

# Službeni list

## Europske unije

# C 272



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 66.

1. kolovoza 2023.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2023/C 272/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2023/C 272/02	Tečajna lista eura – 31. srpnja 2023. ....	2
---------------	--	---

### V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### Europska komisija

2023/C 272/03	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> ...	3
2023/C 272/04	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	5

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

2023/C 272/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

## DRUGI AKTI

### **Europska komisija**

2023/C 272/06	Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća. ....	9
2023/C 272/07	Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	15

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II.

*(Informacije)*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Tekst značajan za EGP)**

(2023/C 272/01)

Dana 19. srpnja 2023. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32023M11108. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup pravnim dokumentima Europske unije.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

31. srpnja 2023.

(2023/C 272/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1023	CAD	kanadski dolar	1,4566
JPY	japanski jen	156,73	HKD	hongkonški dolar	8,5966
DKK	danska kruna	7,4529	NZD	novozelandski dolar	1,7773
GBP	funta sterlinga	0,85765	SGD	singapurski dolar	1,4660
SEK	švedska kruna	11,5895	KRW	južnokorejski von	1 405,49
CHF	švicarski franak	0,9619	ZAR	južnoafrički rand	19,5511
ISK	islandska kruna	144,30	CNY	kineski renminbi-juan	7,8808
NOK	norveška kruna	11,1805	IDR	indonezijska rupija	16 622,65
BGN	bugarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,9703
CZK	češka kruna	23,900	PHP	filipinski pezo	60,522
HUF	mađarska forinta	386,93	RUB	ruski rubalj	
PLN	poljski zlot	4,4070	THB	tajlandski baht	37,732
RON	rumunjski novi leu	4,9349	BRL	brazilski real	5,2031
TRY	turska lira	29,7126	MXN	meksički pezo	18,4088
AUD	australski dolar	1,6436	INR	indijska rupija	90,6690

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

### Prethodna prijava koncentracije

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

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2023/C 272/03)

1. Komisija je 24. srpnja 2023. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP”, Italija), koji pripada grupi Enel (Italija),
- INPEX Corporation („INPEX”, Japan),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd („EGPA”, Australija), koji pripada grupi Enel,
- Enel Green Power Australia Trust („Master Trust”, Australija), koji pripada grupi Enel.

Poduzetnici EGP i INPEX steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnicima EGPA i Master Trust.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- EGP je društvo grupe Enel koje se bavi obnovljivim izvorima energije, sa sjedištem u Rimu. Posluje u cijelom svijetu (izravno ili preko društava kćeri) u sektoru proizvodnje i prodaje energije iz obnovljivih izvora,
- INPEX je društvo za istraživanje i proizvodnju sa sjedištem u Tokiju. Bavi se istraživanjem, razvojem, proizvodnjom i prodajom nafte, prirodnog plina i drugih mineralnih resursa i drugim povezanim djelatnostima te ulaže i pozajmljuje društvima koja se bave tim djelatnostima,
- EGPA i Master Trust ulažu u projekte u području energije iz obnovljivih izvora, nude platformu za sve faze razvoja i upravljanja takvim projektima i bave se maloprodajom i trgovinom energijom. EGPA i Master Trust posluju samo u Australiji.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

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

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

Poštanska adresa:

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

---

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2023/C 272/04)

1. Komisija je 24. srpnja 2023. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- PAI Partners S.à.r.l. (Francuska), društvo kći u potpunom vlasništvu poduzetnika PAI Partners SAS (Francuska), zajedno „PAI Partners”,
- HgCapital LLP („Hg”, Ujedinjena Kraljevina),
- Azets Topco Limited („Azets”, Jersey), trenutačno pod kontrolom poduzetnika Hg.

Poduzetnici PAI Partners i Hg steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Azets.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- PAI Partners je društvo za kapitalna ulaganja. Fondovi kojima upravlja PAI Partners stječu većinske udjele u društvima koja u cijelom svijetu posluju u sektorima poslovnih usluga, hrane i potrošača, opće industrije i zdravstva,
- Hg ulaže u društva koja pružaju softverska rješenja i usluge te posluje uglavnom u Europi i Sjedinjenim Američkim Državama,
- Azets pruža računovodstvene, porezne, revizijske i savjetodavne usluge te usluge podrške u području ljudskih resursa i plaća uglavnom za MSP-ove te posluje u cijelom EGP-u.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Poštanska adresa:

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

---



**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2023/C 272/05)

1. Komisija je 25. srpnja 2023. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Warburg Pincus LLC i povezani fondovi („Warburg Pincus”, SAD),
- Advent International Corporation i povezani fondovi („Advent”, SAD),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (SAD) i Baxter Oncology GmbH (Njemačka) („BPS”).

Poduzetnici Warburg Pincus i Advent steći će, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom BPS.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Warburg Pincus je globalno društvo za kapitalna ulaganja čija portfeljna društva posluju u nizu sektora, uključujući sektor energije, financijskih usluga, zdravstvene skrbi, usluga za potrošače, industrijskih i poslovnih usluga te tehnologije, medija i telekomunikacija,
- Advent je društvo za ulaganje u privatni vlasnički kapital usmjereno na stjecanje vlasničkih udjela i upravljanje investicijskim fondovima u raznim sektorima, uključujući zdravstvenu skrb, industriju, tehnologiju, maloprodaju, potrošačke proizvode i proizvode za rasonodu te poslovne i financijske usluge,
- BPS je ogranak društva Baxter International Inc. i posluje u području ugovornih usluga razvoja i proizvodnje u farmaceutskom sektoru. Pruža ugovorne usluge razvoja i proizvodnje za gotove dozirane farmaceutske proizvode.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

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

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom ili poštom. Podaci za kontakt:

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

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Poštanska adresa:

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

---

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća.**

(2023/C 272/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

## ZAHTEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

**Datum podnošenja zahtjeva: 24.3.2021.**

**1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes**

Regionalna komora za vinovu lozu i vino „Pirin” (RLVK)

RLVK „Pirin” registriran je u skladu sa Zakonom o vinu i jakim alkoholnim pićima, a njegovi su članovi proizvođači koji imaju legitiman interes u izmjeni specifikacije za ZOI „Мелник”.

**2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Kategorija proizvoda od vinove loze
- Povezanost
- Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

**3. Opis i razlozi za izmjenu**

**3.1. Proširenje zemljopisnog područja**

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Мелник” trenutčno obuhvaća samo selo Drangovo u općini Petrič, regija Blagoevgrad. Na području se nalazi tek mali broj vinograda s ograničenom proizvodnjom i malim udjelom na tržištu. Postojeće razgraničenje onemogućuje odgovarajuće pozicioniranje tog područja na tržištu i iskorištavanje dodane vrijednosti za vina koja nose ZOI „Мелник”. Područje treba pregledati radi točnog definiranja uzimajući u obzir činjenicu da su karakteristike tla i klime jednake na širem području na kojem su dostupne sorte za proizvodnju vina s posebnim organoleptičkim svojstvima. Na taj način područje može obnoviti svoj tržišni ugled i steći tržišni udio koji odgovara kvaliteti vina. Za pripremu ovog zahtjeva provedeno je opsežno istraživanje o tom području, osobito iz povijesne perspektive. Proučene su karakteristike tla, izrađena je klimatska karta i priložen je dokument u kojem su prikazane parcele zasađene navedenim sortama koje su raširene na tom području. Proširenje područja utječe na povezanost, ali je ne poništava jer ne utječe na posebne pedoklimatske značajke, kao ni na ljudski čimbenik u proizvodnji ZOI-ja „Мелник”. Dodaju se sljedeće lokacije u regiji Blagoevgrad:

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

- u općini Sandanski sela Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimaci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo i Belevhečevo te grad Sandanski,
- u općini Petrič sela Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konopladi, General Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo i Belasica te grad Petrič,
- u općini Strumjani sela Ilindenci, Drakata, Mikrevo i Kamenica,
- u općini Kresna grad Kresna i selo Dolna Gradešnica.

Ta izmjena odnosi se na točku 3. „Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Мелник” u specifikaciji proizvoda i točku 6. „Razgraničeno zemljopisno područje” u jedinstvenom dokumentu.

### 3.2. Uvrštenje novih sorti grožđa

Posljednjih 20 godina znatno je izmijenjena teritorijalna raširenost vinograda na predloženom širem području Melnika. Promijenila se i struktura sorti. Vidljiv je velik i postojan interes za uzgoj i vinifikaciju lokalnih sorti vinove loze, kao i drugih sorti koje su nove u Bugarskoj. Utvrđeno je da su sorte savršeno prilagođene uvjetima na tom području i da postoji sve veći interes na tržištu za vinima koja se od njih proizvode. Ta će izmjena omogućiti proširenje ponude vina i odgovoriti na potražnju potrošača. Predlaže se uvrštenje sljedećih sorti:

- za bijela vina: Misket Sandanski, Keracuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris,
- za crna i ružičasta vina: Široka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache.

Ta se izmjena odnosi na točku 5. „Sorte vinove loze dopuštene za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Мелник” u specifikaciji proizvoda i točku 7. „Glavne sorte vinove loze” u jedinstvenom dokumentu.

### 3.3. Dodavanje proizvodnje bijelog vina

S obzirom na proširenu strukturu sorti i povećanu tržišnu potražnju, dopušta se proizvodnja bijelih vina na tom području. Bijela vina su prepoznatljiva i visoke kvalitete jer su bijele sorte dobro prilagođene teroaru. Zahvaljujući karakteristikama tla i klime te ljudskih čimbenika, bijela vina prepoznatljiva su i nadopunjuju posebnost tog područja. Ta izmjena odnosi se na točku 2. „Svojstva proizvedenih vina” i točku 6. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u specifikaciji proizvoda te točke 4. „Opis vina”, 5. „Postupci proizvodnje vina” i 8. „Opis povezanosti” u jedinstvenom dokumentu.

### 3.4. Izmjena postupaka uzgoja

Zbog novih vinograda i restrukturiranja postojećih te kako bi se uzela u obzir posebna klima i poboljšali rezultati dobivenog vina, mogu se koristiti sljedeći novi oblici uzgoja: Guyot i oblik vaze. Zbog promjene strukture vinograda dopuštena je gustoća vinograda do najviše 500 trsova po dekaru ili 5 000 trsova po hektaru. Ta izmjena odnosi se na točku 6. „Povezanost sa zemljopisnim područjem” u specifikaciji proizvoda i točku 5. „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

### 3.5. Najveći prinos vina od 100 kg grožđa (vino dobiveno nakon vinifikacije 100 kg grožđa)

Budući da je dopuštena proizvodnja bijelih vina, dodaje se prinos od najviše 60 l za bijela vina (vino dobiveno nakon vinifikacije 100 kg grožđa). Ta izmjena odnosi se na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 5. „Postupci proizvodnje vina” jedinstvenog dokumenta.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Мелник

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

Kategorija 1. Vino

4. **Opis vina***Bijelo vino*

Bijela vina proizvode se od sorti Misket Sandanski, Keracuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris kao jednosortna vina ili *cuvée* vina proizvedena od više sorti. Zaokruženog su okusa, bistre slamnate do živahne zlatne boje, bogate palete mirisa u rasponu od nota bijelog cvijeća do nježnih agruma te voćnih mirisa džema od dunja, trešnje i breskve. Odredbe iz Dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 odnose se na najveću ukupnu alkoholnu jakost.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,0 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

*Crno vino*

Crna vina proizvode se od sorti Široka melniška loza, Rana melniška loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1 300, Rubin, Ruen, Melniški rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache kao jednosortna vina ili *cuvée* vina proizvedena od više sorti. Imaju rubin crvenu do tamnocrvenu boju, intenzivne mirise i širok raspon okusa od šumskog voća do egzotičnih začina kao što su klinčić, cimet i suho bilje. Bogata su taninima i ekstraktom, zaokruženog okusa i imaju znatan potencijal za dugotrajno starenje. Odredbe iz Dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 odnose se na najveću ukupnu alkoholnu jakost.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	4,0 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	15
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

*Ružičasto vino*

Ružičasta vina proizvode se od sorti Široka 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 i Grenache kao jednosortna vina ili *cuvée* vina proizvedena od više sorti. Odlikuju se bogatom paletom boja u rasponu od nježnih blijedih nijansi do nijansi boje maline. Arome zrelih jagoda i sočnih malina isprepliću se s mineralnim notama agruma, blagom svježinom, snažnim okusom jagoda i dugotrajnim voćnim završnim okusom. Odredbe iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 odnose se na najveću ukupnu alkoholnu jakost.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanja ukupna kiselost	4,0 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

**5. Postupci proizvodnje vina****a. Posebni enološki postupci**

Prinos (vino dobiveno nakon vinifikacije 100 kg grožđa)

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Vino se proizvodi tradicionalnom metodom proizvodnje crnih, bijelih i ružičastih vina. Dopušteno je starenje u hrastovim bačvama.

Najveći prinos vina od 100 kg grožđa (vino dobiveno nakon vinifikacije 100 kg grožđa)

- 65 l za crna vina (65 %),
- 60 l za bijela vina (60 %),
- 60 l za ružičasta vina (60 %).

Uvjeti za uzgoj

Metoda uzgoja

Sljedeći su uvjeti za uzgoj vinove loze:

- oblik uzgoja: u obliku kišobrana, Moser, dvostrani kordonac na srednjoj žici, Guyot ili u obliku vaze,
- rezidba: kombinirana i niska rezidba, zadržavaju se do 54 pupa po trsu,
- razmak sadnje: od 2,0 do 3,4 m između redova i razmak od 1,0 do 1,5 m unutar redova, najviše 500 trsova po dekaru ili 5 000 trsova po hektaru.

**b. Najveći prinosi**

9 000 kg grožđa po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Мелник” (GKNP – zajamčena i kontrolirana oznaka izvornosti) nalazi se unutar granica sljedećih lokaliteta:

- u općini Sandanski sela Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimaci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo i Belevhečevo te grad Sandanski,
- u općini Petrič sela Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konopladi, General Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo i Belasica te grad Petrič,
- u općini Strumjani sela Ilindenci, Drakata, Mikrevo i Kamenica,
- u općini Kresna grad Kresna i selo Dolna Gradešnica.

## 7. Sorte vinove loze

Viognier  
Grenache  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Keracuda  
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  
Široka Melnishka Loza – Melnik

## 8. Opis povezanosti

Vinogradi na razgraničenom području nalaze se u jugozapadnoj Bugarskoj u dolini rijeke Strume, duž rijeke Melnik, na južnom dijelu klanca Kresna te u podnožju planina Osogovo i Belasica. Područje ima prijelaznu sredozemnu klimu. Toplina Egejskog mora, koja se prenosi rijekom Strumom, osjeća se tijekom cijele godine. Zime su kratke, blage i bez snijega, ljeta su vruća, a jeseni duge i tople. Prosječna godišnja temperatura iznosi od 12,5 do 14 °C. Razdoblje stalnih temperatura iznad 5 °C na područjima niske nadmorske visine traje 280–290 dana, tijekom kojih suma temperatura doseže 4 800 °C. Razdoblje s temperaturama iznad 10 °C traje 225–230 dana, a suma temperatura

iznosi od 4 300 do 4 400 °C. Godišnja količina padalina iznosi od 470 do 670 mm. Prosječna dnevna temperatura u najtoplijem mjesecu iznosi 24,9 °C. Vrste tla su sljedeće: umjereno do izrazito pjeskovito-glinena, rendzina i pararendzina, koluvijalna te aluvijalna livadna i smeđa šumska tla.

Tipična vina tog područja nastaju pod utjecajem tipične klime na koju utječe Egejsko more prenošeno rijekom Strumom, blizine planina Osogovo i Belasica, povoljnih uvjeta tla te ograničenja ljudske intervencije. Uloga ljudskih čimbenika odražava se u izboru sorti, postupcima uzgoja vinove loze, ograničenju prinosa grožđa i vina te u metodama proizvodnje vina.

Vina proizvedena na tom području prepoznatljiva su, a na njihova organoleptička svojstva utječu posebna klima i sastav tla. Zahvaljujući uvjetima tla i klime proizvedena vina ističu se bogatim ekstraktom te izvrsnom strukturom i visokim sadržajem mirisa. Prepoznatljiva struktura i organoleptička svojstva vina potječu od odgovarajućeg izbora sorti prilagođenih tipičnim tlima tog područja, to jest smeđim šumskim tlima formiranim na starim kvartarnim naslagama, koluvijalnim tlima formiranim na koluvijumu, rendzini formiranoj na vapnencu, pararendzini formiranoj na temeljnom vapnenačkom materijalu te aluvijalnim tlima formiranim na riječnom aluvijumu. Tla i podtla na tom su području vrlo duboka, imaju srednji do gusti pjeskovito-glineni mehanički sastav te dobro zadržavaju i odvođe vodu. To omogućuje dubok prodor korijenja trsova u tlo i opskrbljivanje biljke potrebnim hranjivim tvarima, što izravno utječe na bogat ekstrakt vina. Zahvaljujući visokim prosječnim temperaturama grožđe vrlo dobro dozrijeva, što jamči visoku kvalitetu pri njegovoj preradi. S obzirom na to da temperature prelaze 10 °C više od 220 dana u godini i da oko 209 dana u godini nema mraza, čak i najkasnije sorte savršeno dozrijevaju na potrebnoj temperaturi. Te značajke određuju tipična organoleptička svojstva vina proizvedenih na tom području.

#### 9. Posebni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

proizvodnja i prerada odvijaju se na razgraničenom području te na području u neposrednoj blizini predmetnog razgraničenog područja. Za potrebe razgraničenja područja proizvodnje vina sa ZOI-jem „Мелник” područje u neposrednoj blizini obuhvaća teritorij administrativne regije Blagoevgrad.

#### Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

---



**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2023/C 272/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Vit färsksaltad Östgötagurka”**

**EU br.: PGI-SE-02824 — 14/12/2021.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

Vit färsksaltad Östgötagurka

**2. Država članica ili treća zemlja**

Švedska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” bijeli je kornišon iz plasteničkog uzgoja ukiseljen u salamuri i začinima. Upotrebljavaju se sljedeći sastojci: sol (NaCl), začini, kopar, konzervansi (natrijev benzoat, kalijev sorbat) i limunska kiselina. Osim obaveznog dodavanja kopra, sastav začina može varirati. Omjer soli i vode u salamuri tradicionalno određuju proizvođači.

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” je pokvarljivi svježi proizvod. Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” prodaje se cijeli ili narezan.

Proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka” ima sljedeća svojstva:

fizikalna svojstva:

cijeli proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

duljina: 120–150 mm

promjer: 30–50 mm

masa: 50–90 grama

narezani proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

promjer: 30–50 mm

debljina: 5–7 mm

površina: neravna

Sljedeća svojstva odnose se i na cijeli i na narezani proizvod „Vit färsksaltad Östgötagurka”:

kemijska svojstva:

udio soli: 10–15 %

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

organoleptička svojstva:

boja:

kora: topla žućkasto-bijela s nijansama zelene (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

unutrašnjost: jednaka boja s iste ljestvice boja kao i vanjski dio proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka”. Mesnati dio kornišona je limeta-žut, dok je jezgra nešto tamnije nijanse zelene nego kora.

okus: izražena slanoća koju ublažava slatkoća svojstvena bijelom kornišonu. Okus ima i dašak punoće koja podsjeća na kopar i kim.

završni okus: slan s naznakama kopra i svježeg graška.

miris: duboka paleta aroma s notama tla/podzemnog podruma te notama izdanaka graška i nezačinjenog destiliranog alkohola.

konzistencija: tvrd i hrskav, s malo manje tvrdom jezgrom.

osjet u ustima: ugodna struktura i tvrdoća pri ugrizu. Izražena slanoća i prepoznatljiva hrskavost pri kojoj je zadržan velik dio svježine svojstvene svježe ubranom bijelom kornišonu iz plasteničkog uzgoja.

### 3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine: bijeli kornišoni sorte Lilla Delikatessen iz plasteničkog uzgoja. Bijeli kornišon iz plasteničkog uzgoja dugačak je 120–150 mm te ima promjer 30–50 mm. Svježe ubrani kornišon je bjelkast, s blago zelenim sjajem. Kora ima fine izbočine i relativno je tvrda. Mesnati dio bijelog kornišona iz plasteničkog uzgoja je limeta-žut, s relativno malom jezgrom zelenkaste boje.

### 3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cjelokupan postupak proizvodnje – od uzgoja bijelog kornišona do kiseljenja bijelog kornišona iz plasteničkog uzgoja u salamuri – mora se provesti unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4.

### 3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

### 3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

## 4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” sastoji se od pokrajine Östergötland.

## 5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost između obilježja proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” i zemljopisnog područja temelji se na ljudskim čimbenicima povezanim sa zemljopisnim područjem.

Posebnosti proizvoda:

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” ima topli žućkasto-bijeli vanjski dio, limeta-žuti mesnati dio i zelenkastu jezgru, isto kao i svježe ubrani bijeli kornišon iz plasteničkog uzgoja. Okus i miris obilježeni su svježinom tipičnom za svježe ubrani bijeli kornišon.

Zahvaljujući svojoj relativno tvrdoj kori i maloj jezgri proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” puno je hrskaviji od svježe soljenih kornišona proizvedenih od zelenih kornišona. Tvrda i hrskava konzistencija proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” daje mu ugodnu tvrdoću pri ugrizu.

U proizvodu „Vit färksaltad Östgötagurka” slatkoća svojstvena bijelom kornišonu uravnotežena je izraženom slanoćom. Miris je složen, s notama tla, svježih izdanaka graška i destiliranog alkohola.

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” razlikuje se od drugih vrsta soljenih kornišona koji se obično prodaju jer začinjena salamura koja se koristi za kiseljenje ne sadržava dodani šećer ni ocat. Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” razlikuje se i od proizvoda „ättiksgurka”, kiselog ukiseljenog kornišona koji je puno učestaliji u Švedskoj i ima poseban slatko-kiseli okus octa, šećera i senfa.

Ljudski čimbenici povezani sa zemljopisnim područjem:

Proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka” vrlo je tipičan specijalitet pokrajine Östergötland. U pokrajini Östergötland ukiseljeni kornišoni tradicionalno su bijeli i pripremani u salamuri, dok ljudi u ostatku Švedske preferiraju zelene kornišone ukiseljene u otopini octa, soli i šećera.

Akademija Hagdahl dodijelila je nagradu proizvođačima proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” za njihov rad na očuvanju te kulinarske tradicije pokrajine Östergötland.

Izvor te regionalne sklonosti proizvodu „Vit färksaltad Östgötagurka” u pokrajini Östergötland nije poznat, ali krajem 19. stoljeća otkriveno je da bijeli kornišon ima svojstva (tvrđa kora i manja jezgra) koja dovode do veće hrskavosti svježe soljenog kornišona u odnosu na zeleni kornišon, pod uvjetom da se s njime ispravno postupa tijekom postupka kiseljenja.

Bijeli kornišon koji se tradicionalno uzgaja za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” sorte je Lilla Delikatessen. Kornišon sorte Lilla Delikatessen uzgaja se u plastenicima u pokrajini Östergötland i bere od ožujka do listopada. Stoga je „Vit färksaltad Östgötagurka” sezonski proizvod koji se proizvodi samo od ožujka do listopada.

Uzgajivači moraju uložiti poseban trud za uzgoj sorte Lilla Delikatessen. Primjerice, za razliku od zelenih kornišona, sorta Lilla Delikatessen nije samooplodna. Da bi kornišon dao plodove, potrebna je pomoć uzgajivača pri oprašivanju, što znači da je biljke kornišona potrebno obrezati i učvrstiti kako bi uzgajivač mogao oprašiti cvjetove.

Uzgajivači pripremaju sjeme za sljedeću godinu proizvodnje sorte Lilla Delikatessen na samom gospodarstvu odabirom nekoliko biljaka kornišona za proizvodnju sadnica. Odabir se temelji na sposobnosti biljke da da dobar urod bijelih kornišona koji imaju kvalitativna svojstva (boja kornišona, mesnatog dijela i jezgre, tvrdoća kore, veličina jezgre) potrebna za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Sposobnost proizvođača da tijekom kiseljenja očuva boju, hrskavost i svježinu tipične za svježe ubrani bijeli kornišon iz plastičkog uzgoja ključna je za svojstva povezana s proizvodom „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Za proizvodnju proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka” bijeli kornišoni moraju biti svježe ubrani, stoga se beru svakodnevno. Da bi bijeli kornišon ispunio zahtjeve za kvalitetu za proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka”, svježe ubrani kornišon mora biti dugačak od 12 do 15 cm te imati promjer od 3 do 5 cm.

Svježe ubrani bijeli kornišoni peru se u vodi, četkaju i buše kako bi cijeli krastavac lakše upio salamuru. Zatim se bijeli kornišoni sortiraju te se kontrolira njihova kvaliteta, prije nego što se u proizvodnji cijelog proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” cijeli urone u salamuru, kopar i začine.

U proizvodnji narezanog proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” oprani bijeli kornišoni reže se na ploške široke približno 6 milimetara s noževima čiji rez ostavlja neravnu površinu, nakon čega se ploške uranjaju u salamuru, kopar i začine.

Pri proizvodnji proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” proizvođači moraju uroniti svježe ubrane bijele kornišone u salamuru u roku od jednog do dva dana kako bi se očuvali karakteristična boja i hrskavost bijelog kornišona. Ako se bijeli kornišoni duže čuva, omekša i boja mu požuti.

Svaki proizvođač proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka” upotrebljava vlastiti recept za pripremu salamure. Salamura tradicionalno mora sadržavati dovoljno soli da bi kokošje jaje plutalo u njoj. Međutim, dio jajeta iznad površine vode nije smio biti veći od novčića od 25 öra. Salamura uvijek sadržava kopar, ali točan sastav začina proizvoljan je i temelji se na starim receptima koji su se često prenosili s generacije na generaciju.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

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

---



ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR