

Amtsblatt der Europäischen Union

C 272



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
1. August 2023

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 272/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 272/02	Euro-Wechselkurs — 31. Juli 2023	2
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 272/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	5

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

2023/C 272/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 272/06	Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates	9
---------------	--	---

2023/C 272/07	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	15
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 272/01)

Am 19. Juli 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11108 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

31. Juli 2023

(2023/C 272/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1023	CAD	Kanadischer Dollar	1,4566
JPY	Japanischer Yen	156,73	HKD	Hongkong-Dollar	8,5966
DKK	Dänische Krone	7,4529	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7773
GBP	Pfund Sterling	0,85765	SGD	Singapur-Dollar	1,4660
SEK	Schwedische Krone	11,5895	KRW	Südkoreanischer Won	1 405,49
CHF	Schweizer Franken	0,9619	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,5511
ISK	Isländische Krone	144,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8808
NOK	Norwegische Krone	11,1805	IDR	Indonesische Rupiah	16 622,65
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9703
CZK	Tschechische Krone	23,900	PHP	Philippinischer Peso	60,522
HUF	Ungarischer Forint	386,93	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4070	THB	Thailändischer Baht	37,732
RON	Rumänischer Leu	4,9349	BRL	Brasilianischer Real	5,2031
TRY	Türkische Lira	29,7126	MXN	Mexikanischer Peso	18,4088
AUD	Australischer Dollar	1,6436	INR	Indische Rupie	90,6690

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

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

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 272/03)

1. Am 24. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- ENEL Green Power S.p.A. („EGP“, Italien), Teil des Enel-Konzerns (Italien),
- Inpex Corporation („INPEX“, Japan),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Australien), Teil des ENEL-Konzerns,
- ENEL Green Power Australia Trust („Master Trust“, Australien), Teil des ENEL-Konzerns.

EGP und INPEX werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von EGPA und Master Trust übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- EGP ist die im Bereich erneuerbarer Energien tätige Tochter des Enel-Konzerns mit Sitz in Rom. EGP ist weltweit (direkt oder über ihre Tochtergesellschaften) in der Erzeugung und dem Verkauf von Energie aus erneuerbaren Quellen tätig,
- INPEX ist ein in der Exploration und Förderung tätiges Unternehmen mit Sitz in Tokio (Japan). Es ist in den Bereichen Forschung, Exploration, Entwicklung, Förderung und Verkauf von Erdöl, Erdgas, anderen mineralischen Ressourcen und anderen damit verbundenen Geschäftsbereichen sowie in der Kapitalanlage in und Kreditvergabe an Unternehmen in denselben Branchen tätig,
- EGPA und Master Trust investieren in Projekte im Bereich der erneuerbaren Energien und bieten eine durchgängige Plattform für erneuerbare Energien, die Projekte entwickelt und betreibt, sowie den Energiehandel und die Versorgung der Endverbraucher übernimmt. EGPA und Master Trust sind nur in Australien tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ^(?) infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

^(?) ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 272/04)

1. Am 24. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PAI Partners S.à.r.l. (Frankreich), hundertprozentige Tochtergesellschaft der PAI Partners SAS (Frankreich), zusammen „PAI Partners“,
- HgCapital LLP („Hg“, Vereinigtes Königreich),
- Azets Topco Limited („Azets“, Jersey), derzeit kontrolliert von Hg.

PAI Partners und Hg werden die gemeinsame Kontrolle über Azets im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PAI Partners ist eine Gesellschaft zur Verwaltung außerbörslicher Kapitalanlagen. Die von PAI Partners verwalteten Fonds erwerben Mehrheitsbeteiligungen an Unternehmen, die weltweit in den Bereichen Unternehmensdienstleistungen, Lebensmittel und Konsumgüter, allgemeine Industrie und Gesundheitswesen tätig sind.
- Hg: Investitionen in Software- und Dienstleistungsunternehmen mit Schwerpunkt auf Europa und den Vereinigten Staaten.
- Azets bietet vor allem für KMU Dienstleistungen in den Bereichen Rechnungslegung, Steuern, Rechnungsprüfung, Beratung, Personalunterstützung und Gehaltsabrechnung an und ist im gesamten EWR tätig.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 272/05)

1. Am 25. Juli 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Warburg Pincus LLC und verbundene Fonds („Warburg Pincus“, USA),
- Advent International Corporation und mit ihr verbundene Fonds („Advent“, USA);
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) und Baxter Oncology GmbH (Deutschland) („BPS“).

Warburg Pincus und Advent übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von BPS.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Warburg Pincus: Gesellschaft zur Verwaltung außerbörslicher Kapitalanlagen, deren Portefeuille-Unternehmen in einer Vielzahl von Sektoren tätig sind, darunter Energie, Finanzdienstleistungen, Gesundheitswesen, Verbraucher-, Industrie- und Unternehmensdienstleistungen, Technik, Medien und Telekommunikation,
- Advent ist eine Verwaltungsgesellschaft für außerbörsliche Kapitalanlagen, deren Schwerpunkt auf dem Erwerb von Beteiligungen und der Verwaltung von Investmentfonds in verschiedenen Sektoren liegt, darunter Gesundheitsversorgung, Industrie, Technik, Einzelhandel, Verbraucher und Freizeit, sowie Unternehmens- und Finanzdienstleistungen.
- BPS ist die Sparte von Baxter International Inc., die in der Auftragsentwicklung und -herstellung in der Pharmabranche tätig ist. Es erbringt Dienstleistungen der Auftragsentwicklung und der Herstellungsorganisation für vordosierte Arzneimittel (Finished Dose Pharmaceuticals).

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2023/C 272/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Datum der Antragstellung: 24.3.2021

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Regionale Kammer für Rebe und Wein (RLVK) „Pirin“

Die RLVK „Pirin“ ist gemäß dem Gesetz über Wein und Spirituosen registriert und ihr gehören Mitglieder an, die Erzeuger mit einem berechtigten Interesse an der Änderung der Spezifikation für Weine mit der g. U. „Мелник“ sind.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Kategorie des Weinbauerzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung**3.1. Erweiterung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Wein mit der g. U. „Мелник“ umfasst derzeit lediglich das Dorf Drangovo in der Gemeinde Petrich der Region Blagoevgrad. Im Gebiet gibt es nur eine geringe Anzahl von Weingütern mit einer begrenzten Erzeugung und einem kleinen Marktanteil. Aufgrund der derzeitigen Abgrenzung ist es dem Gebiet nicht möglich, sich wie erforderlich auf dem Markt zu positionieren und den Mehrwert der Weine mit der g. U. „Мелник“ zu erschließen. Das Gebiet muss überprüft und dadurch richtig bestimmt werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass die Boden- und Klimaverhältnisse in einem größeren Gebiet identisch sind, in dem Rebsorten zur Verfügung stehen, die den daraus erzeugten Weinen besondere organoleptische Eigenschaften verleihen. Unter diesen Bedingungen kann das Gebiet seine Marktrepputation zurückerlangen und einen der Qualität der Weine entsprechenden Marktanteil gewinnen. Zur Vorbereitung des vorliegenden Antrags wurde eine breit angelegte Studie über das Gebiet durchgeführt, auch aus geschichtlicher Perspektive. Die Bodenbeschaffenheit wurde untersucht, eine Klimakarte wurde erstellt und ein Dokument wurde beigefügt, das die bepflanzten Parzellen mit den Rebsorten zeigt, die für das Gebiet gelistet und dort verteilt sind. Die Erweiterung des Gebiets wirkt sich auf den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet aus, ohne dass dieser verringert wird, da die spezifischen Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets sowie die Auswirkungen des menschlichen Faktors auf die Erzeugung von Wein mit der g. U. „Мелник“ unverändert bleiben. Die folgenden Orte in der Region Blagoevgrad werden hinzugefügt:

(1) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

- in der Gemeinde Sandanski die Dörfer 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, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo und Belevchevo sowie die Stadt Sandanski;
- in der Gemeinde Petrich die Dörfer Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo und Belasitsa sowie die Stadt Petrich;
- in der Gemeinde Strumyani die Dörfer Ilindentsi, Drakata, Mikrevo und Kamenitsa;
- in der Gemeinde Kresna die gleichnamige Stadt sowie das Dorf Dolna Gradshnitsa.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 „Gebiet für die Erzeugung von Wein mit der g. U. ‚Мелник‘“ der Produktspezifikation und Punkt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigsten Dokuments.

3.2. Aufnahme neuer Keltertraubensorten

Im Laufe der letzten 20 Jahre hat sich die territoriale Verteilung der Rebflächen im vorgeschlagenen größeren Gebiet von Melnik stark gewandelt. Die Sortenstruktur hat sich ebenfalls geändert. Es wurde ein großes und nachhaltiges Interesse daran beobachtet, lokale Keltertraubensorten sowie Rebsorten, die neu in Bulgarien sind, anzubauen und zur Weinbereitung zu verwenden. Es wurde ferner festgestellt, dass die Sorten hervorragend auf die Bedingungen im Gebiet abgestimmt sind und dass es ein gesteigertes Marktinteresse an den daraus erzeugten Weinen gibt. Diese Änderung wird es möglich machen, als Reaktion auf die Verbrauchernachfrage ein breiteres Spektrum an Weinen anzubieten. Die folgenden Sorten werden für die Aufnahme vorgeschlagen:

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

Diese Änderung betrifft Nummer 5 „Für die Erzeugung von Wein mit der g. U. ‚Мелник‘ zugelassene Keltertraubensorten“ der Produktspezifikation und Punkt 7 „Wichtigste Keltertraubensorte(n)“ des Einzigsten Dokuments.

3.3. Hinzufügung der Weißweinbereitung

Angesichts der breiteren Sortenstruktur und der Marktnachfrage wurde die Erzeugung von Weißweinen im Gebiet zugelassen. Die Weißweine sind unverkennbar und hochwertig, da die weißen Sorten gut an das Terroir angepasst sind. Die Weißweine sind auf die Besonderheit des Gebiets abgestimmt und ihre Unverkennbarkeit ist auf die Boden- und Klimaverhältnisse sowie auf menschliche Faktoren zurückzuführen. Diese Änderung betrifft Nummer 2 „Erzeugter Wein, Merkmale“ und Nummer 6 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation sowie Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“, Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ und Punkt 8 „Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge“ des Einzigsten Dokuments.

3.4. Änderung der angewandten Anbauverfahren

Infolge der Neuanpflanzung von Rebflächen und der Umstrukturierung der bestehenden Rebflächen sowie zwecks Berücksichtigung des spezifischen Klimas und Verbesserung der Leistung des erzeugten Weins können die folgenden neuen Erziehungsmethoden angewandt werden: Guyot und Gobelet. Aufgrund der veränderten Rebflächenstruktur hat sich die zulässige Rebflächendichte auf maximal 500 Reben pro Dekar bzw. 5 000 Reben pro Hektar erhöht. Diese Änderung betrifft Nummer 6 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ der Produktspezifikation und Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigsten Dokuments.

3.5. Weinhöchstertrag aus 100 kg Trauben (gewonnener Wein nach der Verarbeitung von 100 kg Trauben zu Wein)

Da die Erzeugung von Weißweinen zugelassen wurde, wurde ein Höchstertrag von 60 l (gewonnener Wein nach der Verarbeitung von 100 kg Trauben zu Wein) für Weißweine hinzugefügt. Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigsten Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Мелник

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Kategorie 1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine*Weißwein*

Die Weißweine werden aus den Sorten Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier und Pinot Gris hergestellt, entweder als reinsortige Weine oder als Cuvée-Weine aus mehreren Rebsorten. Sie sind vollmundig mit einer klaren, strohgelben bis intensiven goldgelben Farbe und einer reichen Palette von Aromen, die von Noten von weißen Blüten bis hin zu feinen Zitrusnoten reichen, einschließlich fruchtiger Aromen von Quittenmarmelade, Kirsche und Pfirsich. Die Bestimmungen von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gelten für den maximalen Gesamtalkoholgehalt.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	200

Rotwein

Die Rotweine werden aus den Sorten 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 und Grenache hergestellt, entweder als reinsortige Weine oder als Cuvée-Weine aus mehreren Rebsorten. Sie haben eine rubinrote bis dunkelrote Farbe, intensive Aromen und eine breit gefächerte Geschmackspalette, die von Waldfrüchten bis hin zu exotischen Gewürzen wie Nelken, Zimt und trockenen Kräutern reicht. Sie sind tannin- und extraktreich, vollmundig und haben ein erhebliches Potenzial für eine langfristige Reifung. Die Bestimmungen von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gelten für den maximalen Gesamtalkoholgehalt.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	150

Roséwein

Die Roséweine werden aus den Sorten Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1 300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir und Grenache hergestellt, entweder als reinsortige Weine oder als Cuvée-Weine aus mehreren Rebsorten. Sie haben eine reiche Farbpalette, die von zarten blassen bis hin zu himbeerfarbenen Tönen reicht. Aromen von reifen Erdbeeren und saftigen Himbeeren sind verknüpft mit mineralischen Zitrusnoten, einer zarten Frische, einem starken Erdbeergeschmack und einem langen, fruchtigen Abgang. Die Bestimmungen von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 gelten für den maximalen Gesamtalkoholgehalt.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent je Liter)	13,3
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (Milligramm je Liter)	200

5. **Weinbereitungsverfahren**a. *Spezifische önologische Verfahren*

Ertrag (gewonnener Wein nach der Verarbeitung von 100 kg Trauben zu Wein)

Einschlägige Einschränkung für die Weinbereitung

Der Wein wird nach der traditionellen Methode für die Herstellung von Rot-, Weiß- und Roséweinen erzeugt. Die Reifung in Eichenfässern ist zulässig.

Weinhöchstsertrag aus 100 kg Trauben (gewonnener Wein nach der Verarbeitung von 100 kg Trauben zu Wein)

— 65 l bei Rotweinen (65 %)

— 60 l bei Weißweinen (60 %)

— 60 l bei Roséweinen (60 %)

Bewirtschaftungsaufgaben

Anbaumethode

Die Anforderungen für den Anbau der Reben sind:

— Erziehung: Umbrella, Moser, mittelhoher zweiarmiger Kordon, Guyot oder Gobelet

— Rebschnitt: kombinierter und niedriger Rückschnitt auf bis zu 54 Augen pro Stock

— Pflanzabstände: 2,0 bis 3,4 m zwischen den Reihen und 1,0 bis 1,5 m innerhalb der Reihen, bis zu einer Höchstzahl von 500 Reben pro Dekar bzw. 5 000 Reben pro Hektar

b. *Höchstserträge*

9 000 kg Trauben pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das abgegrenzte Gebiet für die Erzeugung von Wein mit der g. U. (GKNP – garantierte und kontrollierte Ursprungsbezeichnung) „Мелник“ liegt innerhalb der Grenzen der folgenden Orte:

- in der Gemeinde Sandanski der Dörfer 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, Chereshnitsa, Gorno Spanchevo und Belevchevo sowie der Stadt Sandanski;
- in der Gemeinde Petrich der Dörfer Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Karatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo und Belasitsa sowie der Stadt Petrich;
- in der Gemeinde Strumyani der Dörfer Ilindentsi, Drakata, Mikrevo und Kamenitsa;
- in der Gemeinde Kresna der gleichnamigen Stadt sowie des Dorfs Dolna Gradeshnitsa.

7. Keltertraubensorte(n)

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. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Rebflächen im abgegrenzten Gebiet befinden sich im Südwesten Bulgariens im Struma-Tal, entlang des Flusses Melnik, im südlichen Teil der Kresna-Schlucht sowie im Vorland des Osogovo- und des Belasitsa-Gebirges. Im Gebiet herrscht ein Übergangs-Mittelmeerklima, und die Wärme der Ägäis, in die der Fluss Struma mündet, ist ganzjährig spürbar. Der Winter ist kurz und mild und es fällt kein Schnee, der Sommer ist heiß und der Herbst ist lang und warm. Die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt zwischen 12,5 und 14 °C. In geringen Höhenlagen beträgt der Zeitraum, in dem die Temperaturen dauerhaft über 5 °C bleiben, 280–290 Tage, wobei eine Temperatursumme von

4 800 °C erreicht wird. Temperaturen über 10 °C werden für einen Zeitraum von 225–230 Tagen verzeichnet, wobei die Temperatursumme bei 4 300 bis 4 400 °C liegt. Die Jahresniederschlagsmenge beträgt zwischen 470 und 670 mm. Die durchschnittliche Tagestemperatur im wärmsten Monat liegt bei 24,9 °C. Es gibt folgende Bodentypen: mäßig bis stark sandig-lehmiger Boden, Rendzina und Pararendzina, Kolluvial- und Alluvialböden sowie Braunerde.

Das typische Klima des Gebiets, das vom Ägäischen Meer beeinflusst wird, in das der Fluss Struma mündet, die Nähe des Osogovo- und des Belasitsa-Gebirges, die günstigen Bodenbedingungen sowie die durch menschliche Intervention auferlegten Beschränkungen sorgen dafür, dass die für das Gebiet typischen Weine entstehen. Die Rolle des menschlichen Faktors spiegelt sich in der Auswahl der Rebsorten, den bei den Reben angewandten Anbauverfahren, der Begrenzung der Trauben- und Weinerträge sowie den Weinbereitungsmethoden wider.

Das spezifische Klima und die spezifische Bodenzusammensetzung des Gebiets kennzeichnen die im Gebiet erzeugten Weine und beeinflussen ihre organoleptischen Eigenschaften. Dank der Klima- und Bodenbedingungen zeichnen sich die erzeugten Weine dadurch aus, dass sie extraktreich sind und eine ausgezeichnete Struktur und einen hohen Aromatengehalt aufweisen. Die unverkennbare Struktur und die unverkennbaren organoleptischen Eigenschaften der Weine sind darauf zurückzuführen, dass die richtigen Rebsorten ausgewählt werden, die an die typischen Böden des Gebiets angepasst sind – Braunerden auf alten quartären Ablagerungen, Kolluvialböden auf Kolluvium, Rendzinen auf Kalkstein, Pararendzinen auf tieferliegenden Kalksteinmaterialien sowie Alluvialböden auf Flussalluvium. Die Böden und Unterböden im Gebiet sind sehr tief, haben eine mäßig bis stark sandig-lehmige mechanische Zusammensetzung sowie eine gute Wasserrückhaltungs- und Entwässerungskapazität. Dadurch können die Wurzeln der Reben tief in den Boden ragen und die Pflanzen mit den erforderlichen Nährstoffen versorgen, was sich unmittelbar auf den extraktreichen Charakter der Weine auswirkt. Die hohen Durchschnittstemperaturen im Gebiet lassen die Trauben sehr gut reifen und garantieren so eine hohe Qualität, wenn die Frucht verarbeitet wird. Da die Temperaturen mehr als 220 Tage pro Jahr über 10 °C liegen und es jährlich etwa 209 frostfreie Tage gibt, haben selbst die am spätesten reifenden Sorten die Temperaturen, die sie für eine optimale Reifung benötigen. Diese Aspekte bestimmen die typischen organoleptischen Eigenschaften der im Gebiet erzeugten Weine.

9. **Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung und Verarbeitung erfolgen im abgegrenzten Gebiet sowie in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe zum abgegrenzten Gebiet. Für die Zwecke der Abgrenzung des Gebiets für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Мелник“ ist unter dem Gebiet in unmittelbarer Nähe das Gebiet der Verwaltungsregion Blagoevgrad zu verstehen.

Link zur Produktspezifikation

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 272/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Vit färksaltad Östgötagurka“

EU-Nr.: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

G. U. () G. G. A. (X)

1. Name(n) [der g. U. oder der g. A.]

„Vit färksaltad Östgötagurka“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Schweden

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Vit färksaltad Östgötagurka“ ist eine weiße Gewürzgurke aus dem Gewächshaus, die in Salzlake und Gewürzen eingelegt wird. Es werden die folgenden Zutaten verwendet: Salz (NaCl), Gewürze, Dill, Konservierungsstoffe (Natriumbenzoat, Kaliumsorbat) und Zitronensäure. Mit Ausnahme der obligatorischen Zugabe von Dill kann die Zusammensetzung der Gewürze variieren. Das Verhältnis von Salz zu Wasser für die Salzlake wird traditionell von den Erzeugern festgelegt.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ ist ein verderbliches Frischerzeugnis. „Vit färksaltad Östgötagurka“ wird ganz oder in Scheiben geschnitten verkauft.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ weist folgende Merkmale auf:

Physikalische Eigenschaften:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ ganz:

Länge: 120–150 mm

Durchmesser: 30–50 mm

Gewicht: 50–90 g

„Vit färksaltad Östgötagurka“ in Scheiben geschnitten:

Durchmesser: 30–50 mm

Dicke: 5–7 mm

Oberfläche: riefig

Die folgenden Angaben gelten sowohl für ganze als auch für in Scheiben geschnittene „Vit färksaltad Östgötagurka“:

Chemische Eigenschaften:

Salzgehalt: 10–15 %

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe:

Haut: Warmes gelbliches Weiß mit grünen Reflexen (NCS S0520–G60Y bis S0520–G50Y).

Inneres: Einheitliche Farbe nach der gleichen Farbskala wie die Außenseite von „Vit färksaltad Östgötagurka“. Das Fruchtfleisch der Gewürzgurke ist limonengelb, während der Kern einen etwas dunkleren Grünton hat als die Schale.

Geschmack: Die ausgeprägte Salzigkeit wird durch die der weißen Gewürzgurke eigene Süße gemildert. Der Geschmack besitzt eine gewisse Vollmundigkeit und erinnert an Dill und Kümmel.

Nachgeschmack: Salzig mit einem Hauch von Dill und frischen grünen Erbsen.

Geruch: Eine Reihe intensiver Aromen mit Noten von Erde/unterirdischem Keller und Noten von Erbsensprossen und neutralem destilliertem Alkohol.

Konsistenz: Fest und knackig mit einem etwas weniger festen Kern.

Mundgefühl: Eine angenehme Struktur und Festigkeit im Biss. Durch den charakteristisch salzigen Geschmack und die Knackigkeit bleibt die Frische der frisch geernteten weißen Gewächshausgurke größtenteils erhalten.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Rohstoff: Weiße Gewürzgurken der Sorte Lilla Delikatessen aus dem Gewächshaus. Die im Gewächshaus gezüchtete weiße Gewürzgurke ist 120–150 mm lang und hat einen Durchmesser von 30–50 mm. Die frisch geerntete Gewürzgurke ist weißlich und hat einen hellgrünen Schimmer. Die Schale hat feine Höcker und ist relativ hart. Das Fruchtfleisch der im Gewächshaus gezüchteten weißen Gewürzgurke ist limonengelb, während der relativ kleine Kern eine grünliche Farbe hat.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Erzeugungsprozess, vom Anbau der weißen Gewürzgurke bis zum Einlegen der weißen Gewürzgurke aus dem Gewächshaus in Salzlake, muss in dem unter Punkt 4 angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von „Vit färksaltad Östgötagurka“ besteht aus der Provinz Östergötland.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen den Merkmalen von „Vit färksaltad Östgötagurka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf den mit dem geografischen Gebiet verbundenen menschlichen Faktoren.

Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ hat die gleiche warme gelblich-weiße Außenseite, das gleiche limonengelbe Fruchtfleisch und den gleichen grünlichen Kern wie die frisch geerntete weiße Gewürzgurke aus dem Gewächshaus. Der Geschmack und das Aroma sind von der typischen Frische der frisch geernteten weißen Gewürzgurke geprägt.

Aufgrund der relativ harten Schale und des kleinen Kerns ist „Vit färksaltad Östgötagurka“ viel knackiger als frisch gesalzene Gewürzgurken aus grünen Gewürzgurken. Die feste und knackige Konsistenz der „Vit färksaltad Östgötagurka“ verleiht ihr eine angenehme Festigkeit im Biss.

Die der weißen Gewürzgurke eigene Süße wird bei „Vit färksaltad Östgötagurka“ durch eine markante Salzigkeit ausgeglichen. Das Aroma ist komplex, mit Noten von Erde, jungen Erbsenschösslingen und destilliertem Alkohol.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ unterscheidet sich von anderen handelsüblichen gesalzene Gewürzgurken, da die zum Einlegen verwendete gewürzte Salzlake weder Zucker noch Essig enthält. „Vit färksaltad Östgötagurka“ unterscheidet sich auch von „Ättikgurka“, der in Schweden weitaus häufiger anzutreffenden sauer eingelegten Gewürzgurke mit einem ausgeprägten süß-sauren Geschmack nach Essig, Zucker und Senf.

Menschliche Faktoren im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

„Vit färksaltad Östgötagurka“ ist eine sehr typische Spezialität aus Östergötland. In Östergötland werden die Gewürzgurken traditionell weiß und in Salzlake zubereitet, während man im übrigen Schweden grüne Gewürzgurken bevorzugt, die in einer Lösung aus Essig, Zucker und Salz eingelegt werden.

Die Hagdahl-Akademie hat den Herstellern von „Vit färksaltad Östgötagurka“ einen Preis für ihre Arbeit zur Erhaltung dieser kulinarischen Tradition aus Östergötland verliehen.

Der Ursprung der regionalen Vorliebe für „Vit färksaltad Östgötagurka“ in Östergötland ist unbekannt, aber Ende des 19. Jahrhunderts entdeckte man, dass die weiße Gewürzgurke aufgrund ihrer Eigenschaften (härtere Schale und kleinerer Kern) eine knackigere frisch gesalzene Gewürzgurke ergibt als die grüne Gewürzgurke, sofern sie beim Einlegen in geeigneter Weise behandelt wird.

Die weiße Gewürzgurke, die traditionell für die Herstellung von „Vit färksaltad Östgötagurka“ angebaut wird, ist vom Typ „Lilla Delikatessen“. Die „Lilla Delikatessen“-Gewürzgurke wird in Gewächshäusern in Östergötland angebaut und zwischen März und Oktober geerntet. „Vit färksaltad Östgötagurka“ ist daher ein saisonales Erzeugnis, das nur von März bis Oktober hergestellt wird.

Der Anbau von Lilla Delikatessen erfordert besondere Anstrengungen seitens des Erzeugers: Anders als zum Beispiel grüne Gewürzgurken ist Lilla Delikatessen nicht selbstbestäubend. Damit die Gewürzgurke Früchte trägt, ist sie auf die Hilfe des Erzeugers bei der Bestäubung angewiesen, was wiederum bedeutet, dass die Gewürzgurkenpflanzen beschnitten und erzogen werden müssen, damit der Erzeuger die Blüten bestäuben kann.

Die Erzeuger bereiten das Saatgut für die nächstjährige Produktion von Lilla Delikatessen auf dem Betrieb selbst vor, indem sie eine Reihe von Gewürzgurkenpflanzen auswählen, um Setzlinge zu erzeugen. Die Auswahl basiert auf der Fähigkeit der Pflanze, eine gute Ernte weißer Gewürzgurken mit den für die Herstellung von „Vit färksaltad Östgötagurka“ erforderlichen qualitativen Merkmalen (Farbe der Gewürzgurke, des Fruchtfleisches und des Kerns sowie Härte der Schale und Größe des Kerns) zu erzielen.

Die Fähigkeit der Erzeuger, die Farbe, die Knackigkeit und die Frische der frisch geernteten weißen Gewächshausgurke beim Einlegen zu bewahren, ist für die mit „Vit färksaltad Östgötagurka“ verbundenen Eigenschaften von wesentlicher Bedeutung.

Für die Herstellung von „Vit färksaltad Östgötagurka“ müssen die weißen Gewürzgurken frisch geerntet sein. Die weiße Gewürzgurke wird daher täglich geerntet. Damit die weiße Gewürzgurke die Qualitätsanforderungen für „Vit färksaltad Östgötagurka“ erfüllt, muss die frisch geerntete Gewürzgurke eine Länge von 12 bis 15 cm und einen Durchmesser von 3 bis 5 cm haben.

Die frisch geernteten weißen Gewürzgurken werden in Wasser gewaschen, gebürstet und durchstochen, damit die Salzlake besser von der ganzen Gewürzgurke aufgenommen werden kann. Danach werden die weißen Gewürzgurken sortiert und einer Qualitätskontrolle unterzogen, bevor sie – bei der Herstellung von „Vit färksaltad Östgotagurka“ im Ganzen – in Salzlake, Dill und Gewürzen eingelegt werden.

Bei der Herstellung von „Vit färksaltad Östgotagurka“ in Scheiben wird die gewaschene weiße Gewürzgurke mit Messern, die eine riefige Schnittfläche hinterlassen, in ca. 6 Millimeter breite Scheiben geschnitten, die dann in die Salzlake, den Dill und die Gewürze eingelegt werden.

Bei der Herstellung von „Vit färksaltad Östgotagurka“ müssen die Erzeuger die frisch geernteten weißen Gewürzgurken innerhalb von 1 bis 2 Tagen in Salzlake einlegen, um die charakteristische Farbe und Knackigkeit der weißen Gewürzgurke zu erhalten. Wird die weiße Gewürzgurke länger gelagert, wird sie weicher und bekommt eine gelbe Farbe.

Jeder Hersteller von „Vit färksaltad Östgotagurka“ verwendet für die Zubereitung der Salzlake sein eigenes Rezept. Die Salzlake musste traditionell so viel Salz enthalten, dass ein Hühnerei darin schwimmen konnte. Der Teil des Eis, der sich über der Wasseroberfläche befand, durfte jedoch nicht größer als eine 25-Öre-Münze sein. Die Salzlake enthält immer Dill, aber die genaue Zusammensetzung der Gewürze erfolgt nach eigener Wahl und basiert auf alten Rezepten, die oft von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE