



Leidimas  
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

66 metai

2023 m. rugpjūčio 1 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

**Europos Komisija**

2023/C 272/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

**Europos Komisija**

2023/C 272/02	2023 m. liepos 31 d. Euro kursas .....	2
---------------	--	---

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

2023/C 272/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	5

2023/C 272/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2023/C 272/06	Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalyje, paskelbimas .....	9
2023/C 272/07	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą .....	15

---

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE.

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**

**(Byla M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2023/C 272/01)

2023 m. liepos 19 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32023M11108. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Euro kursas <sup>(1)</sup>****2023 m. liepos 31 d.**

(2023/C 272/02)

**1 euro =**

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1023	CAD	Kanados doleris	1,4566
JPY	Japonijos jena	156,73	HKD	Honkongo doleris	8,5966
DKK	Danijos krona	7,4529	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7773
GBP	Svaras sterlingas	0,85765	SGD	Singapūro doleris	1,4660
SEK	Švedijos krona	11,5895	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 405,49
CHF	Šveicarijos frankas	0,9619	ZAR	Pietų Afrikos randas	19,5511
ISK	Islandijos krona	144,30	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8808
NOK	Norvegijos krona	11,1805	IDR	Indonezijos rupija	16 622,65
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	MYR	Malaizijos ringitas	4,9703
CZK	Čekijos krona	23,900	PHP	Filipinų pesas	60,522
HUF	Vengrijos forintas	386,93	RUB	Rusijos rublis	
PLN	Lenkijos zlotas	4,4070	THB	Tailando batas	37,732
RON	Rumunijos lėja	4,9349	BRL	Brazilijos realas	5,2031
TRY	Turkijos lira	29,7126	MXN	Meksikos pesas	18,4088
AUD	Australijos doleris	1,6436	INR	Indijos rupija	90,6690

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

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

## Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2023/C 272/03)

1. 2023 m. liepos 24 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Enel Green Power S.p.A.“ (toliau – EGP, Italija), priklausančia įmonei „Enel Group“ (Italija),
- „INPEX Corporation“ (toliau – INPEX, Japonija),
- „Enel Green Power Australia Pty Ltd“ (toliau – EGPA, Australija), priklausančia įmonei „ENEL Group“,
- „Enel Green Power Australia Trust“ (toliau – „Master Trust“, Australija), priklausančia įmonei „ENEL Group“.

Įmonės EGP ir INPEX įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonių EGPA ir „Master Trust“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- EGP yra įmonės „Enel Group“ atsinaujinančiųjų išteklių energijos padalinys, kurio būstinė yra Romoje. EGP visame pasaulyje (tiesiogiai arba per savo patronuojamąsias įmones) gamina ir parduoda atsinaujinančiųjų išteklių energiją,
- INPEX yra žvalgyimo ir gavybos bendrovė, kurios būstinė yra Tokijuje (Japonijoje). Ji užsiima naftos, gamtinių dujų, kitų mineralinių išteklių moksliniais tyrimais, žvalgyba, plėtra, gavyba ir pardavimu, taip pat susijusiu kitų rūšių verslu, ir teikia investicijas bei paskolas šią veiklą vykdančioms įmonėms,
- EGPA ir „Master Trust“ investuoja į atsinaujinančiųjų išteklių energijos projektus, sukurdamos išsistinę atsinaujinančiųjų išteklių energijos platformą, kuri rengia ir valdo projektus, taip pat užsiima mažmenine ir didmenine prekyba energija. EGPA ir „Master Trust“ veikia tik Australijoje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

(<sup>1</sup>) OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup> procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

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

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

Pašto adresas

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

---

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2023/C 272/04)

1. 2023 m. liepos 24 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „PAI Partners S.à.r.l.“ (Prancūzija), įmonės „PAI Partners SAS“ (Prancūzija) kartu su įmone „PAI Partners“ visiškai valdoma patronuojamąja įmone;
- „Hg Capital LLP“ (toliau – „Hg“, Jungtinė Karalystė);
- „Azets Topco Limited“ (toliau – „Azets“, Džersis), kurią šiuo metu kontroliuoja įmonė „Hg“.

Įmonės „PAI Partners“ ir „Hg“ įgis, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės „Azets“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „PAI Partners“ yra privataus kapitalo įmonė. „PAI Partners“ valdomų fondų politiką – įsigyti įmonių, veikiančių visame pasaulyje verslo paslaugų, maisto ir vartojimo prekių, bendrosios pramonės ir sveikatos priežiūros sektoriuose, kontrolinį akcijų paketą;
- „Hg“ – investuotoja į programinės įrangos ir paslaugų įmones, daugiausiai veikiančios Europoje ir Jungtinėse Valstijose;
- „Azets“ teikia apskaitos, mokesčių, audito, konsultavimo, taip pat su žmogiškaisiais ištekliais ir darbo užmokesčiu susijusias paslaugas, daugiausia MVĮ, ir veikia visoje EEE.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup> procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pašto adresas

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

---



**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją****(Byla M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka****(Tekstas svarbus EEE)**

(2023/C 272/05)

1. 2023 m. liepos 25 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- įmone „Warburg Pincus LLC“ ir su ja susijusiais fondais (toliau – „Warburg Pincus“, JAV),
- įmone „Advent International Corporation“ ir su ja susijusiais fondais (toliau – „Advent“, JAV),
- įmone „Baxter Pharmaceutical Solutions LLC“ (JAV) ir įmone „Baxter Oncology GmbH“ (Vokietija) (toliau – BPS).

Įmonės „Warburg Pincus“ ir „Advent“ įgis, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą visas įmonės BPS kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Warburg Pincus“ yra pasaulinė privataus kapitalo įmonė. Jos portfeliui priklausančios įmonės veikia įvairiuose sektoriuose, įskaitant energetikos, finansinių paslaugų, sveikatos priežiūros ir vartotojų, pramonės ir verslo paslaugų, technologijų, žiniasklaidos ir telekomunikacijų sektorius;
- „Advent“ yra privataus kapitalo investuotoja, daugiausia išsigyjanti akcinio kapitalo dalis ir valdanti investicinius fondus įvairiuose sektoriuose, įskaitant sveikatos priežiūros, pramonės, technologijų, mažmeninės prekybos, vartotojų ir laisvalaikio, verslo ir finansinių paslaugų sektorius;
- BPS yra „Baxter International Inc.“ padalinys, atsakingas už vaistų kūrimą ir gamybą pagal sutartis visame pasaulyje. Jis teikia gatavų vaistų kūrimo ir jų gamybos organizavimo pagal sutartis paslaugas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup> procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

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

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

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

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pašto adresas

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

---

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalyje, paskelbimas**

(2023/C 272/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį <sup>(1)</sup> per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

## PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKĖITIMO PARAIŠKA

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2021 3 24

**1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

Regioniniai vynuogių ir vyno rūmai (RLVK) „Pirin“

RLVK „Pirin“ įregistruoti pagal Vyno ir spiritinių gėrimų įstatymą, o jos nariai yra gamintojai, turintys teisėtą interesą keisti SKVN „Мелник“ specifikaciją.

**2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)**

- Produkto pavadinimas
- Vynuogių produkto kategorija
- Ryšys su geografine vietove
- Prekybos apribojimai

**3. Pakeitimo aprašymas ir priežastys****3.1. Geografinės vietovės išplėtimas**

Šiuo metu nustatyta SKVN „Мелник“ žymimo vyno gamybos vietovė apima tik Drangovo kaimą Petričiaus savivaldybėje, Blagojevgrado regione. Šioje vietovėje yra nedaug vynuogynų, jų produkcija – ribota ir užima nedidelę rinkos dalį. Dėl dabartinių ribų vietovė negali tinkamai išsivirti rinkoje ir pasinaudoti SKVN „Мелник“ žymimų vynu pridėtinę vertę. Vietovės ribos turi būti peržiūrėtos ir teisingai apibrėžtos, atsižvelgiant į tai, kad dirvožemio ir klimato ypatybės yra vienodos didesnėje teritorijoje, kurioje yra veislių, iš kurių gaminami specifinėmis juslinėmis savybėmis pasižymintys vynai. Tokiu būdu vietovė gali susigrąžinti gerą vardą rinkoje ir užimti vynu kokybę atitinkančią rinkos dalį. Siekiant parengti šią paraišką, buvo atliktas išsamus vietovės tyrimas, įskaitant istorinę perspektyvą. Ištirtos dirvožemio savybės, sudarytas klimato žemėlapis ir pridėtas dokumentas, kuriame nurodyti sklypai, apsodinti į sąrašą įtrauktų ir vietovėje paplitusių veislių vynmedžiais. Vietovės išplėtimas turi įtakos produkto ryšiui su geografine vietove, tačiau jo nepažeidžia, nes tai nedaro poveikio specifinėms šios vietovės dirvožemio ir klimato ypatybėms, taip pat žmogiškojo veiksnio įtakai SKVN „Мелник“ žymimo vyno gamybai. Pridedamos šios Blagojevgrado regiono vietovės:

(<sup>1</sup>) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

- Sandanskio savivaldybėje šie kaimai: 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, Belevhechevo. Taip pat Sandanskio miestelis;
- Petričiaus savivaldybėje šie kaimai: Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo, Belasitsa. Taip pat Petričiaus miestelis;
- Strumianų savivaldybėje šie kaimai: Ilindentsi, Drakata, Mikrevo, Kamenitsa;
- Krešno savivaldybėje Krešno miestelis ir Dolna Gradešnicos kaimas.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 3 punktui „Vietovė, kurioje gaminamas SKVN „Мелник“ žužimas vynos“ ir bendrojo dokumento 6 punktui „Nustatyta geografinė vietovė“.

### 3.2. Naujų vyninių vynuogių veislių įtraukimas

Per pastaruosius 20 metų vynuogynų pasiskirstymas siūlomoje platesnėje Melniko vietovėje labai pasikeitė. Pasikeitė ir vynuogių veislių struktūra. Pastebimas didelis ir nuolatinis domėjimasis vietinių vyninių vynuogių veislių, taip pat naujų Bulgarijoje vynuogių veislių auginimu ir vyno iš jų gaminimu. Nustatyta, kad šių veislių vynuogės puikiai prisitaikiusios prie šios vietovės sąlygų ir kad rinka vis labiau domisi iš jų pagamintais vynais. Šis pakeitimas sudarys sąlygas išplėsti siūlomų vynu asortimentą atsižvelgiant į vartotojų poreikius. Siūloma įtraukti šias veisles:

- baltųjų vynu: „Misket Sandanski“, „Keratsuda“, „Tamyanka“, „Muscat Ottonel“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Viognier“, „Pinot Gris“;
- raudonųjų ir rožinių vynu: „Shiroka Melnishka Loza“, „Ranna Melnishka Loza“ („Melnik 55“), „Melnik 82“, „Melnik 1300“, „Rubin“, „Ruen“, „Melnishki Rubin“, „Cabernet Sauvignon“, „Syrah“, „Mourvèdre“, „Cabernet Franc“, „Pinot Noir“, „Grenache“.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 5 punktui „Vynuogių veislės, iš kurių leidžiama gaminti SKVN „Мелник“ žužimą vyną“ ir bendrojo dokumento 7 punktui „Pagrindinė (-ės) vynuogių veislė (-ės)“.

### 3.3. Baltojo vyno gamybos įtraukimas

Atsižvelgiant į išsiplėtusią vynuogių veislių struktūrą ir rinkos paklausą, vietovėje leista gaminti baltuosius vynos. Baltieji vynai yra išskirtiniai ir aukštos kokybės, nes baltųjų vynuogių veislės yra gerai prisitaikiusios prie vietovės sąlygų. Baltieji vynai papildo vietovės specifiką, o jų išskirtinumą lemia dirvožemio ir klimato ypatybės bei žmogiškieji veiksniai. Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 2 punktui „Pagamintas vynos, savybės“ ir 6 punktui „Ryšys su geografine vietove“ bei bendrojo dokumento 4 punktui „Vyno (-ų) apibūdinimas“, 5 punktui „Vyno gamybos būdai“ ir 8 punktui „Ryšio (-ių) su geografine vietove apibūdinimas“.

### 3.4. Taikomos auginimo praktikos pokyčiai

Dėl naujų vynuogynų įkūrimo ir esamų vynuogynų restruktūrizavimo, taip pat siekiant atsižvelgti į specifinį klimatą ir pagerinti gaminamo vyno savybes, gali būti taikomi šie nauji vynmedžių formavimo metodai: *Guyot* ir taurės formos. Dėl pasikeitusios vynuogynų struktūros leidžiamas vynuogynų tankumas yra ne daugiau kaip 500 vynmedžių dešimtyje arų arba 5 000 vynmedžių viename hektare. Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 6 punktui „Ryšys su geografine vietove“ ir bendrojo dokumento 5 punktui „Vyno gamybos būdai“.

### 3.5. Didžiausia vyno išeiga iš 100 kg vynuogių (vynas, pagamintas iš 100 kg vynuogių)

Kadangi leista gaminti baltąjį vyną, baltiesiems vynomams nustatyta maksimali 60 l išeiga (vynas, pagamintas iš 100 kg vynuogių). Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 6 punktui ir bendrojo dokumento 5 punktui „Vyno gamybos būdai“.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

„Мелник“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1 kategorija. Vynas

4. **Вино (-ų) aprašymas***Baltasis vynas*

Baltieji vynai gaminami iš veislių „Misket Sandanski“, „Keratsuda“, „Tamyanka“, „Muscat Ottonel“, „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Viognier“ ir „Pinot Gris“ vynuogių kaip vienos veislės vynuogių vynai arba kaip kiuvė vynai, gaminami iš kelių veislių vynuogių. Jie yra sodrūs, jiems būdinga spalvų gama nuo skaidrios šiaudų iki ryškios aukso ir turtinga kvapų paletė nuo baltųjų gėlių iki subtilių citrusinių vaisių kvapiųjų bei vaisiški svarainių uogienės, trešnių ir persikų aromatai. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies nuostatos taikomos didžiausiai bendrai alkoholio koncentracijai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	200

*Raudonasis vynas*

Raudonieji vynai gaminami iš veislių „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“ ir „Grenache“ vynuogių kaip vienos veislės vynuogių vynai arba kaip kiuvė vynai, gaminami iš kelių veislių vynuogių. Jie yra nuo rubino iki tamsiai raudonos spalvos, intensyvaus aromato ir įvairaus skonio – nuo miško vaisių iki egzotiškų prieskonių, tokių kaip gvazdikėliai, cinamonas ir džiovintos žolelės. Juose gausu taninų ir ekstraktų, jie yra sodrūs ir pasižymi dideliu ilgo brandinimo potencialu. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies nuostatos taikomos didžiausiai bendrai alkoholio koncentracijai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	15
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	150

*Rožinis vinas*

Rožiniai vynai gaminami iš veislių „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“ ir „Grenache“ vynuogių kaip vienos veislės vynuogių vynai arba kaip kiuvė vynai, gaminami iš kelių veislių vynuogių. Jų spalvų gama turtinga – nuo subtilių blyškių iki aviečių atspalvių. Prinokusių braškių ir sultingų aviečių aromatai persipina su minerališkais citrusinių vaisių kvapais, švelniu gaivumu, stipriu braškių skoniu ir ilgai išliekančiu vaisišku poskoniu. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies nuostatos taikomos didžiausiai bendrai alkoholio koncentracijai.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	200

**5. Vyno gamybos praktika***a. Specifiniai vynininkystės metodai*

Išeiga (vynas, pagamintas iš 100 kg vynuogių)

Susijęs vynų gamybos apribojimas

Vynas gaminamas tradiciniu raudonojo, baltojo ir rožinio vynu gamybos būdu. Leidžiama brandinti ąžuolo statinėse.

Didžiausia vynu išėiga iš 100 kg vynuogių (vynas, pagamintas iš 100 kg vynuogių)

— 65 l raudonųjų vynų (65 proc.);

— 60 l baltųjų vynų (60 proc.);

— 60 l rožinių vynų (60 proc.).

Auginimo reikalavimai

Auginimo metodas

Vynmedžių auginimo reikalavimai yra šie:

- formavimas: skėčio forma, Moser metodas, vidurinės vielos dvišalio kordono metodas, Guyot metodas arba taurės forma;
- genėjimas: kombinuotas ir žemas genėjimas, ant kiekvieno vynmedžio išsaugojant iki 54 pumpurų;
- sodinimo tankumas: 2,0–3,4 m tarp eilių ir 1,0–1,5 m atstumas tarp vynmedžių eilėse, ne daugiau kaip 500 vynmedžių viename are arba 5 000 vynmedžių viename hektare.

*b. Didžiausias derlius*

9 000 kg vynuogių iš hektaro

## 6. Nustatyta geografinė vietovė

Nustatyta SKVN (GKNP – garantuota ir kontroliuojama kilmės vietos nuoroda) „Мелник“ žymimo vynu gamybos vietovė yra šių vietovių ribose:

- Sandanskio savivaldybėje šie kaimai: 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, Belevhechevo. Taip pat Sandanskio miestelis;
- Petričiaus savivaldybėje šie kaimai: Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo, Belasitsa. Taip pat Petričiaus miestelis;
- Strumianų savivaldybėje šie kaimai: Ilindentsi, Drakata, Mikrevo, Kamenitsa;
- Krešno savivaldybėje Krešno miestelis ir Dolna Gradešnicos kaimas.

## 7. Vyninių vynuogių veislė (-s)

- „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. Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas

Nustatytoje teritorijoje esantys vynuogynai išsidėstę pietvakarių Bulgarijoje, Strumos slėnyje palei Melniko upę pietinėje Kresnos tarpeklio dalyje ir Osogovo-Belasicos kalnų papėdėje. Šioje vietovėje vyrauja pereinamasis Viduržemio jūros klimatas, o Egėjo jūros, į kurią įteka Strumos upė, šiluma jaučiama ištisus metus. Žiema trumpa, švelni ir be sniego, vasara karšta, o ruduo ilgas ir šiltas. Vidutinė metinė temperatūra yra 12,5–14 °C. Ilgalaikės aukštesnės nei 5 °C temperatūros laikotarpis nedideliame aukštyje virš jūros lygio esančiose vietovėse trunka 280–290 dienų, per kurias suminė temperatūra pasiekia 4 800 °C. Aukštesnės nei 10 °C temperatūros laikotarpis

trunka 225–230 dienų, o suminė temperatūra yra 4 300–4 400 °C. Per metus iškrenta 470–670 mm kritulių. Šilčiausio mėnesio vidutinė paros temperatūra yra 24,9 °C. Dirvožemio tipai yra šie: vidutinio sunkumo ir sunkaus smėlingo molio dirvožemiai, rendzina ir pararendzina, koliuviniai dirvožemiai, aliuvinių pievų dirvožemiai ir miškų rudžemiai.

Dėl vietovei būdingo klimato, kuriam turi įtakos Egėjo jūra, į kurią įteka Strumos upė, Osogovo-Belasicos kalnų kaimynystės, palankių dirvožemio sąlygų, taip pat dėl žmogaus nustatytų apribojimų čia gaminami tipiški šios vietovės vynai. Žmogiškojo veiksnio vaidmuo siejamas su veislių atranka, vynuogynų auginimo praktika, vynuogių derliaus ir vyno išiegos ribojimu bei vyno gamybos metodais.

Šioje vietovėje gaminami vynai yra išskirtiniai, o jų juslinėms savybėms daro poveikį specifinis vietovės klimatas ir dirvožemio sudėtis. Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų gaminami vynai išsiskiria dideliu ekstraktų kiekiu, puikia struktūra ir dideliu aromatingumu. Išskirtinę vynu struktūrą ir juslines savybes lemia tinkamai parinktos veislės, pritaikytos vietovei būdingiems dirvožemiams – miško rudžemiams, susiformavusiems ant senųjų kvartero nuogulų, koliuviniams dirvožemiams, susiformavusiems ant koliuvinių nuogulų, rendzinai, susiformavusiai ant kalkakmenio, pararendzinai, susiformavusiai ant požeminių kalkakmenio sluoksnių, ir aliuviniams dirvožemiams, susidariusiems iš upių sąnašų. Šios vietovės dirvožemiai ir podirviai yra labai gilūs, vidutinio ir sunkaus smėlingo molio mechaninės sudėties, jie gerai sulaiko vandenį ir pasižymi geru drenavimu. Tai sudaro sąlygas vynmedžių šaknims giliai įsikverbti į žemę ir aprūpinti augalą reikalingomis maisto medžiagomis, kurios turi tiesioginės įtakos ekstraktų gausai vynuose. Dėl vietovės aukštos vidutinės temperatūros vynuogės labai gerai sunoksta, todėl perdirbant vaisius užtikrinama aukšta produkto kokybė. Daugiau kaip 220 dienų per metus temperatūra viršija 10 °C, o 209 dienas per metus nebūna šalnų, todėl net ir vėliausiai nokstančių veislių vynuogės būna reikiamoje temperatūroje, kad puikiai sunoktų. Šie ypatumai lemia tipiškas šioje vietovėje gaminamų vynu juslines savybes.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Vynuogių perdirbimas ir vyno gamyba vyksta nustatytoje vietovėje ir arčiausiai jos esančioje vietovėje. Nustatant SKVN „Мелник“ žymimų vynu gamybos vietovės ribas, arčiausiai esančia vietove laikoma Blagojevgrado administracinio regiono teritorija.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

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



**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2023/C 272/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį <sup>(1)</sup> per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Vit färsksaltad Östgötagurka“**

**ES Nr.: PGI-SE-02824 — 14.12.2021**

**SKVN ( ) SGN (X)**

**1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Švedija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

**3.1. Produkto rūšis**

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ – tai šiltnamyje auginami baltieji trumpavaisiai agurkai, marinuoti sūryme su prieskoniais. Jiems gaminti naudojamos šios sudedamosios dalys: druska (NaCl), prieskoniai, krapai, konservantai (natrio benzoatas, kalio sorbatas) ir citrinės rūgštis. Išskyrus privalomai naudojamus krapus, prieskonių sudėtis gali skirtis. Tradiciškai druskos ir vandens santykį sūryme nustato gamintojai.

Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färsksaltad Östgötagurka“ yra greitai gendantis šviežias produktas. Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färsksaltad Östgötagurka“ parduodami sveiki arba supjaustyti griežinėliais.

Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färsksaltad Östgötagurka“ pasižymi toliau nurodytomis savybėmis.

Fizinės savybės:

sveiki baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

ilgis: 120–150 mm;

skersmuo: 30–50 mm;

svoris: 50–90 g;

griežinėliais pjaustyti baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

skersmuo: 30–50 mm;

storis: 5–7 mm;

paviršius: briaunuotas.

Toliau nurodyta informacija taikoma tiek sveikiems, tiek griežinėliais pjaustytiems baltiesiems trumpavaisiams agurkams „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

Cheminės savybės:

druskos kiekis: 10–15 proc.

(<sup>1</sup>) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Juslinės savybės:

spalva:

odelė: šilta gelsvai balta su žaliais atspalviais (NSC S0520-G60Y iki S0520-G50Y);

vidus: vienodos spalvos toje pačioje spalvų skalėje kaip ir šių agurkų išorinė pusė. Šių trumpavaisių agurkų minkštumas yra žaliosios citrinos geltonumo spalvos, o šerdis šiek tiek tamsesnio žalio atspalvio nei odelė;

skonis: ryškus sūrumas, kurį sušvelnina baltiesiems trumpavaisiams agurkams būdingas saldumas. Taip pat skonis yra gana sodrus, primenantis krapus ir kmynus;

burnoje išliekantis skonis: sūrus, su krapų ir šviežių žaliųjų žirnelių poskoniais;

kvapas: sodri aromatų paletė su dirvožemio ir (arba) požeminio rūsio pokvapiais, taip pat žirnių ūglių ir distiliuoto alkoholio be prieskonių pokvapiais;

konsistencija: tvirti ir traškūs, šiek tiek mažiau tvirta šerdis;

pojūtis burnoje: maloni struktūra ir tvirtumas kramtant. Išskirtinis sūrumas ir ypatingas traškumas, taip pat išlikę daug šviežumo, būdingo ką tik šiltnamyje užaugintiems baltiesiems trumpavaisiams agurkams.

### 3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Žaliava: šiltnamyje auginami veislės „Lilla Delikatessen“ baltieji trumpavaisiai agurkai. Šiltnamyje auginami baltieji trumpavaisiai agurkai yra 120–150 mm ilgio ir 30–50 mm skersmens. Ką tik nuskinti trumpavaisiai agurkai yra balkšvi, su šviesiai žaliu blizgesiu. Oda yra nežymiai gumbuota ir gana kieta. Šiltnamyje auginamų baltųjų trumpavaisių agurkų minkštumas yra žaliosios citrinos geltonumo, o palyginti nedidelė šerdis – žalsvos spalvos.

### 3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas – nuo baltųjų trumpavaisių agurkų auginimo šiltnamyje iki užaugintų baltųjų trumpavaisių agurkų marinavimo sūryme – turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

### 3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

### 3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženkinimo taisyklės*

–

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Vit färsksaltad Östgötagurka“ žymimo produkto gamybos teritoriją sudaro Esterjotlando provincija.

## 5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Vit färsksaltad Östgötagurka“ žymimo produkto savybių ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas su geografine vietove susijusiais žmogiškaisiais veiksniais.

Ypatingos produkto savybės

Baltiesiems trumpavaisiams agurkams „Vit färsksaltad Östgötagurka“ būdinga tokia pati šiltos gelsvai baltos spalvos išorinė pusė, žaliosios citrinos geltonumo minkštumas ir žalsva šerdis, kaip ir ką tik nuskintiems šiltnamyje užaugintiems baltiesiems trumpavaisiams agurkams. Jų skonis ir aromatas pasižymi šviežumu, būdingu ką tik nuskintiems baltiesiems trumpavaisiams agurkams.

Dėl palyginti kietos odelės ir mažos šerdies baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färksaltad Östgötagurka“ yra daug traškesni nei šviežiai sūdyti agurkai, pagaminti iš žaliųjų trumpavaisių agurkų. Dėl tvirtos ir traškos baltųjų trumpavaisių agurkų „Vit färksaltad Östgötagurka“ konsistencijos, kramtant jie yra maloniai kieti.

Baltiesiems trumpavaisiams agurkams „Vit färksaltad Östgötagurka“ būdingą saldumą atsveria aiškiai juntamas sūrumas. Aromatas kompleksiškas, su dirvožemio, šviežių žirnių ūglių ir distiliuoto alkoholio pokvapiais.

Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färksaltad Östgötagurka“ skiriasi nuo kitų paprastai parduodamų sūdytų trumpavaisių agurkų rūšių, nes marinavimui naudojamame sūryme su prieskoniais nėra pridėtinio cukraus ar acto. Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färksaltad Östgötagurka“ taip pat skiriasi nuo *ättiksgurka* – rūgščiai marinuotų trumpavaisių agurkų, kurie yra daug labiau paplitę Švedijoje ir pasižymi ryškiu saldžiarūgščiu acto, cukraus ir garstyčių skoniu.

Su geografine vietoje susiję žmogiškieji veiksniai

Baltieji trumpavaisiai agurkai „Vit färksaltad Östgötagurka“ – tai labai tipiškas Esterjotlando provincijos maisto produktas. Esterjotlande marinuoti trumpavaisiai agurkai tradiciškai yra baltieji agurkai ir ruošiami naudojant sūrymą, o likusioje Švedijos dalyje žmonės mieliau renkasi žaliuosius trumpavaisius agurkus, marinuotus acto, cukraus ir druskos tirpale.

Hagdahlis akademija SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimo produkto gamintojams skyrė apdovanojimą už jų darbą išsaugant šią Esterjotlando kulinarinę tradiciją.

Nėra žinoma, kodėl Esterjotlando regione pirmenybė buvo pradėta teikti baltiesiems trumpavaisiams agurkams „Vit färksaltad Östgötagurka“, tačiau XIX a. pabaigoje buvo nustatyta, kad baltieji trumpavaisiai agurkai pasižymi savybėmis (kietesnė odelė ir mažesnė šerdis), dėl kurių šie šviežiai sūdyti trumpavaisiai agurkai, juos tinkamai apdorojus marinavimo metu, yra traškesni už žaliuosius trumpavaisius agurkus.

Tradiciškai SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimam produktui gaminti auginami veislės „Lilla Delikatessen“ baltieji agurkai. Esterjotlande veislės „Lilla Delikatessen“ agurkai auginami šiltnamiuose, o derlius nuimamas kovo–spalio mėnesiais. Todėl SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimi baltieji trumpavaisiai agurkai yra sezoninis produktas, gaminamas tik nuo kovo iki spalio mėn.

Auginant veislės „Lilla Delikatessen“ agurkus reikia ypatingų augintojo pastangų. Skirtingai nei, pavyzdžiui, žalieji trumpavaisiai agurkai, veislės „Lilla Delikatessen“ agurkai nėra savidulkiai augalai. Kad baltieji trumpavaisiai agurkai užmegztų vaisius, jiems reikia augintojo pagalbos apdulkinant, o tai reiškia, kad šie agurkai turi būti taip genimi ir formuojami, kad augintojas galėtų apdulkininti žiedus.

Augintojai ruošia sėklas kitų metų veislės „Lilla Delikatessen“ agurkų derliui pačiame ūkyje, atrinkdami tam tikrą kiekį trumpavaisių agurkų daigams išauginti. Atranka vykdoma atsižvelgiant į augalo gebėjimą išauginti gerą baltųjų agurkų derlių, pasižymintį kokybinėmis savybėmis (atitinkama agurkų spalva, minkštumas ir šerdis, taip pat odelės kietumas ir šerdies dydis), kurios būtinos SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimų marinuotų baltųjų agurkų gamybai.

Gamintojų gebėjimas marinavimo metu išsaugoti ką tik nuskintam šiltnamyje užaugintam baltajam trumpavaisiam agurkui būdingą spalvą, traškumą ir šviežumą yra labai svarbus SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimo produkto savybėms užtikrinti.

Gaminant SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimą produktą, baltieji trumpavaisiai agurkai turi būti ką tik nuskinti. Todėl baltieji trumpavaisiai agurkai skinami kasdien. Kad baltasis trumpavaisis agurkas atitiktų SGN „Vit färksaltad Östgötagurka“ žymimo produkto kokybės reikalavimus, ką tik nuskintas agurkas turi būti 12–15 cm ilgio ir 3–5 cm skersmens.

Ką tik nuskinti baltieji trumpavaisiai agurkai nuplaunami vandenyje, nušveičiami šepetėliu ir subadomi, kad sūrymas lengviau įsigertų į visą agurką. Po to baltieji trumpavaisiai agurkai rūšiuojami, patikrinama jų kokybė ir, gaminant sveikus SGN „Vit färsksaltad Östgotagurka“ žymimus marinuotus baltuosius agurkus, sudedami į sūrymą su krapais ir prieskoniais.

Gaminant griežinėliais pjaustytus SGN „Vit färsksaltad Östgotagurka“ žymimus baltuosius trumpavaisius agurkus, nuplauti baltieji trumpavaisiai agurkai supjaustomi maždaug 6 milimetrų pločio griežinėliais, naudojant peilius, kurie palieka briaunuotą pjūvio paviršių, po to griežinėliai sudedami į sūrymą su krapais ir prieskoniais.

Gamindami SGN „Vit färsksaltad Östgotagurka“ žymimą produktą, gamintojai ką tik nuskintus baltuosius trumpavaisius agurkus per 1–2 dienas turi sudėti į sūrymą, kad išliktų agurkams būdinga spalva ir traškumas. Jei baltieji trumpavaisiai agurkai laikomi ilgiau, jie suminkštėja ir pagelsta.

Kiekvienas SGN „Vit färsksaltad Östgotagurka“ žymimo produkto gamintojas, ruošdamas sūrymą, naudoja savo receptą. Pagal tradicinį gamybos būdą sūryme turi būti tiek druskos, kad jame galėtų plūduriuoti vištos kiaušinis. Tačiau virš vandens paviršiaus esanti kiaušinio dalis negalėjo būti didesnė nei 25 erių moneta. Į sūrymą visada dedama krapų, tačiau tikslią prieskonių sudėtį gamintojai laisvai pasirenka patys ir ji pagrįsta senais, dažnai iš kartos į kartą perduodamais receptais.

### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

[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 1977-0960 (elektroninis leidimas)  
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos  
leidinių biuras  
L-2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

LT