

Euroopan unionin virallinen lehti

C 272



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

1. elokuuta 2023

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2023/C 272/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 272/02	Euron kurssi – 31. heinäkuuta 2023	2
---------------	--	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 272/03	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾ ...	3
2023/C 272/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2023/C 272/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 272/06	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	9
2023/C 272/07	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla	15

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 272/01)

Komissio päätti 19. heinäkuuta 2023 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32023M11108. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

31. heinäkuuta 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1023	CAD	Kanadan dollaria	1,4566
JPY	Japanin jeniä	156,73	HKD	Hongkongin dollaria	8,5966
DKK	Tanskan kruunua	7,4529	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7773
GBP	Englannin puntaa	0,85765	SGD	Singaporen dollaria	1,4660
SEK	Ruotsin kruunua	11,5895	KRW	Etelä-Korean wonia	1 405,49
CHF	Sveitsin frangia	0,9619	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,5511
ISK	Islannin kruunua	144,30	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8808
NOK	Norjan kruunua	11,1805	IDR	Indonesian rupiaa	16 622,65
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	4,9703
CZK	Tšekin korunaa	23,900	PHP	Filippiinien pesoa	60,522
HUF	Unkarin forinttia	386,93	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,4070	THB	Thaimaan bahtia	37,732
RON	Romanian leuta	4,9349	BRL	Brasilian realia	5,2031
TRY	Turkin liiraa	29,7126	MXN	Meksikon pesoa	18,4088
AUD	Australian dollaria	1,6436	INR	Intian rupiaa	90,6690

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 272/03)

1. Komissio vastaanotti 24. heinäkuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Enel Green Power S.p.A. ("EGP", Italia), joka kuuluu konserniin Enel Group (Italia),
- INPEX Corporation ("INPEX", Japani),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd ("EGPA", Australia), joka kuuluu konserniin ENEL Group,
- Enel Green Power Australia Trust ("Master Trust", Australia), joka kuuluu konserniin ENEL Group.

EGP ja INPEX hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksissä EGPA ja Master Trust.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- EGP on Enel Groupin uusiutuvan energian yksikkö, jonka päätoimipaikka on Roomassa. EGP toimii maailmanlaajuisesti (suoraan tai tytäryhtiöidensä kautta) uusiutuvista lähteistä peräisin olevan energian tuotannon ja myynnin alalla,
- INPEX on etsintä- ja tuotantoyhtiö, jonka päätoimipaikka on Tokiossa, Japanissa. Se harjoittaa öljyn, maakaasun ja muiden mineraalivarojen tutkimusta, etsintää, kehittämistä, tuotantoa ja myyntiä ja muuta niihin liittyvää liiketoimintaa sekä investoi näillä aloilla toimiviin yrityksiin ja antaa niille lainoja,
- EGPA ja Master Trust investoivat uusiutuvaan energiaan liittyviin hankkeisiin ja tarjoavat uusiutuvan energian päästä päähän -alustan, joka kehittää hankkeita ja huolehtii niiden toiminnasta. Ne harjoittavat myös energian vähittäiskauppaa ja kauppaa. EGPA ja Master Trust toimivat ainoastaan Australiassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

(¹) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ^(?).

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postiosoite:

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

^(?) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 272/04)

1. Komissio vastaanotti 24. heinäkuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- PAI Partners S.à.r.l. (Ranska), joka on yrityksen PAI Partners SAS (Ranska) kokonaan omistama tytäryhtiö, jäljempänä yhdessä ”PAI Partners”
- HgCapital LLP (Hg, Yhdistynyt kuningaskunta)
- Azets Topco Limited (Azets, Jersey), joka on tällä hetkellä yrityksen Hg määräysvallassa.

PAI Partners ja Hg hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Azets.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- PAI Partners on pääomasijoitusyhtiö. Sen hallinnoimat rahastot hankkivat enemmistöosuuksia yrityksistä, jotka toimivat maailmanlaajuisesti yrityspalvelujen, elintarvikkeiden ja kulutustavaroiden, yleisten teollisuustuotteiden ja terveydenhuollon aloilla.
- Hg on ohjelmisto- ja palvelualan yrityksiin investoiva yritys, jonka painopiste on Euroopassa ja Yhdysvalloissa.
- Azets tarjoaa kirjanpito-, vero-, tilintarkastus- ja neuvontapalveluja sekä henkilöstöhallintoon ja palkanlaskentaan liittyviä tukipalveluja pääasiassa pk-yrityksille, ja se toimii kaikkialla ETA-alueella.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 (”sulautuma-asetus”).

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 272/05)

1. Komissio vastaanotti 25. heinäkuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Warburg Pincus LLC ja siihen sidoksissa olevat rahastot (Warburg Pincus, Yhdysvallat)
- Advent International Corporation ja siihen sidoksissa olevat rahastot (Advent, Yhdysvallat)
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (Yhdysvallat) ja Baxter Oncology GmbH (Saksa) (yhdessä ”BPS”).

Warburg Pincus ja Advent hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä BPS.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Warburg Pincus on maailmanlaajuinen pääomasijoitusyhtiö. Sen salkkuun kuuluvat yritykset toimivat monilla eri aloilla, kuten energia, rahoitus- ja kuluttajapalvelut, terveydenhuolto, teollisuus- ja yrityspalvelut, teknologia, media ja televiestintä.
- Advent on yksityinen pääomasijoitusyhtiö, joka keskittyy omistusosuuksien hankintaan ja sijoitusrahastojen hallinnointiin eri aloilla, joihin kuuluvat muun muassa terveydenhuolto, teollisuus, teknologia, vähittäiskauppa, kuluttajat ja vapaa-aika sekä yritys- ja rahoituspalvelut.
- BPS on yrityksen Baxter International Inc. maailmanlaajuinen lääkealan sopimuskehitys- ja -valmistusorganisaatio. Se tarjoaa sopimuskehitys- ja -valmistuspalveluja valmiiden lääkkeiden osalta.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 (”sulautuma-asetus”).

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Postiosoite:

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelämään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2023/C 272/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

”Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 24.3.2021

1. Hakija ja oikeutettu etu

Pirinin alueellinen viiniyhdistys (Pirin RLVK)

Pirin RLVK on rekisteröity viinejä ja väkeviä alkoholijuomia koskevan lain mukaisesti, ja sen jäsenenä on tuottajia, joilla on oikeutettu etu Мелник (SAN) -viinin tuote-eritelmaa koskevan muutoksen hakemiseen.

2. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Rypäletuotteiden luokat
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut**3.1. Maantieteellisen alueen laajentaminen**

Мелник (SAN) -viinin rajattu tuotantoalue kattaa tällä hetkellä ainoastaan Drangovon kylän Petrichin kunnassa Blagoevgradin alueella. Alueella on vain vähän viinitiloja, ja niiden tuotantomäärät ja markkinaosuus ovat vähäisiä. Nykyinen rajausta estää aluetta sijoittumasta markkinoille tarvittavalla tavalla ja hyödyntämästä Мелник (SAN) -merkinnällä varustettujen viinien lisäarvoa. Aluetta on tarkistettava sen rajaamiseksi asianmukaisesti sen perusteella, että maaperän ja ilmaston ominaisuudet ovat samankaltaiset laajemmalla alueella ja että alueella viljeltyt lajikkeet tuottavat viinejä, joilla on erityiset aistinvaraiset ominaisuudet. Näin alue voi palauttaa maineensa markkinoilla ja saada viinien laatua vastaavan markkinaosuuden. Tähän hakemukseen on valmistauduttu tekemällä alueella laaja tutkimus, johon sisältyi myös historiallinen näkökulma. Sen yhteydessä tutkittiin maaperän ominaisuuksia ja laadittiin ilmastokartta. Hakemukseen on liitetty asiakirja, josta käyvät ilmi palstat, joille on istutettu lueteltuja lajikkeita, ja niiden jakautuminen alueella. Alueen laajentamisella on vaikutus yhteyteen, mutta se ei tee siitä merkityksetöntä, koska alueen laajentaminen ei vaikuta alueen erityisiin maaperä- ja ilmastopiirteisiin eikä inhimillisten tekijöiden vaikutukseen Мелник (SAN) -viinin tuotannossa. Alueeseen lisätään seuraavat Blagoevgradin alueella sijaitsevat paikat:

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

- seuraavat kylät Sandanskin kunnassa: Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vrania, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Delchevo, Damyanita, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo ja Belevhechevo sekä Sandanskin kaupunki
- seuraavat kylät Petrichin kunnassa: Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo ja Belasitsa sekä Petrichin kaupunki
- seuraavat kylät Strumyanin kunnassa: Ilindentsi, Drakata, Mikrevo ja Kamenitsa
- Kresnan kaupunki ja Dolna Gradeshnitsan kylä Kresnan kunnassa.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 3 kohtaan "Мелник (SAN) -viinien tuottamiseen tarkoitettu alue" ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan "Rajattu maantieteellinen alue".

3.2. Uusien rypälajikkeiden sisällyttäminen

Ehdotetulla laajemmalla Melnikin alueella olevien viinitarhojen alueellinen jakautuminen on muuttunut merkittävästi 20 viime vuoden aikana. Myös lajikerakenne on muuttunut. Alueella on oltu pitkään hyvin kiinnostuneita paikallisten rypälajikkeiden sekä Bulgariassa uusien rypälajikkeiden viljelystä ja viiniyttämisestä. Näiden lajikkeiden on todettu soveltuvan erinomaisesti alueen olosuhteisiin, ja niistä tuotetuille viineille on yhä suurempaa kiinnostusta markkinoilla. Muutoksen myötä viinien valikoimaa on mahdollista laajentaa kuluttajakysyntään vastaamiseksi. Seuraavien lajikkeiden sisällyttämistä ehdotetaan:

- valkoviinien osalta: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier ja Pinot Gris
- puna- ja roseeviinien osalta: 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.

Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 5 kohtaan "Мелник (SAN) -viinien tuottamiseen sallitut rypälajikkeet" ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaan "Pääasiallinen rypälajike / pääasialliset rypälajikkeet".

3.3. Valkoviinin tuotannon lisääminen

Koska lajikerakenne ja markkinakysyntä ovat laajentuneet, alueella on sallittu valkoviinien tuotanto. Valkoviinit ovat omaleimaisia ja korkealaatuisia, koska valkoiset rypälajikkeet ovat sopeutuneet hyvin kasvuympäristön ("terroir") ominaisuuksiin. Valkoviinit lisäävät alueen erityisyyttä, ja niiden omaleimaisuus on seurausta maaperän ja ilmaston ominaisuuksista sekä inhimillisistä tekijöistä. Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 2 kohtaan "Tuotetun viinin ominaisuudet" ja 6 kohtaan "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan "Viini(e)n kuvaus", 5 kohtaan "Viininvalmistusmenetelmät" ja 8 kohtaan "Yhteyden/yhteyksien kuvaus".

3.4. Käytettyjä viljelymenetelmiä koskeva muutos

Uusien viinitarhojen perustamisen ja olemassa olevien viinitarhojen rakennemuutosten seurauksena sekä erityisen ilmaston huomioon ottamiseksi ja tuotetun viinin tulosten parantamiseksi viljelyssä voidaan käyttää seuraavia uusia kasvatustapoja: Guyot ja goblet. Viinitarhojen rakenteen muutoksen vuoksi suurin sallittu tiheys viinitarhoilla on enintään 500 viiniköynnöstä 10:tä aaria kohden tai 5 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden. Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 6 kohtaan "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan "Viininvalmistusmenetelmät".

3.5. Viinin enimmäistuotos 100 kg:sta rypäleistä (viini, joka saadaan viiniyttämällä 100 kg rypäleistä)

Sen vuoksi, että valkoviinin tuotanto on sallittu, valkoviineille on lisätty enimmäistuotos, joka on 60 litraa (viini, joka saadaan viiniyttämällä 100 kg rypäleistä). Muutos vaikuttaa tuote-eritelmän 6 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan "Viininvalmistusmenetelmät".

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Мелник

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

Luokka 1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

Valkoviini

Valkoviinit tuotetaan seuraavista lajikkeista: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier ja Pinot Gris. Valkoviinit voivat olla yhden lajikkeen viinejä tai useista lajikkeista tuotettuja cuvée-viinejä. Ne ovat täyteläisiä ja väriltään kirkkaan oljenkeltaisesta eloisaan kullankeltaiseen. Niiden aromikirjo on monipuolinen, ja se vaihtelee valkoisten kukkien sävyistä hienovaraisiin sitrushedelmien aromeihin ja kvittenihillon, kirsikan ja persikan hedelmäisiin aromeihin. Kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan säännöksiä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

Punaviini

Punaviinit tuotetaan seuraavista lajikkeista: 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. Punaviinit voivat olla yhden lajikkeen viinejä tai useista lajikkeista tuotettuja cuvée-viinejä. Niiden väri vaihtelee rubiininpunaisesta tummanpunaiseen, ja niissä on voimakkaita aromeja ja monipuolisia vivahteita metsämarjoista eksoottisiin mausteisiin, kuten neilikkaan, kaneliin ja kuivattuihin yrtteihin. Viinit ovat tanniinisia ja täyteläisiä, niissä on runsaasti uutosta ja paljon potentiaalia pitkäaikaiseen kypsytykseen. Kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan säännöksiä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	15
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

Roseeviini

Roseeviinit tuotetaan seuraavista lajikkeista: 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 ja Grenache. Roseeviinit voivat olla yhden lajikkeen viinejä tai useista lajikkeista tuotettuja cuvée-viinejä. Niiden värivalikoima on monipuolinen hennonvaaleasta vadelmanpunaisiin sävyihin. Kypsien mansikoiden ja mehukkaiden vadelmien aromit sekoittuvat viineissä mineraalisiin sitruhedelmien vivahteisiin, kevyeen raikkauteen, voimakkaaseen mansikan makuun ja pitkään hedelmäiseen jälkimakuun. Kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäismäärään sovelletaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan säännöksiä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

5. **Viininvalmistusmenetelmät**a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Tuotos (viini, joka saadaan viiniyttämällä 100 kg rypäleitä)

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Viininvalmistuksessa käytetään perinteistä puna-, valko- ja roseeviinien valmistusmenetelmää. Tammitynnyreissä vanhentaminen on sallittu.

Viinin enimmäistuotos 100 kg:sta rypäleitä (viini, joka saadaan viiniyttämällä 100 kg rypäleitä)

— 65 l punaviineille (65 %)

— 60 l valkoviineille (60 %)

— 60 l roseeviineille (60 %).

Viljelyä koskevat vaatimukset

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten viljelyä koskevat vaatimukset:

— kasvatustapa: sateenvarjo, Moser, kaksipuolinen leikkaus, jossa käytetään välilankaa, Guyot tai goblet

— leikkaus: yhdistetty ja matala leikkaus, jossa säilytetään enintään 54 silmua viiniköynnöstä kohden

— istutusetäisyydet: 2,0–3,4 m rivien välissä ja 1,0–1,5 m samassa rivissä olevien kasvien välissä, enintään 500 viiniköynnöstä kymmentä aaria kohden tai 5 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden.

b. *Enimmäistuotokset*

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Мелник (SAN) -viinin (GKNP – guaranteed and controlled appellation of origin) rajattu tuotantoalue sisältää seuraaviin kyliin ja kaupunkeihin kuuluvat alueet:

- seuraavat kylät Sandanskin kunnassa: Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Chereshnitsa, Gorno Spanchevo ja Belevhechevo sekä Sandanskin kaupunki
- seuraavat kylät Petrichin kunnassa: Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo ja Belasitsa sekä Petrichin kaupunki
- seuraavat kylät Strumyanin kunnassa: Ilindentsi, Drakata, Mikrevo ja Kamenitsa
- Kresnan kaupunki ja Dolna Gradeshnitsan kylä Kresnan kunnassa.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

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. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Rajatun alueen viinitarhat sijaitsevat Lounais-Bulgariassa Struman laaksossa, Melnik-joen varrella, Kresna-rotkon eteläosassa ja Osogovo-Belasitsan vuorten alarinteilla. Alueella on välimerellinen väli-ilmastotyyppi, ja Strumajokea pitkin huokuva Egeanmeren lämpö vaikuttaa alueella läpi vuoden. Talvi on lyhyt, leuto ja lumeton, kesä on kuuma ja syksy pitkä ja lämmin. Vuotuinen keskilämpötila on 12,5–14 °C. Ajanjakso, jonka aikana lämpötila pysyy matalilla alueilla yli 5 °C:ssa, kestää 280–290 päivää, ja sen aikana lämpösusma on 4 800 °C. Ajanjakso, jonka aikana lämpötila

pysyy yli 10 °C:ssa, kestää 225–230 päivää, ja sen aikana lämpösumma on 4 300–4 400 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 470–670 mm. Kuumimman kuukauden päivittäinen keskilämpötila on 24,9 °C. Maalajit ovat kohtalaisen tai erittäin hiekka- ja savipitoinen maa, rendzina ja pararendzina, kolluviaalinen niittymaa, tulvaniittymaa sekä ruskomaa.

Alueelle tyypilliset viinit ovat seurausta alueelle ominaisesta ilmastosta, johon vaikuttavat Strumajokea pitkin kulkeutuva Egeanmeren vaikutus, Osogovo-Belasitsan vuorten läheisyys, suotuisat maaperäolosuhteet sekä ihmisen toiminnan aikaansaamat rajoitukset. Inhimillisten tekijöiden vaikutus näkyy lajikkeiden valinnassa, viiniköynnösten viljelymenetelmissä, rypäle- ja viinituotosten rajoituksissa ja viininvalmistusmenetelmissä.

Alueella tuotetut viinit ovat omaleimaisia, ja niiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin vaikuttavat alueen erityinen ilmasto ja maaperän koostumus. Maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta alueella tuotetuille viineille on ominaista runsas uutospitoisuus, erinomainen rakenne ja suuri aromaattisuus. Viinien erityinen rakenne ja aistinvaraiset ominaisuudet on saatu aikaan valitsemalla lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet alueelle tyypillisiin maalajeihin, kuten vanhojen kvartäärikautisten esiintymien päälle muodostunut ruskomaa, kerrostumien (colluvium) päälle muodostuneet kolluviaaliset maaperät, kalkkikiven päälle muodostunut rendzina, alla olevan kalkkikiviaineksen päälle muodostunut pararendzina ja jokialluviumin päälle muodostuneet alluviaaliset maaperät. Alueen maaperä ja alusta ovat hyvin syviä ja mekaaniselta koostumukseltaan kohtalaisen tai erittäin hiekka- ja savipitoisia, ja niiden vedenläpäisevyys ja vedenpidätyskyky ovat hyvät. Tämän ansiosta viiniköynnösten juuret työntyvät syvälle maahan ja kasvit saavat tarvitsemansa ravinteet. Näillä tekijöillä on suora vaikutus viinien runsaaseen uutospitoisuuteen. Alueen korkeiden keskilämpötilojen ansiosta rypäleet kypsyvät hyvin, mikä takaa korkean laadun rypäleitä jalostettaessa. Koska lämpötila on yli 10 °C yli 220 päivänä vuodessa ja hallattomia päiviä on vuodessa noin 209, lämpötilat mahdollistavat myös myöhään kypsyvien lajikkeiden ihanteellisen kypsymisen. Alueella tuotettujen viinien tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet määräytyvät näiden tekijöiden perusteella.

9. Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttäminen ja jalostaminen tapahtuu rajatulla alueella ja sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella. Мелник (SAN) -viinien tuotantoalueen rajaamisen kannalta välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen katsotaan kattavan Blagoevgradin hallinnollisen alueen.

Linkki tuote-eritelämään

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

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2023/C 272/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Vit färksaltad Östgötagurka”

EU-nro: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

SAN () SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Vit färksaltad Östgötagurka”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ruotsi

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Vit färksaltad Östgötagurka” on kasvihuoneessa kasvatettava valkoinen avomaankurkku, joka säilötään suolaliemeen mausteiden kanssa. Säilöntään käytetään seuraavia aineksia: suola (NaCl), mausteet, tilli, säilöntäaineet (natriumbentsoaatti ja kaliumsorbaatti) ja sitruunahappo. Mausteiden yhdistelmä voi vaihdella, mutta tillin lisääminen on pakollista. Suolaliemen suolan ja veden suhteen määrittää perinteisesti tuottaja.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkku on helposti pilaantuva tuoretuote. Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuja myydään kokonaisina tai viipaloituina.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkuilla on seuraavat ominaisuudet.

Fysikaaliset ominaisuudet:

Kokonaiset Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut:

Pituus: 120–150 mm

Halkaisija: 30–50 mm

Paino: 50–90 g

Viipaloidut Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut:

Halkaisija: 30–50 mm

Paksuus: 5–7 mm

Pinta: nystyräinen

Seuraava koskee sekä kokonaisia että viipaloituja Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuja:

Kemialliset ominaisuudet:

Suolapitoisuus: 10–15 %

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Väri:

Kuori: Lämpimän kellertävänvalkoinen, vihreitä vivahteita (NSC S0520-G60Y–S0520-G50Y).

Sisus: Yhtenäinen väri, väriasteikko sama kuin Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun kuoren. Avomaankurkun malto on limenkeltainen, ja ydinosa sävy on hieman tummemman vihreä kuin kuoren.

Maku: Selvästi suolainen, mitä vähentää valkoiselle avomaankurkulle ominainen makeus. Maussa on myös hiven täyteläisyyttä, jossa on aistittavissa häivähdys tilliä ja kuminaa.

Jälkimaku: Suolainen, tillin ja tuoreiden vihreiden herneiden vivahteita.

Aromi: Runsas tuoksujen paletti, jossa on mullan/maakellarin sävyjä sekä herneenversojen ja maustamattoman tislattun alkoholin vivahteita.

Koostumus: Kiinteä ja rapea, ydinosa hieman vähemmän kiinteä.

Suutuntuma: Miellyttävä rakenne ja kiinteä purutuntuma. Selvästi erottuva suolaisuus ja rapeus, ja jäljellä on paljon vastakorjatuille kasvihuoneessa kasvatetuille valkoisille avomaankurkuille ominaisesta tuoreudesta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raaka-aine: Kasvihuoneessa kasvatettavien valkoisten avomaankurkkujen Lilla Delikatessen -lajike. Kasvihuoneessa kasvatettava valkoinen avomaankurkku on 120–150 mm pitkä, ja sen halkaisija on 30–50 mm. Vastakorjattu kurkku on valkoinen, ja siinä on vaaleanvihreä kiilto. Kuori on nystyräinen ja suhteellisen kova. Kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun malto on limenkeltainen, ja sen suhteellisen pieni ydinosa on vihertävä.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessi kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun viljelystä suolaliemessä säilömiseen asti on tapahduttava 4 kohdassa mainitulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoalue on Itä-Götanmaan (Östergötland) maakunta.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen ominaisuuksien ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu maantieteelliseen alueeseen liittyviin inhimillisiin tekijöihin.

Tuotteen erityisyys:

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun kuoren lämpimän kellertävänvalkoinen, mallon limenkeltainen ja ydinosa vihertävä väri on sama kuin vastakorjatun kasvihuoneessa kasvatettavan valkoisen avomaankurkun. Maku ja tuoksu ovat leimallisesti tuoreita, mikä on tyypillistä vastakorjatuille valkoisille avomaankurkuille.

Suhteellisen kovan kuoren ja pienen ydinosa vuoksi Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut ovat paljon rapeampia kuin vihreistä avomaankurkuista valmistetut tuoresuolatut avomaankurkut. Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen purutuntuma on niiden kiinteän ja rapean koostumuksen ansiosta miellyttävä.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkuissa valkoiselle avomaankurkulle ominaista makeutta tasapainottaa selvä suolaisuus. Aromi on monitahoinen: siinä on mullan, tuoreiden herneenversojen ja tislattun alkoholin vivahteita.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut poikkeavat muun tyyppisistä myynnissä olevista suolakurkuista siinä, että säilöntään käytetty maustettu suolaliemi ei sisällä sokeria tai etikkaa. Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut eroavat myös etikkakurkuista, jotka ovat Ruotsissa paljon yleisempiä hapansäilöttyjä kurkkuja ja joiden tyyppillinen makean hapen maku syntyy etikasta, sokerista ja sinapista.

Maantieteelliseen alueeseen liittyvät inhimilliset tekijät:

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkut ovat hyvin tyyppillinen Itä-Götanmaan erikoisuus. Itä-Götanmaalla säilötyt avomaankurkut ovat perinteisesti valkoisia, ja ne säilötään suolaliemeen, kun taas muualla Ruotsissa syödään etupäässä vihreitä avomaankurkkuja, jotka on säilötty etikasta, sokerista ja suolasta valmistettuun liemeen.

Hagdahlsakademien on myöntänyt Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuottajille palkinnon niiden työstä tämän Itä-Götanmaan kulinaarisen perinnön säilyttämiseksi.

Tiedossa ei ole, miksi Itä-Götanmaalla on alun perin suosittu Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuja, mutta 1800-luvun lopussa havaittiin, että valkoisten avomaankurkkujen ominaisuudet (kovempi kuori ja pienempi ydinosa) tekevät niistä valmistetuista tuoresuolatuista avomaankurkuista rapeampia kuin vihreistä avomaankurkuista valmistetuista, kun niitä käsitellään tietyllä tavalla säilöntäprosessin aikana.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoa varten perinteisesti kasvatettu valkoinen avomaankurkkulajike on ”Lilla Delikatessen”. Lilla Delikatessen -kurkkuja kasvatetaan Itä-Götanmaalla kasvihuoneissa, ja niiden satoa korjataan maaliskuusta lokakuuhun. ”Vit färksaltad Östgötagurka” on siten kausituote, jota tuotetaan vain maaliskuusta lokakuuhun.

Lilla Delikatessen -lajikkeen kasvatusta edellyttää viljelijältä erityisiä toimia. Esimerkiksi toisin kuin vihreät avomaankurkut Lilla Delikatessen ei ole itsepölytyvä. Jotta avomaankurkku tuottaa hedelmää, se tarvitsee viljelijän apua pölytykseen, mikä puolestaan tarkoittaa, että kurkkukasvit on leikattava ja sidottava niin, että viljelijä pystyy pölyttämään kukat.

Viljelijät saavat Lilla Delikatessen -kylvösiemenet seuraavan vuoden tuotantoa varten omalta tilaltaan valitsemalla siementuotantoa varten sopivat kurkkukasvit. Valinta perustuu kasvin kykyyn tuottaa hyvä sato valkoisista avomaankurkuista, joilla on Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoon vaadittavat laatuominaisuudet (kurkun väri, malto ja ydinosa sekä kuoren kovuus ja ydinosa koko).

Tuottajien kyky säilyttää vastakorjattujen valkoisten kasvihuoneessa kasvatettavien avomaankurkkujen väri, rapeus ja tuoreus säilömisajan aikana on Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkuihin liitettävien ominaisuuksien kannalta olennaista.

Vit färksaltad Östgötagurka -kurkkujen tuotantoon käytettävien valkoisten avomaankurkkujen on oltava vastakorjattuja. Siksi valkoisten avomaankurkkujen satoa korjataan päivittäin. Jotta valkoinen avomaankurkku täyttäisi Vit färksaltad Östgötagurka -kurkun laatuvaatimukset, vastakorjattujen kurkkujen pituuden on oltava 12–15 cm ja halkaisijan 3–5 cm.

Vastakorjatut valkoiset kurkut pestään vedessä ja harjataan, ja niihin pistellään reikiä, jotta suolaliemi imeytyy helpommin koko kurkkuun. Tämän jälkeen valkoiset avomaankurkut lajitellaan ja niiden laatu tarkastetaan. Kokonaisia Vit färsksaltad Östgotagurka -kurkkuja valmistettaessa kurkut säilötään kokonaisina tiliä ja mausteita sisältävään suolaliemeen.

Kun valmistetaan viipaloituja Vit färsksaltad Östgotagurka -kurkkuja, pestyt valkoiset avomaankurkut leikataan noin 6 millimetrin paksuisiksi viipaleiksi veitsellä, josta jää sahalaitainen leikkauspinta, minkä jälkeen viipaleet säilötään tiliä ja mausteita sisältävään suolaliemeen.

Vit färsksaltad Östgotagurka -kurkkuja valmistettaessa tuottajien on säilytettävä vastakorjattuja valkoisia avomaankurkkuja suolaliemessä 1–2 vuorokautta, jotta valkoisten avomaankurkkujen ominainen väri ja rapeus säilyvät. Jos valkoisia avomaankurkkuja säilytetään pidempään, ne pehmenevät ja muuttuvat keltaisiksi.

Vit färsksaltad Östgotagurka -kurkkujen tuottajat käyttävät suolaliemen valmistukseen omia reseptejään. Suolaliemessä on perinteen mukaan oltava niin paljon suolaa, että kananmuna kelluu siinä. Vedenpinnan yläpuolella saa kuitenkin olla enintään 25 äyrin kolikon kokoinen osa kananmunasta. Suolaliemi sisältää aina tiliä, mutta mausteiden tarkka yhdistelmä on valinnainen ja perustuu vanhoihin resepteihin, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle.

Eritelmän julkaisutiedot

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI