

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

66. aastakäik

1. august 2023

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2023/C 272/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2023/C 272/02	Euro vahetuskurss — 31. juuli 2023	2
---------------	------------------------------------------	---

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2023/C 272/03	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5

2023/C 272/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	7
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2023/C 272/06	Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4.	9
2023/C 272/07	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	15

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2023/C 272/01)

19. juulil 2023 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32023M11108 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

31. juuli 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1023	CAD	Kanada dollar	1,4566
JPY	Jaapani jeen	156,73	HKD	Hongkongi dollar	8,5966
DKK	Taani kroon	7,4529	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7773
GBP	Inglise nael	0,85765	SGD	Singapuri dollar	1,4660
SEK	Rootsi kroon	11,5895	KRW	Korea vonn	1 405,49
CHF	Šveitsi frank	0,9619	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,5511
ISK	Islandi kroon	144,30	CNY	Hiina jüaan	7,8808
NOK	Norra kroon	11,1805	IDR	Indoneesia ruupia	16 622,65
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	MYR	Malaisia ringit	4,9703
CZK	Tšehhi kroon	23,900	PHP	Filipiini peeso	60,522
HUF	Ungari forint	386,93	RUB	Vene rubla	
PLN	Poola zlott	4,4070	THB	Tai baat	37,732
RON	Rumeenia leu	4,9349	BRL	Brasiilia reaal	5,2031
TRY	Türgi liir	29,7126	MXN	Mehhiko peeso	18,4088
AUD	Austraalia dollar	1,6436	INR	India ruupia	90,6690

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

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

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 272/03)

1. 24. juulil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP“, Itaalia), mis kuulub gruppi Enel Group (Itaalia),
- INPEX CORPORATION („INPEX“, Jaapan),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Austraalia), mis kuulub gruppi Enel Group,
- Enel Green Power Australia Trust („Master Trust“, Austraalia), mis kuulub gruppi Enel Group.

EGP ja INPEX omandavad ettevõtjate EGPA ja Master Trust üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- EGP on Enel Groupi taastuenergia haru, mille peakorter asub Roomas. EGP tegutseb kogu maailmas (otse või tütarettevõtjate kaudu) taastuvatest energiaallikatest saadava energia tootmise ja müümise valdkonnas,
- INPEX on uurimis- ja tootmisettevõtte, mille peakorter asub Jaapanis Tokyos. Ta tegeleb nafta, maagaasi ja muude maavarade uurimise, arendamise, tootmise ja müügiga ja muu seotud tegevusega ning investeerib nendes valdkondades tegutsevasse ettevõtetesse ja annab neile laenu,
- EGPA ja Master Trust investeerivad taastuenergiaprojektidesse ja pakuvad täielikku taastuenergia platvormi, mis töötab välja projekte ja käitab neid. Samuti tegelevad nad energia jaemüügi ja energiaga kauplemisega. EGPA ja Master Trust tegutsevad ainult Austraalias.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

(¹) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ^(?).

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

postiaadress:

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

^(?) ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2023/C 272/04)

1. 24. juulil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- PAI Partners S.à.r.l. (Prantsusmaa), mis on ettevõtja PAI Partners SAS (Prantsusmaa) sajaprotsendilises omanduses olev tütarettevõte, edaspidi koos „PAI Partners“,
- HgCapital LLP („Hg“, Ühendkuningriik),
- Azets Topco Limited („Azets“, Jersey), mille üle on praegu valitsev mõju ettevõtjal Hg.

PAI Partners ja Hg omandavad ettevõtja Azets üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- PAI Partners on börsivälistes ettevõtetesse investeeriv ettevõte, mille hallatavad fondid omandavad enamusosalusi ettevõtetes, mis tegutsevad üleilmselt äriteenuste, toidu- ja tarbekauba-, üldtööstus- ja tervishoiusektoris.
- Hg investeerib tarkvara- ja teenindusettevõtetesse, keskendudes Euroopale ja Ameerika Ühendriikidele,
- Azets pakub raamatupidamis-, maksu-, auditi- ja nõustamisteenuseid, personali- ja palgaarvestusega seotud tugiteenuseid peamiselt VKEdele ning tegutseb kogu EMPs.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

postiaadress:

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

Eelteatis koondumise kohta**(Juhtum M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Võimalik lihtsustatud korras menetlemine****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2023/C 272/05)

1. 25. juulil 2023 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Warburg Pincus LLC ja sellega seotud fondid („Warburg Pincus“, USA),
- Advent International Corporation ja sellega seotud fondid („Advent“, USA),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) ja Baxter Oncology GmbH (Saksamaa) (edaspidi „BPS“).

Warburg Pincus ja Advent omandavad ettevõtja BPS üle täieliku ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Warburg Pincus on üleilmne börsivälisesse ettevõttesse investeeriv ettevõtja. Tema portfelli kuuluvad äriühingud tegutsevad mitmesugustes sektorites, nagu energeetika, finantsteenused, tervishoid ja tarbijad, tööstus- ja äriteenused ning tehnoloogia, meedia ja telekommunikatsioon;
- Advent on börsivälisesse ettevõttesse investeeriv ettevõtja, mille tegevus seisneb aktsiaosaluste omandamises ja investeerimisfondide valitsemises eri sektorites, nagu tervishoid, tööstus, tehnoloogia, jaekaubandus, tarbekaubad, vaba aja veetmine, ning äri- ja finantsteenused;
- BPS on osa ettevõtjast Baxter International Inc. ja tegutseb ülemaailmselt ravimite lepingulise arenduse ja tootmise alal. Ta osutab valmisravimite lepingulise arenduse ja tootmise korraldamise teenuseid.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti või postiga. Kontaktandmed:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

postiaadress:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 4.

(2023/C 272/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 (1) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Taotluse esitamise kuupäev: 24.3.2021.**1. Taotleja ja õigustatud huvi**

Veinide degusteerimise piirkondlik komitee „Pirin“ (RLVK)

„Pirin“ RLVK on registreeritud vastavalt veini ja alkohoolsete jookide õigusaktile ning selle liikmed on tootjad, kellel on õigustatud huvi muuta kaitstud päritolunimetuse „Мелник“ tootespetsifikaati.

2. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Viinamarjasaaduse kategooria
- Seos piirkonnaga
- Turustamispiirangud

3. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**3.1. Geograafilise piirkonna laiendamine**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Мелник“ määratletud piirkond hõlmab praegu vaid Drangovo küla Blagoevgradi maakonna Petrichi vallas. Piirkonnas on üksnes väike arv viinamarjaistandusi; neid iseloomustab piiratud tootmine ja vähene turuosa. Praegune piiritlemine on piirkonna jaoks takistuseks vajaliku turuosa leidmisel ja kaitstud päritolunimetusega veinide „Мелник“ lisaväärtuse saavutamisel. Piirkond tuleb üle vaadata, et see oleks õigesti määratletud, võttes arvesse tõsiasja, et mullastiku ja kliima omadused on samasugused laiemal alal, kus on kättesaadavad sordid, millest toodetakse kindlate organoleptiliste omadustega veine. Neis tingimustes võib piirkond taastada oma turumaine ja saavutada veinide kvaliteedile vastava turuosa. Käesoleva taotluse koostamiseks korraldati piirkonnas laiaulatuslik ja sealhulgas ka ajalugu käsitlev uuring. Uuriti mullastiku omadusi, koostati kliimakaart ja lisati dokument, millel on näidatud piirkonna maatükid koos sortide nimekirja ja jaotusega. Laiendamine mõjutab seost piirkonnaga ilma seda kahjustamata, kuna see ei avalda mõju mullastiku eripärale ja kliimatingimustele ega inimteguritele kaitstud päritolunimetusega veini „Мелник“ tootmisel. Lisatakse Blagoevgradi maakonna järgmised paikkonnad:

(1) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

- Sandanski vallas 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 ja Belevhechevo küla ning Sandanski linn;
- Petrichi vallas Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo ja Belasitsa küla ning Petrichi linn;
- Strumyani vallas Ilindentsi, Drakata, Mikrevo ja Kamenitsa küla;
- Kresna vallas Kresna linn ja Dolna Gradeshnitsa küla.

See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi punkti 3 „Kaitstud päritolunimetusega veini „Мелник“ tootmispiirkond“ ja koonddokumendi punkti 6 „Määratletud geograafiline piirkond“.

3.2. Uute veiniviinamarjasortide lisamine

Viimase 20 aasta jooksul on viinamarjaistanduste territoriaalne jaotus kavandatavas Melniku piirkonnas läbi teinud olulisi muutusi. Muutunud on ka sordiline struktuur. Täheldatav on sügav ja püsiv huvi kohalike viinamarjasortide ja Bulgaaria jaoks uute viinamarjasortide kasvatamise ja neist veini valmistamise vastu. On kindlaks tehtud, et sordid sobivad suurepäraselt piirkonna tingimustega, ja neist valmistatud veinide vastu kasvab turuhuvi. See muudatus võimaldab laiendada pakutatavate veinide valikut vastavalt tarbijate nõudlusele. Taotletakse järgmiste sortide lisamist:

- valgete veinide jaoks: „Misket Sandanski“, „Keratsuda“, „Tamyanka“, „Muscat Ottonel“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Viognier“ ja „Pinot Gris“;
- punaste ja roosade veinide jaoks: „Shiroka Melnishka Loza“, „Ranna Melnishka Loza (Melnik 55)“, „Melnik 82“, „Melnik 1300“, „Rubin“, „Ruen“, „Melnishki Rubin“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Mourvèdre“, „Cabernet Franc“, „Pinot Noir“ ja „Grenache“.

See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi punkti 5 „Kaitstud päritolunimetusega veini „Мелник“ tootmiseks ette nähtud veiniviinamarjasordid“ ja koonddokumendi punkti 7 „Peamised veiniviinamarjasordid“.

3.3. Valge veini tootmise lisamine

Seoses laienenud sordistruktuuri ja turunõudlusega on heaks kiidetud valge veini tootmine. Valged veinid on omanäolised ja kvaliteetsed, sest valged sordid on alal hästi kohanenud. Valged veinid täiendavad piirkonna eripära ja nende eristuvus tuleneb mullastiku ja kliima omadustest ning inimteguritest. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi punkti 2 „Toodetud vein, omadused“ ja punkti 6 „Seos geograafilise piirkonnaga“ ning koonddokumendi punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“, punkti 5 „Veinivalmistustavad“ ja punkti 8 „Seos(t)e kirjeldus“.

3.4. Kohaldatavate viljelustavade muutmine

Uute viinamarjaistanduste rajamise ja olemasolevate istanduste ümberkorraldamise tulemusel ning selleks et võtta arvesse konkreetset kliimat ja parandada veinitootmise jõudlust, tohib kasutada järgmisi lõikamise meetodeid: Guyot' lõikus ja lehtrikujuline (goblet) lõikus. Viinamarjaistanduste struktuuri muutmisest tulenevalt on lubatud tihedus maksimaalselt 500 viinapuud dekaari (1 000 m²) kohta või 5 000 viinapuud hektari kohta. See muudatus mõjutab tootespetsifikaadi punkti 6 „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“.

3.5. 100 kg viinamarjade maksimaalne saagis (100 kg viinamarjadest valmistatud vein)

Kuna valge veini toodang on kinnitatud, on valgete veinide puhul lisatud maksimaalne saagis 60 l (vein, mis saadakse 100 kg viinamarjadest veini valmistamisel). Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 ja koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Мелник

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. kategooria. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus***Valge vein*

Valgeid veine toodetakse sortidest „Misket Sandanski“, „Keratsuda“, „Tamyanka“, „Muscat Ottonel“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Viognier“ ja „Pinot Gris“, kas ühe sordi või mitme sordi viinamarjadest (kuvee). Veinid on täidlased, nende värvus ulatub selgest õlgkollasest elava kuld kollaseni, veinidel on rikkalik lõhnabukett valgete lillede nootidest õrna tsitrusse ning küdooniakkeedise, kirsi ja virsiku puuviljaliste aroomideni. Maksimaalse üldalkoholisalduse suhtes kehtivad määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa sätted.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,0 g/l, väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

Punane vein

Punaseid veine toodetakse sortidest „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“ ja „Grenache“, kas ühe sordi või mitme sordi viinamarjadest (kuvee). Veinid on värvuselt rubiinpunased kuni tumepunased, intensiivsete aroomide ja mitmesuguste lõhnadega metsamarjadest eksootiliste vürtsideni, nagu nelk, kaneel ja kuivatatud ürdid. Nad on tanniinised ja ekstraktirikkad, täidlased ja pikaajalise laagerdumise märkimisväärse potentsiaaliga. Maksimaalse üldalkoholisalduse suhtes kehtivad määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa sätted.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,0 g/l, väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	15
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

Roosa vein

Roosaid veine toodetakse sortidest „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“ ja „Grenache“, kas ühe sordi või mitme sordi viinamarjadest (kuvee). Neil on rikkalik värvipalett õrnkavatutest kuni vaarikatoonideni. Küpsete maasikate ja mahlaste vaarikate aroomid on segunenud mineraalsete tsitrusenootidega, neile on iseloomulik õrn värskus, tugev maasikamaitse ja puuviljane pikk järelmaitse. Maksimaalse üldalkoholisalduse suhtes kehtivad määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa sätted.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,0 g/l, väljendatult viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

5. Veinivalmistustavada. *Veinivalmistamise eritavad*

Saagis (100 kg viinamarjadest valmistatud vein)

Veinivalmistamise asjakohane piirang

Veini toodetakse punaste, valgete ja roosade veinide traditsioonilist tootmismeetodit kasutades. Lubatud on laagerdumine tammevaatides.

100 kg viinamarjade maksimaalne saagis (100 kg viinamarjadest valmistatud vein)

- 65 l punast veini (65 %);
- 60 l valget veini (60 %);
- 60 l roosat veini (60 %).

Kasvatuse nõuded

Viljelustavad

Viinamarjade kasvatamise nõuded:

- viinapuude kujundamine: vihmavarjukujuline vorm, Moseri kujundusvorm, keskmise toestustraadiga kahepoolne nõörpuu vorm; Guyot' lõikus või lehtrikujuline (*goblet*) lõikus;
- lõikamine: kombineeritud ja madal lõikusviis, ühe viinapuu kohta jäetakse alles 54 punga.
- istutuskaugused: ridade vahe on 2,0–3,4 m ja viinapuude vahe reas 1,0–1,5 m, maksimaalselt 500 viinapuud dekaari kohta või 5 000 viinapuud hektari kohta.

b. *Maksimaalne saagis*

9 000 kg viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega veini „Мелник“ (tagatud ja kontrollitud päritolunimetus ehk GKNP) tootmise määratletud piirkond asub järgmiste paikkondade piires:

- Sandanski vallas 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 ja Belevchevo küla ja Sandanski linn;
- Petrichi vallas Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo ja Belasitsa küla ning Petrichi linn;
- Strumyani vallas Ilindentsi, Drakata, Mikrevo ja Kamenitsa küla;
- Kresna vallas Kresna linn ja Dolna Gradeshnitsa küla.

7. Veiniviinamarjasordid

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. Seos(t)e kirjeldus

Määratletud geograafilise piirkonna viinamarjaistandused asuvad Edela-Bulgaarias Struma orus piki Melniku jõge, Kresna Gorge lõunaosas ja Osogovo-Belasitsa mägede jalamil. Piirkonnas on vahemereline üleminekukliima ja Egeuse mere soojust, mida toob sisse Struma jõgi, on tunda kogu aasta vältel. Talv on lühike, pehme ja lumeta, suvi kuum ning sügis pikk ja soe. Keskmine aastaringne temperatuur on 12,5–14 °C. Ajavahemik, mille kestel madalamates piirkondades püsib temperatuur üle 5 °C, kestab 280–290 päeva, mil temperatuuride kogusumma on kuni 4 800 °C. Ajavahemik temperatuuriga üle 10 °C kestab 225–230 päeva, temperatuuri kogusumma on 4 300–4 400 °C.

Keskmine aastane sademete hulk on 470–670 mm. Kõige kuumemal kuul on päeva keskmine temperatuur 24,9 °C. Mullatüübid on järgmised: keskmiselt kuni tugevasti liivsaviged mullad, rendsiina (paepealsed mullad) ja vähearenenud paepealsed mullad, kolluviaalsed ja alluviaalsed (lammised) niidumullad ja pruunid metsamullad.

Tüüpiline kliima, mida mõjutab Struma jõe kaudu tunnetatav Egeuse mere lähedus, lähedal asuvad Osogovo-Belasitsa mäed, soodsad mullastikutingimused ja ka inimese sekkumisest tulenevad piirangud – nende kõigi tulemuseks on piirkonnale omased veinid. Inimteguri rolli kajastavad sortide valik, viinapuude viljelustavad, viinamarjade saagikuse ja veinisaagise piiramine ning veinivalmistusmeetodid.

Piirkonnas toodetavad veinid on peenemaitseelised ja nende organoleptilisi omadusi mõjutavad piirkonna eriline kliima ja mulla koostis. Tänu mullastiku- ja kliimatingimustele paistavad toodetavad veinid silma ekstraktirikkkuse, suurepärase struktuuri ja hea aromaatsuse poolest. Veinidele on omane eristuv struktuur ja organoleptilised omadused tänu asjakohasele sordivalikule; sordid on kohanenud piirkonna tüüpiliste muldadele, milleks on pruunid metsamullad, mis on kujunenud iidsetel kvaternaariajastu ladestustel, kolluviaalmullad, mis on moodustunud purdmaterjalil, rendsiinad lubjakivil, vähearenenud mullad lubjakivimaterjalidel ja alluviaalmullad jõesetel. Piirkonna mullastik ja aluspind on väga sügavad, neil on keskmine kuni raske liivsavine koostis ning hea veesäilitusvõime ja veeläbilaskevõime. See võimaldab viinapuude juurtel tungida sügavale pinnasesse ja varustada taime tarvilike toitainetega – need tegurid mõjutavad otseselt veinide ekstraktirikkkust. Piirkonna kõrge keskmine temperatuurid tähendavad, et viinamarjad küpsevad väga hästi, mis tagab nende töötlemisel kõrge kvaliteedi. Kui temperatuur ületab 10 °C enam kui 220 päeval aastas ja aasta kohta on ligikaudu 209 külmaakraadideta päeva, on isegi kõige hiljem küpsevate sortide jaoks olemas täiuslikuks küpsemiseks vajalik temperatuur. Need jooned määravad ära piirkonnas toodetavate veinide tüüpilised organoleptilised omadused.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand.

Tingimuse kirjeldus:

viinamarjade veiniks valmistamine ja töötlemine leiavad aset määratletud piirkonnas ja selle vahetus läheduses. Kaitstud päritolunimetusega veinide „Мелник“ tootmispiirkonna määratlemisel hõlmab selle vahetus läheduses asuv ala Blagoevgradi halduspiirkonda.

Link tootespetsifikaadile

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

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 272/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt taotlusele vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

ELi nr: PGI-SE-02824 – 14.12.2021

KPN () KGT (X)

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rootsi

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on soolvees ja vürtsidega hapendatud valge kasvuhoonekurk. Kasutatakse järgmisi koostisaineid: sool (NaCl), vürtsid, till, säilitusained (naatriumbensoaat, kaaliumsorbaat) ja sidrunhape. Vürtside poolest võib koostis varieeruda, välja arvatud tilli osas, mis peab kindlasti olema lisatud. Soola ja vee vahekorra soolvees määravad tavaliselt tootjad.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on riknev värske toode. Kurke „Vit färsksaltad Östgötagurka“ müüakse tervelt või viilutatult.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ on järgmiste omadustega.

Füüsikalised omadused

Terve „Vit färsksaltad Östgötagurka“

Pikkus: 120–150 mm

Läbimõõt: 30–50 mm

Kaal: 50–90 grammi

Viilutatud „Vit färsksaltad Östgötagurka“

Läbimõõt: 30–50 mm

Paksus: 5–7 mm

Pealispind: krobeline

Järgnev kehtib nii tervete kui ka viilutatud kurkide „Vit färsksaltad Östgötagurka“ kohta:

Keemilised omadused

Soolasisaldus: 10–15 %

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Organoleptilised omadused

Värvus:

Koor: soe kollakasvalge roheliste toonidega (NSC S0520-G60Y kuni S0520-G50Y).

Seestpoolt: ühtlane värvus samal värviskaalal nagu toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ välispind. Kurgi viljaliha on sidrunkollane, samas kui südamik on mõnevõrra tumedamat rohelist tooni kui koor.

Maitse: tuntav soolasus, mille tugevust mahendab valgele kurgile omane magusus. Maitstes on ka tilli ja köömneid meenutav täidlane nüanss.

Järelmaitse: soolane tilli ja värskelise herne maiguga.

Lõhn: sügav lõhnapalett mulla / maakeldri ning hernevõrsete ja vürtsitamata destilleeritud alkoholi nootidega.

Konsistents: tihke ja krõmps, veidi vähem tihke südamikuga.

Suus tekkiv tunne: meeldiv struktuur ja kõvadus hammustamisel. Eriomane soolasus ja tuntav krõmpsuvus, mis on suures osas säilitanud värskelt korjatud valgele kasvuhoonekurgile iseloomuliku värskuse.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Tooraine: Sordist „Lilla Delikatessen“ valged kasvuhoonekurgid. Valge kasvuhoonekurk on 120–150 mm pikk ja läbimõõduga 30–50 mm. Värskelt korjatud kurk on valkjas kergelt roheka läikega. Kurgi koor on peenelt mügarlik ja suhteliselt kõva. Valge kasvuhoonekurgi viljaliha on sidrunkollane, samas kui suhteliselt väike südamik on värvuselt rohekas.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Terve tootmisprotsess – alates valge kurgi kasvatamisest kuni valge kasvuhoonekurgi hapendamiseni soolvees – peab toimuma punktis 4 märgitud geograafilises piirkonnas.

3.5. Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad

-

3.6. Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad

-

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmise piirkond on Östergötlandi lään.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Vit färksaltad Östgötagurka“ omaduste ja geograafilise piirkonna seos põhineb geograafilise piirkonnaga seotud inimteguritel.

Toote eripära

„Vit färksaltad Östgötagurka“ on väljast sama sooja kollakasvalget värvi, sidrunkollase viljalihaga ja roheka südamikuga nagu värskelt korjatud valge kasvuhoonekurk. Maitset ja lõhna iseloomustab värskelt korjatud valge kurgi tüüpiline värskus.

Suhteliselt kõva koore ja väikese südamikü tõttu on „Vit färksaltad Östgötagurka“ palju krõmpsum kui värskelt soolatud rohelised kurgid. Toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ tihke ja krõmpsum konsistents muudab selle kurgi hammustamisel meeldivalt kõvaks.

Tootes „Vit färksaltad Östgötagurka“ on valgele kurgile omane magusus tasakaalustatud rõhutatud soolasusega. Lõhn on külluslik, mulla, värskete hernevõrsete ja destilleeritud alkoholi nootidega.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ erineb tavapäraselt müüdavatest muud tüüpi soolakurkidest, sest hapendamiseks kasutatavasse vürtsikasse soolvette ei ole lisatud suhkrut ega äädikat. „Vit färksaltad Östgötagurka“ erineb ka äädikakurgist (*ättiksgurka*), mis on Rootsis palju enam levinud hapukurk ja millel on eriomane magushapukas äädika-, suhkru- ja sinepimaitse.

Geograafilise piirkonnaga seotud inimtegurid

„Vit färksaltad Östgötagurka“ on väga tüüpiline Östergötlandi spetsialiteet. Östergötlandis on hapendatud kurgid traditsiooniliselt valged ja valmistatud soolvees, samas kui mujal Rootsis on rahvas eelistanud äädika-, suhkru- ja soolalahuses hapendatud rohelisi kurke.

Hagdahli Akadeemia on andnud „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootjatele auhinna nende töö eest selle Östergötlandist pärit kulinaarse traditsiooni säilitamisel.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ piirkondliku eelistuse päritolu Östergötlandis ei ole teada, kuid 19. sajandi lõpus avastati, et valgel kurgil on omadused (kõvem koor ja väiksem südamik), millest saab krõmpsumamad värskelt soolatud kurgid kui rohelistest kurkidest, tingimusel et kurke käsitsetakse hapendamisprotsessi vältel õigesti.

Valge kurk, mida traditsiooniliselt kasvatatakse „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks, on sordist „Lilla Delikatessen“. Kurke sordist „Lilla Delikatessen“ kasvatatakse Östergötlandi kasvuhoonetes ja korjatakse märtsist oktoobrini. Seepärast on „Vit färksaltad Östgötagurka“ hooajaline toode, mida toodetakse ainult märtsist oktoobrini.

Sordist „Lilla Delikatesseni“ kurgi kasvatamine nõuab kasvatajalt erilist tööd. Erinevalt rohelistest kurkidest näiteks ei ole „Lilla Delikatessen“ isetolmlev. Selleks et kurk kannaks vilja, on tolmeldamisel vaja kasvataja abi, mis omakorda tähendab, et kurgitaimi tuleb tagasi lõigata ja viljeleda, et kasvataja saaks õisi tolmeldada.

Kasvatajad valmistavad seemned sordi „Lilla Delikatessen“ järgneval aastal tootmiseks põllumajandusettevõttes ise ette, valides teatava hulga kurgitaimi seemnete kasvatamiseks välja. Taimed valitakse välja selle järgi, kui head valge kurgi saaki suudab taim anda selliste kvaliteediomadustega (kurgi, viljaliha ja südamikü värvus ning koore kõvadus ja südamikü suurus), mis on nõutav „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks.

Kurkidega „Vit färksaltad Östgötagurka“ seostatud omaduste jaoks on väga oluline tootjate võime säilitada hapendamise ajal värskelt korjatud valge kasvuhoonekurgi tüüpiline värvus, krõmpsumus ja värskus.

„Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmiseks peavad valged kurgid olema värskelt korjatud. Seepärast hapendatakse valgeid kurke iga päev. Selleks et valge kurk vastaks toote „Vit färksaltad Östgötagurka“ kvaliteedinõuetele, peab värskelt korjatud kurk olema 12–15 cm pikk ja läbimõõduga 3–5 cm.

Värskelt korjatud valged kurgid pestakse veega, harjatakse puhtaks ja neisse torgatakse augud, nii et soolvesi imenduks kergemini tervesse kurki. Pärast seda valged kurgid sorteeritakse ja kontrollitakse nende kvaliteeti – tervete „Vit färksaltad Östgötagurka“ kurkide tootmisel –, ning seejärel asetatakse tervelt tilli ja vürtsidega soolvette.

Viilutatud „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmisel lõigatakse pestud valged kurgid umbes 6 millimeetri paksusteks viiludeks noaga, mis jätab kurrulise löikepinna. Seejärel pannakse viilud tilli ja vürtsidega soolvette.

Valge kurgi iseloomuliku värvuse ja krõmpsuvuse säilitamiseks peavad tootjad „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootmisel panema värskelt korjatud valged kurgid soolvette ühe kuni kahe päeva jooksul. Kui valget kurki säilitatakse kauem, muutub see pehmeks ja värvuselt kollaseks.

Iga „Vit färksaltad Östgötagurka“ tootja kasutab soolvee valmistamisel oma enda retsepti. Soolvesi peab traditsiooniliselt sisaldama piisavalt soola selleks, et kanamuna jääks soolvees pinnale ujuma. Veepinnast välja ulatuv muna osa ei tohtinud aga olla suurem kui 25-öörine münt. Soolvesi sisaldab alati tilli, kuid täpne koostis vürtside osas on valikuline ja põhineb vanadel retseptidel, mida on sageli põlvest põlve edasi antud.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu
Väljaannete Talitus
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET