

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 272

## tal-Unjoni Ewropea



Volum 66

Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

1 ta' Awwissu 2023

Werrej

#### II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 272/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

#### IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 272/02	Rata tal-kambju tal-euro — Il-31 ta' Lulju 2023 .....	2
---------------	-------------------------------------------------------	---

#### V *Avviżi*

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 272/03	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	5

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

2023/C 272/05	Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

## ATTI OHRAJN

### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 272/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill. ....	9
2023/C 272/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel .....	15

---

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

## II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U  
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata****(II-Każ M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 272/01)

Fid-19 ta' Lulju 2023, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32023M11108. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI  
TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Il-31 ta' Lulju 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1023	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4566
JPY	Yen Ġappuniż	156,73	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,5966
DKK	Krona Daniża	7,4529	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7773
GBP	Lira Sterlina	0,85765	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,4660
SEK	Krona Żvediza	11,5895	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 405,49
CHF	Frank Żvizzeru	0,9619	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,5511
ISK	Krona İzlandiża	144,30	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8808
NOK	Krona Norveġiża	11,1805	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 622,65
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malazjan	4,9703
CZK	Krona Ċeka	23,900	PHP	Peso Filippin	60,522
HUF	Forint Ungeriz	386,93	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,4070	THB	Baht Tajlandiż	37,732
RON	Leu Rumun	4,9349	BRL	Real Braziljan	5,2031
TRY	Lira Turka	29,7126	MXN	Peso Messikan	18,4088
AUD	Dollaru Awstraljan	1,6436	INR	Rupi Indjan	90,6690

<sup>(1)</sup> Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

## PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni

(Il-Każ M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)

## Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 272/03)

1. Fl-24 ta' Lulju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' koncentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Enel Green Power S.p.A. ("EGP", l-Italja), li tappartjeni għall-Enel Group (l-Italja),
- INPEX Corporation ("INPEX", il-Ġappun),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd ("EGPA", l-Awstralja), li tappartjeni għall-ENEL Group,
- Enel Green Power Australia Trust ("Master Trust", l-Awstralja), li tappartjeni għall-ENEL Group.

EGP u INPEX jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u l-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' EGPA u Master Trust.

Il-koncentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- EGP hija l-fergħa rinnovabbli tal-Enel Group, bil-kwartieri generali tiegħu f'Ruma. EGP topera madwar id-dinja (direttament jew permezz tas-sussidjarji tagħha) fil-produzzjoni u l-bejgħ ta' enerġija minn sorsi rinnovabbli,
- INPEX hija kumpanija ta' esplorazzjoni u produzzjoni li għandha l-kwartieri generali tagħha f'Tokyo, il-Ġappun. Hija tinvolvi ruħha fir-riċerka, l-esplorazzjoni, l-iżvilupp, il-produzzjoni u l-bejgħ taż-żejt, tal-gass naturali, ta' riżorsi minerali oħra u ta' negozji relatati oħra, u l-investment u s-self lil kumpaniji involuti f'dawn l-attivitajiet,
- EGPA u Master Trust jimpenjaw ruħhom fl-investment fi proġetti tal-enerġija rinnovabbli, billi jipprovdur pjattaforma tal-enerġija rinnovabbli minn tarf sa tarf li tiżviluppa u topera proġetti, u l-bejgħ bl-immnut u l-kummerċ tal-enerġija. EGPA u Master Trust joperaw biss fl-Awstralja.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taq' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

(<sup>1</sup>) ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(?)</sup> jenħtieġ li jiġi nmutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenħtieġ li r-referenza li geġja dejjem tiġi speċifikata:

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

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

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

Indirizz postali:

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

---

<sup>(?)</sup> ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

**Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni**  
**(Il-Każ M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata**

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2023/C 272/04)

1. Fl-24 ta' Lulju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- PAI Partners S.à.r.l. (Franza), sussidjarja li hija proprjetà kollha kemm hi ta' PAI Partners SAS (Franza), flimkien "PAI Partners",
- HgCapital LLP ("Hg", ir-Renju Unit),
- Azets Topco Limited ("Azets", Jersey), li bhalissa hija kkontrollata minn Hg.

PAI Partners u Hg jakkwistaw, fis-sens tal-Artikoli 3(1)(b) u tal-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' Azets.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- PAI Partners hija kumpanija ta' ekwità privata. Il-fondi ġestiti minn PAI Partners għandhom politika li jakkwistaw maġġoranza ta' partecipazzjonijiet azzjonarji f'kumpaniji attivi madwar id-dinja fis-setturi tas-servizzi tan-negozju, l-ikel & consumer, l-industrija ġenerali, u l-kura tas-saħħa,
- Hg hija investitur f'negozji tas-software u tas-servizzi b'enfasi fuq l-Ewropa u l-Istati Uniti tal-Amerka,
- Azets hija fornitur ta' servizzi ta' kontabilità, ta' taxxa, ta' awditjar, ta' konsulenza, ta' appoġġ għar-rizorsi umani u ta' appoġġ tal-pagi prinċipalment għall-SMEs u hija attiva fiż-ŻEE kollha.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija rizervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(2)</sup> jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

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

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

<sup>(2)</sup> ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Indirizz postali:

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

---



**Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni****(Il-Każ M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 272/05)

1. Fil-25 ta' Lulju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Warburg Pincus LLC u fondi affiljati ("Warburg Pincus", l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Advent International Corporation u fondi affiljati ("Advent", l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (l-Istati Uniti tal-Amerka) u Baxter Oncology GmbH (il-Ġermanja) ("BPS").

Warburg Pincus u Advent se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi sħab ta' BPS kollha kemm hi.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- Warburg Pincus hija kumpanija globali ta' ekwità privata. Il-kumpaniji tal-portafoll tagħha huma attivi fvarjetà ta' setturi, inklużi l-enerġija, is-servizzi finanzjarji, il-kura tas-saħħa u l-konsumaturi, is-servizzi industrijali u kummerċjali, u t-teknoloġija, il-media u t-telekomunikazzjonijiet,
- Advent hija investitur ta' ekwità privata ffokata fuq l-akkwist ta' ishma ta' ekwità u l-ġestjoni ta' fondi ta' investment f'diversi setturi, inklużi l-kura tas-saħħa, l-industrija, it-teknoloġija, il-bejgħ bl-immut, il-konsumatur u d-divertiment, u s-servizzi tan-negozju u finanzjarji.
- BPS hija n-negozju globali tal-iżvilupp u tal-manifattura tal-kuntratti farmaċewtiċi globali ta' Baxter International Inc. Hija tipprovdi servizzi ta' Organizzazzjoni għall-Iżvilupp u l-Manifattura b'Kuntratt għal Farmaċewtiċi ta' Doża Lesti.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taq' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija rizervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(2)</sup> jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

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

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

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

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

<sup>(2)</sup> ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Indirizz postali:

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

---

## ATTI OĦRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.**

(2023/C 272/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

“Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Data tal-applikazzjoni: 24.3.2021

**1. Grupp applikant u interess leġittimu**

Il-Kamra Reġjonali tad-Dwieli u l-Inbid Pirin (RLVK)

L-RLVK Pirin hija rreġistrata f'konformità mal-Att dwar l-Inbid u x-Xorb Spirituż u tinkludi membri li huma produttori b'interess leġittimu li jemendaw l-Ispesifikazzjoni għad-DOP Мелник.

**2. Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

- Isem il-prodott
- Kategorija tal-prodott tad-dwieli
- Rabta
- Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

**3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

**3.1. Tkabbir taż-żona ġeografika**

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Мелник attwalment tinkludi biss ir-raħal ta' Drangovo fil-municipalità ta' Petrich, ir-reġjun ta' Blagoevgrad. Iż-żona għandha biss numru żgħir ta' vinji, li għandhom produzzjoni limitata u sehem żgħir mis-suq. Id-demarkazzjoni attwali qiegħda twaqqaf liż-żona milli tippożizzjona ruhha fis-suq kif meħtieġ u tisfrutta l-valur miżjud għall-inbejjed ittikkettati bid-DOP Мелник. Iż-żona jeħtieġ li tiġi rieżaminata sabiex tiġi definita b'mod korrett, filwaqt li jitqies il-fatt li l-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima huma identiċi fuq żona usa', fejn huma disponibbli varjetajiet li jipproduċu nbejjed b'karatteristiċi organolettiċi speċifiċi. Taħt dawn il-kundizzjonijiet, iż-żona tista' tirkupra r-reputazzjoni tagħha fis-suq u tikseb sehem mis-suq li jirrifletti l-kwalità tal-inbejjed. Sabiex tithejja din l-applikazzjoni, twettaq studju wiesa' dwar iż-żona, inkluż minn perspettiva storika. Il-karatteristiċi tal-ħamrija ġew studjati, tfasslet mappa tal-klima, u nehmeż dokument li juri l-irqajja' tal-art imħawla bil-varjetajiet elenkati u mqassma fiż-żona. It-twessigh taż-żona għandu impatt fuq ir-rabta mingħajr ma jinvalidaha, peress li l-karatteristiċi speċifiċi tal-ħamrija u tal-klima taż-żona, kif ukoll l-impatt tal-fattur uman fuq il-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Мелник, ma humiex affettwati. Il-lokalitajiet li ġejjin fir-reġjun ta' Blagoevgrad ġew miżjudi:

<sup>(1)</sup> ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

- fil-muniċipalità ta' Sandanski, l-irhula ta' Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo u Belevhechevo, u l-belt ta' Sandanski;
- fil-muniċipalità ta' Petrich, l-irhula ta' Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konopladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo u Belasitsa, u l-belt ta' Petrich;
- fil-muniċipalità ta' Strumyani, l-irhula ta' Ilindentsi, Drakata, Mikrevo u Kamenitsa;
- fil-muniċipalità ta' Kresna, il-belt ta' Kresna u r-raħal ta' Dolna Gradeshnitsa.

Din l-emenda taffettwa l-punt 3 “Żona għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Мелник” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 6 “Żona ġeografika demarkata” tad-Dokument Uniku.

### 3.2. L-inklużjoni ta' varjetajiet tad-dwieli ġodda

Matul l-aħħar 20 sena, it-tqassim territorjali tal-vinji fiż-żona usa' proposta ta' Melnik għadda minn bidliet sinifikanti. L-istruttura varjetali nbidlet ukoll. Ġie osservat interess profund u sostnut fil-kultivazzjoni u l-vinifikazzjoni ta' varjetajiet ta' dwieli lokali, kif ukoll ta' varjetajiet ta' dwieli li huma ġodda fil-Bulgarija. Ġie stabbilit li l-varjetajiet huma perfettament adattati għall-kundizzjonijiet fiż-żona, u li hemm żieda fl-interess tas-suq fl-inbejjes prodotti minnhom. Din il-bidla se tagħmilha possibbli li titwessa' l-firxa ta' nbejjes offruti b'risposta għad-domanda tal-konsumatur. Huma proposti għall-inklużjoni l-varjetajiet li ġejjin:

- għall-inbejjes bojod: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier u Pinot Gris;
- għall-inbejjes ħomor u rožè: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir u Grenache.

Din l-emenda taffettwa l-punt 5 “Varjetajiet ta' dwieli awtorizzati għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Мелник” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 7 “Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjes” tad-Dokument Uniku.

### 3.3. Iż-żieda tal-produzzjoni tal-inbid abjad

Fid-dawl tal-istruttura varjetali estiża u d-domanda tas-suq, il-produzzjoni tal-inbejjes bojod fiż-żona ġiet awtorizzata. L-inbejjes bojod huma distintivi u ta' kwalità għolja, peress li l-varjetajiet bojod huma adattati sew għat-terroir. L-inbejjes bojod jikkumplementaw l-ispeċifità taż-żona, u d-distintività tagħhom hija dovuta għall-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima u l-fattori umani. Din l-emenda taffettwa l-punti 2 “Inbid prodott, karatteristiċi” u 6 “Rabta maż-żona ġeografika” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punti 4 “Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjes”, 5 “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid” u 8 “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet” tad-Dokument Uniku.

### 3.4. Tibdil fil-prattiki ta' kultivazzjoni applikati

B'riżultat tal-vinji li għadhom kif ġew stabbiliti u r-ristrutturar ta' dawk eżistenti, u sabiex titqies il-klima speċifika u titjeb il-prestazzjoni tal-inbid prodott, jistgħu jintużaw il-metodi ta' taħriġ ġodda li ġejjin: Guyot u goblet. Minħabba l-bidla fl-istruttura tal-vinji, id-densità permessa tal-vinji hija sa massimu ta' 500 dielja għal kull dekaru, jew 5 000 dielja għal kull ettaru. Din l-emenda taffettwa l-punt 6 “Rabta maż-żona ġeografika” tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid” tad-Dokument Uniku.

### 3.5. Ir-rendiment massimu tal-inbid minn 100 kg ta' għeneb (inbid miksub wara l-vinifikazzjoni ta' 100 kg ta' għeneb)

Peress li l-produzzjoni tal-inbid abjad ġiet awtorizzata, ġie miżjud rendiment massimu ta' 60 L (inbid miksub wara l-vinifikazzjoni ta' 100 kg ta' għeneb) għall-inbejjes bojod. Din l-emenda taffettwa l-punt 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5 “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid” tad-Dokument Uniku.

## DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-registrazzjoni**

Мелник

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

Kategorija 1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed***Inbid abjad*

L-inbejjed bojod huma prodotti mill-varjetajiet Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier u Pinot Gris, jew bhala nbejjed ta' varjetà wahda jew bhala nbejjed cuvée prodotti minn diversi varjetajiet. Huma robusti b'kulur li jvarja minn lewn it-tiben ċar sa dehbi vibranti, għandhom firxa rikka ta' aromi li jvarjaw minn noti ta' fjuri bojod sa frott taċ-ċitru delikat, u aromi ta' frott tal-gamm tal-isfargel, ċiras u hawh. Id-dispożizzjonijiet tal-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima.

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10,5
Āċidit� totali minima	4,0 g/l, espressi bhala āċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	200

*Inbid aħmar*

L-inbejjed homor huma prodotti mill-varjetajiet 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 u Grenache, jew bhala nbejjed ta' varjet  wahda jew bhala nbejjed cuvée prodotti minn diversi varjetajiet. Għandhom kulur li jvarja minn rubin sa aħmar skur, b'aromi qawwija u firxa wiesgħa ta' toghmiet minn frott tal-foresta sa hwawar ezotiċi bħal imsiemer tal-qronfol, kannella u hxejjex aromatiċi nexfin. Fihom hafna tannini u estratti, huma robusti u għandhom potenzjal konsiderevoli ta' tqaddim fit-tul. Id-dispożizzjonijiet tal-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima.

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	11,5
Āċidit� totali minima	4,0 g/l, espressi bhala āċidu tartariku
Āċidit� volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	150

*Inbid rožè*

L-inbejjed rožè huma prodotti mill-varjetajiet 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 u Grenache, jew bhala nbejjed ta' varjetà wahda jew bhala nbejjed cuvée prodotti minn diversi varjetajiet. Ghandhom firxa rikka ta' kuluri li tvarja minn sfumaturi delikati ċari sa dawk lewn il-lampun. L-aromi tal-frawli misjur u tal-lampun immerraq jithalltu ma' noti ta' ċitru minerali, freskezza hafifa, toghma qawwija ta' frawli u finitura twila ta' frott. Id-dispożizzjonijiet tal-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1 308/2013 japplikaw għall-qawwa alkoholika totali massima.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10,5
Aċidità totali minima	4,0 g/l, espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

## 5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

### a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Rendiment (inbid miksub wara l-vinifikazzjoni ta' 100 kg ta' gheneb)

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbid jiġi prodott bl-użu tal-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbejjed homor, bojod u rožè. It-tqaddim fi btiet tal-ballut huwa permess.

Ir-rendiment massimu tal-inbid minn 100 kg ta' gheneb (inbid miksub wara l-vinifikazzjoni ta' 100 kg ta' gheneb)

- 65 l għall-inbejjed homor (65 %);
- 60 l għall-inbejjed bojod (60 %);
- 60 l għall-inbejjed rožè (60 %).

Rekwiżiti tal-kultivazzjoni

Metodu ta' kultivazzjoni

Ir-rekwiżiti għall-kultivazzjoni tad-dwieli huma:

- taħriġ: umbrella, Moser, f'nofs il-fil ta' kurdun bilaterali, tat-tip Guyot jew goblet;
- żbir: żbir ikkombinat u fil-baxx, fejn jinżammu sa 54 rimja għal kull dielja;
- distanzi tat-thawwil: minn 2,0 sa 3,4 m bejn il-flanni u bi spazju ta' 1,0 sa 1,5 m bejn il-flanni, sa massimu ta' 500 dielja għal kull dekaru, jew 5 000 dielja għal kull ettaru.

### b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

9 000 kg għeneb għal kull ettaru

## 6. Żona ġeografika demarkata

Iż-żona demarkata għall-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Мелник (GKNP – denominazzjoni tal-orijini ggarantita u kkontrollata) tinsab fil-konfini tal-lokalitajiet li ġejjin:

- fil-muniċipalità ta' Sandanski, l-irhula ta' 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, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo u Belevchevo, u l-belt ta' Sandanski;
- fil-muniċipalità ta' Petrich, l-irhula ta' Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo u Belasitsa, u l-belt ta' Petrich;
- fil-muniċipalità ta' Strumyani, l-irhula ta' Ilindentsi, Drakata, Mikrevo u Kamenitsa;
- fil-muniċipalità ta' Kresna, il-belt ta' Kresna u r-raħal ta' Dolna Gradeshnitsa.

## 7. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed

Viognier

Grenache

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Keratsuda

Melnic 82

Melnic Yubileen 1300

Melnic Rubini

Merlot

Misket Sandanski - Muscat Sandanski

Mourvèdre

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Pinot Noir

Ranna Melnic Loza - Melnic 55

Rubini

Ruen

Syrah - Shiraz

Sauvignon Blanc

Tamyanka - Temenuga

Chardonnay

Shiroka Melnic Loza - Melnic

## 8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Il-vinji fiż-żona demarkata jinsabu fil-Lbiċ tal-Bulgarija fil-wied ta' Struma, tul ix-Xmara Melnic, fil-parti tan-Nofsinhar tal-Gorge ta' Kresna u fl-gholjiet baxxi qalb il-muntanji ta' Osogovo-Belasitsa. Iż-żona għandha klima tranżizzjonali Mediterranja, u s-shana tal-Eġew, li tingarr mix-Xmara Struma, tista' tinħass matul is-sena. Ix-xitwa hija qasira, moderata u mingħajr borra, is-sajf huwa shun, u l-harifa hija twila u shuna. Il-medja tat-temperatura annwali tvarja bejn 12,5-il °C u 14-il °C. Il-perjodu ta' temperaturi sostnuti ta' aktar minn 5 °C f'żoni ta' altitudni baxxa jidm

280-290 jum, li matulu t-total tat-temperaturi jilhaq 4 800 °C. Il-perjodu ta' temperaturi oghla minn 10 °C idum bejn 225 u 230 jum, b'total tat-temperaturi ta' 4 300 sa 4 400 °C. L-ammont ta' xita annwali huwa bejn 470 u 670 mm. It-temperatura medja ta' kuljum tal-aktar xahar shun hija ta' 24,9 °C. It-tipi ta' hamrija huma: hamrija taflija ramlia minn moderata sa tqila, rendzina u pararendzina, hamrija kolluvjali u alluvjali tal-merghat u tal-foresti kannella.

Il-klima tipika taż-żona influwenzata mill-Baħar Eġew li tingarr mix-Xmara Struma, il-prossimità tal-muntanji ta' Osogovo-Belasitsa, il-kundizzjonijiet favorevoli tal-hamrija, kif ukoll ir-restrizzjonijiet imposti mill-intervent uman, jirriżultaw fl-inbejjed tipiċi taż-żona. Ir-rwol tal-fattur uman huwa rifless fl-ghażla tal-varjetajiet, il-prattiki ta' kultivazzjoni applikati għad-dwieli, il-limitazzjoni tar-rendimenti tal-gheneb u tal-inbid u l-metodi ta' produzzjoni tal-inbid.

L-inbejjed prodotti fiż-żona huma distinti, u l-karatteristiċi organolettiċi tagħhom huma influwenzati, mill-kompożizzjoni speċifika tal-klima u l-hamrija taż-żona. Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima, l-inbejjed prodotti jispikkaw minhabba li fihom ammont kbir ta' estratti, u għall-istruttura eċċellenti u l-kontenut aromatiku għoli tagħhom. L-inbejjed jieħdu l-istruttura distintiva u l-karatteristiċi organolettiċi tagħhom mill-ghażla xierqa ta' varjetajiet adattati għall-hamrija tipika taż-żona – hamrija tal-foresti kannella fformata fuq depożiti kwaternarji antiki, hamrija kolluvjali fformata fuq kolluvju, rendzina fformata fuq il-gebla tal-gir, pararendzina fformata fuq il-materjali tal-gir sottostanti, u hamrija alluvjali fformata fuq alluvjoni tax-xmara. Il-hamrija u s-saffi ta' taħt il-hamrija fiż-żona huma fondi hafna, għandhom kompożizzjoni mekkanika taflija ramlia minn medja sa tqila, u kapacità ta' zamma tal-ilma u ta' skular tajba. Dan jippermetti lill-għeruoq tad-dwieli jippenetraw fil-fond fl-art u jfornu lill-pjanti bin-nutrijenti meħtieġa, fatturi li għandhom effett dirett fuq in-natura rikka fl-estratti tal-inbejjed. It-temperaturi medji għoljin fiż-żona jfissru li l-gheneb isir b'mod tajjeb hafna, u dan jiggarrantixxi kwalità għolja meta l-frott jiġi pproċessat. B'temperaturi li jaqbżu l-10 °C f'aktar minn 220 jum fis-sena u madwar 209 jum mingħajr glata fis-sena, anke l-varjetajiet li jdumu l-aktar biex isiru għandhom it-temperaturi li għandhom b'żonn biex isiru perfettament. Dawn il-karatteristiċi jiddeterminaw il-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tal-inbejjed prodotti fiż-żona.

#### 9. **Rekwiżiti ohra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit iehor:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-vinifikazzjoni u l-ipproċessar isiru fiż-żona demarkata u f'żona li tinsab fil-prossimità immedjata taż-żona demarkata inkwistjoni. Għall-finijiet tad-demarkazzjoni taż-żona għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-DOP Мелник, iż-żona fil-prossimità immedjata hija mifhuma li tkopri t-territorju tar-reġjun amministrattiv ta' Blagoevgrad.

#### **Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

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



**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2023/C 272/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“Vit färsksaltad Östgötagurka”**

**Nru tal-UE: PGI-SE-02824 — 14.12.2021**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/Ismijiet**

“Vit färsksaltad Östgötagurka”

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Iżvezja

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)**

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” hija hjara bajda mkabbra fis-serer u pprezervata fis-salmura u l-ħwawar. Jintużaw l-ingredjenti li ġejjin: Melħ (NaCl), ħwawar, xibt, prezervattivi (benzoat tas-sodju, sorbat tal-potassju) u aċidu ċitriku. Bl-eċċezzjoni taż-żieda obbligatorja tax-xibt, il-kompożizzjoni tal-ħwawar tista' tvarja. Il-proporzjon ta' melħ għal ilma għas-salmura tradizzjonalment jiġi ddeterminat mill-produtturi.

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” hija prodott frisk li jithassar. Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” tinbiegħ shiha jew imqatta'.

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” għandha l-karatteristiċi li ġejjin.

Karatteristiċi fiżiċi:

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” shiha:

Tul: 120–150 mm

Dijametru: 30–50 mm

Piż: 50–90 gramma

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” imqatta':

Dijametru: 30–50 mm

Ħxuna: 5–7 mm

Wiċċ: imqabbeż

Dan li ġej japplika kemm għall-“Vit färsksaltad Östgötagurka” shiha kif ukoll imqatta':

Karatteristiċi kimiċi:

Kontenut ta' melħ: 10–15 %

(<sup>1</sup>) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristiċi organolettiċi:

Kulur:

Qoxra: Bajda tagħti fl-isfar bi hjiel ħodor (NSC S0520-G60Y għal S0520-G50Y).

Parti ta' ġewwa: Kulur uniformi fuq l-istess skala ta' kuluri bħan-naħa ta' barra tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka”. Il-laħma tal-ħjara hija safra lewn il-ġir, filwaqt li l-qalba hija ta' lewn aħdar kemxejn aktar skur mill-qoxra.

Togħma: Togħma mielha ħafna bbilanċjata bil-hlewwa inerenti tal-ħjara bajda. It-togħma għandha wkoll ċerta rikkezza li tfakkar fix-xibt u fil-karwija.

Finitura: Mielha bi hjiel tax-xibt u tal-pizelli ħodor friski.

Aroma: Tahlita profonda ta' aromi bi hjiel tal-ħamrija / tal-kantina ta' taħt l-art kif ukoll tar-rimjiet tal-pizella u tal-alkohol distillat mhux imħawwar.

Konsistenza: Iebsa u tqarmeċ, bil-qalba kemxejn inqas iebsa.

Sensazzjoni fil-ħalq: Struttura pjaċevoli u iebsa meta tingidem. Il-kwalitajiet mielha ħafna u partikolarment krokkanti zammet ħafna mill-freskezza karatteristika tal-ħjara bajda li tikber fis-serer li tkun għadha kif inqatgħet.

### 3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Materja prima: Hjar abjad li jikber fis-serer tal-varjetà Lilla Delikatessen. Il-ħjara bajda li tikber fis-serer għandha tul ta' 120–150 mm u għandha dijametru ta' 30–50 mm. Il-ħjara li tkun għadha kif inqatgħet tkun tagħti fl-abjad, b'finitura tleqq tagħti fl-aħdar ċar. Il-qoxra għandha boċoċ żgħar imqabbżin u hija relattivament iebsa. Il-laħma tal-ħjara bajda li tikber fis-serer hija safra lewn il-ġir, filwaqt li l-qalba relattivament żgħira għandha kulur jagħti fl-aħdar.

### 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess sħiħ ta' produzzjoni – mill-kultivazzjoni tal-ħjara bajda sal-preservazzjoni fis-salmura tal-ħjara bajda mkabbra fis-serer – irid isir fiż-żona ġeografika indikata taħt il-punt 4.

### 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċc.*

-

### 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

-

## 4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” tikkonsisti mill-provinċja ta' Östergötland.

## 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-karatteristiċi tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-fatturi umani assoċjati maż-żona ġeografika.

Karatteristiċi speċjali tal-prodott:

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” għandha l-istess lewn abjad jagħti fl-isfar sfummat fuq in-naħa ta' barra, bil-laħma safra lewn il-ġir u l-qalba li tagħti fl-aħdar bħall-ħjara bajda mkabbra fis-serer li tkun għadha kif inqatgħet. It-togħma u l-aroma huma kkaratterizzati mill-freskezza tipika tal-ħjara bajda li tkun għadha kif inqatgħet.

Minhabba l-qoxra relattivament iebsa u l-qalba żgħira tagħha, il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” tqarmeċ hafna aktar mill-hjar aħdar li jkun għadu kif ġie mmellah. Il-konsistenza iebsa u tqarmeċ tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” tagħtiha l-ebusija pjaċevoli meta tingidem.

Fil-“Vit färsksaltad Östgötagurka”, il-hlewwa inerenti tal-hjara bajda hija bbilanċjata bl-imluha qawwija. L-roma hija kumplessa, bi hjiel tal-hamrija, tar-rimjiet tal-pizella friska u tal-alkoħol distillat.

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” hija differenti mit-tipi l-oħra ta’ hjar immellah li normalment jinbiegħ, għax is-salmura mhawwra li tintuża għall-preservazzjoni ma fiha l-ebda zokkor jew hall miżjud. Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” tvarja wkoll mill-“ättiksgurka”, il-hjara morra preservata li hija hafna aktar komuni fl-Iżvezja u li għandha toghma distinta helwa u morra ta’ hall, zokkor u mustarda.

Fatturi umani assoċjati maż-zona ġeografika:

Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” hija speċjalità tipika hafna ta’ Östergötland. F’Östergötland, il-hjar ippreservat huwa tradizzjonalment abjad u jiġi mhejji fis-salmura, filwaqt li l-bqija tal-Iżvedizi jippreferu l-hjar aħdar ippreservat f’soluzzjoni ta’ hall, zokkor u melh.

L-Akkademja ta’ Hagdahl tat premju lill-produtturi tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” għall-hidma tagħhom biex jippreservaw din it-tradizzjoni kulinari ta’ Östergötland.

L-orijini tal-preferenzja reġjonali għall-“Vit färsksaltad Östgötagurka” f’Östergötland mhix magħrufa, iżda fl-aħħar tas-seklu 19 ġie skopert li l-hjara bajda kellha karatteristiċi (qoxra aktar iebsa u qalba iżgħar) li pproduċew hjara mmelha tqarmeċ aktar mill-hjara hadra, diment li tiġi manipulata kif suppost waqt il-proċess tal-preservazzjoni.

Il-hjara bajda tradizzjonalment ikkultivata għall-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” hija tat-tip Lilla Delikatessen. Il-hjara Lilla Delikatessen titkabbar fis-serer f’Östergötland u tinqata’ bejn Marzu u Ottubru. Il-“Vit färsksaltad Östgötagurka” għalhekk hija prodott staġonali li jiġi prodott biss bejn Marzu u Ottubru.

Il-kultivazzjoni tal-Lilla Delikatessen tirrikjedi sforzi partikolari min-naħa tal-kultivatur. Għall-kuntrarju tal-hjar aħdar, pereżempju, il-Lilla Delikatessen ma ddakkarx lilha nnifisha. Sabiex il-hjara trendi l-frott, teħtieġ l-ghajjnuna tal-kultivatur bid-dakkir, li min-naħa tiegħu jfisser li l-pjanti tal-hjara jridu jinżabru u jiġu mharrġa biex jippermettu lill-kultivatur idakkar il-fjuri.

Il-kultivaturi jhejju ż-żerriegħa għall-produzzjoni tas-sena ta’ wara tal-Lilla Delikatessen mir-razzett innifsu billi jagħzlu għadd ta’ pjanti tal-hjar biex jipproduċu n-nebbieta. L-ghażla tkun ibbażata fuq il-hila tal-pjanta li tipproduċi ħsad tajjeb ta’ hjar abjad li jkollu l-karatteristiċi kwalitattivi (il-kulur tal-hjara, il-lahma u l-qalba kif ukoll l-ebusija tal-qoxra u d-daqs tal-qalba) meħtieġa għall-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka”.

Il-hila tal-produttur li jippreserva l-kulur, it-tqarmic u l-freskezza li huma tipiċi tal-hjara bajda mkabbra fis-serer li tkun għadha kif inqatgħet waqt il-preservazzjoni hija essenzjali għall-karatteristiċi assoċjati mal-“Vit färsksaltad Östgötagurka”.

Għall-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka”, il-hjar abjad irid ikun għadu kif inqata’. Il-hjara bajda għalhekk tinqata’ kuljum. Sabiex il-hjara bajda tissodisfa r-rekwiziti ta’ kwalità għall-“Vit färsksaltad Östgötagurka”, il-hjara li tkun għadha kif inqatgħet irid ikollha tul ta’ minn 12-il cm sa 15-il cm u dijametru ta’ minn 3 cm sa 5 cm.

Il-ħjar abjad li jkun għadu kif inqata' jinħasel fl-ilma, jintmesaħ u jittaqqab sabiex is-salmura tiġi assorbita aktar faċilment mill-ħjara kollha kemm hi. Imbagħad, għall-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” shiħa, il-ħjar abjad jintgħażel u jsirli il-kontroll tal-kwalità qabel ma jitqiegħed shiħ fis-soluzzjoni ta' salmura, xibt u ħwawar.

Għall-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” imqatta', il-ħjara bajda maħsula titqatta' f'biċċiet twal tal-wisa' madwar 6 millimetri permezz ta' skieken li jhallu wiċċ imqabbeż, u wara, il-biċċiet twal jitqiegħdu fis-soluzzjoni ta' salmura, xibt u ħwawar.

Fil-produzzjoni tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka”, il-produtturi jehtigilhom iqiegħdu l-ħjar abjad li jkun għadu kif inqata' fis-salmura fi żmien jum sa jumejn sabiex jippreservaw il-kulur u t-tqarmiċ karatteristiċi tal-ħjara bajda. Jekk il-ħjara bajda tinħażen għal żmien itwal, tirtab u ssir ta' lewn isfar.

Kull produttur tal-“Vit färsksaltad Östgötagurka” juża r-riċetta tiegħu meta jhejji s-salmura. Is-salmura tradizzjonalment irid ikollha biżżejjed melħ biex bajda ta' tiġieġa tibqa' fil-wiċċ. Madankollu, il-parti tal-bajda li tibqa' fuq wiċċ l-ilma ma kinitx permessa li tkun akbar minn munita ta' 25 öre. Is-salmura dejjem ikun fiha x-xibt, iżda l-kompożizzjoni eżatta tal-ħwawar hija fakultattiva u bbażata fuq riċetti antiki li spiss ingħaddew minn ġenerazzjoni għal oħra.

### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott**

[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 1977-0987 (edizzjoni elettronika)  
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)