. november 2016 blev »Nagyunsági szilvapálinka« præsenteret for embedsmænd og pressen på den tredje Pálinka-smagedag organiseret af landbrugsministeriet (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-minisztrium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagyunsagi-szilva-es-birspalinka>).

I 2017 blev »Nagyunsági szilvapálinka« præsenteret for handelsfolk, producenter og forbrugere på en konference med titlen »15 års beskyttelse af pálinkas oprindelse«, der blev afholdt som led i den 78. nationale udstilling om landbrug og fødevarerindustri (OMÉK).

»Nagyunsági szilvapálinka« blev endvidere præsenteret på udstillingerne Berlin Internationale Grüne Woche og Bucharest Indagra i 2017.

Kvaliteten af »Nagyunsági szilvapálinka« bekræftes også af følgende priser, som den har vundet i konkurrencer:

- Brillante Pálinka- og spirituskonkurrence — Gyula 2018, bronzemedalje
- Femte regionale Palóc Pálinka- og spirituskonkurrence 2017, bronzemedalje
- Brillante Pálinka- og spirituskonkurrence — Gyula 2017, bronzemedalje
- Fjerde offentlige Pálinka- og spirituskonkurrence i Vas 2013, guldmedalje
- Ungarsk produktgrandprix 2012
- Tredje offentlige Pálinka- og spirituskonkurrence i Vas 2012, guldmedalje
- 17. ungarske nationale Pálinka- og internationale frugtspirituskonkurrence 2009, sølvmedalje
- 16. ungarske nationale Pálinka- og internationale frugtspirituskonkurrence 2008 — Gyula, sølvmedalje
- 16. ungarske nationale Pálinka- og internationale frugtspirituskonkurrence 2008 — Gyula, hovedprisen
- Første festival for destillationsapparater 2000, Gyula, bronzemedalje.

7. EU- eller nationale/regionale bestemmelser

- Lov nr. XI af 1997 om beskyttelse af varemærker og geografiske betegnelser
- Lov nr. LXXIII af 2008 om pálinka, pálinka af presserester af druer og det nationale pálinkaråd

- Regeringsdekret nr. 158/2009 af 30. juli 2009 om nærmere bestemmelser for beskyttelse af de geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer og om kontrol af produkterne
- Regeringsdekret nr. 22/2012 af 29. februar 2012 om det nationale kontor for sikkerhed i fødevarekæden
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89
- Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 716/2013 af 25. juli 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus.

8. **Ansøger**

8.1. *Medlemsstat, tredjeland eller juridisk/fysisk person*

Navn: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2. *Fuldstændig adresse (gadenavn og -nummer, postnummer og by, land)*

Adresse: Ókincsem III. kerestút 10-14, 5461 Tiszaöldvár, Ungarn

9. **Supplement til den geografiske betegnelse**

Supplementet skal angives særskilt fra navnet.

supplement: »Érlelt« [modnet]

»Nagykunsági szilvapálinka« kan tilføjes supplementet »érlelt« [modnet], hvis den er modnet på den måde, der er angivet i punkt 5.4.2.1.

supplement: »Gyümölcságyon érlelt« eller »Ágyas« [modnet på et frugtleje]

»Nagykunsági szilvapálinka« kan tilføjes supplementet »Gyümölcságyon érlelt« eller »Ágyas« [modnet på et frugtleje], hvis den er modnet på den måde, der er angivet i punkt 5.4.2.2.

10. **Specifikke mærkningsregler**

Emballageinformation skal være forsynet med følgende påskrift:

»földrajzi árujelző« [geografisk betegnelse] (særskilt fra betegnelsen).

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



Den Europæiske Unions
Publikationskontor
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA