

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 272



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

66e jaargang  
1 augustus 2023

### Inhoud

#### II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

##### Europese Commissie

2023/C 272/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

##### Europese Commissie

2023/C 272/02	Wisselkoersen van de euro — 31 juli 2023 .....	2
---------------	--	---

#### V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

##### Europese Commissie

2023/C 272/03	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	5

# NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

2023/C 272/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

#### ANDERE HANDELINGEN

##### **Europese Commissie**

2023/C 272/06	Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad .....	9
2023/C 272/07	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	15

---

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2023/C 272/01)

Op 19 juli 2023 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32023M11108. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

31 juli 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1023	CAD	Canadese dollar	1,4566
JPY	Japane yen	156,73	HKD	Hongkongse dollar	8,5966
DKK	Deense kroon	7,4529	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7773
GBP	Pond sterling	0,85765	SGD	Singaporese dollar	1,4660
SEK	Zweedse kroon	11,5895	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 405,49
CHF	Zwitserse frank	0,9619	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,5511
ISK	IJslandse kroon	144,30	CNY	Chinese yuan renminbi	7,8808
NOK	Noorse kroon	11,1805	IDR	Indonesische roepia	16 622,65
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	MYR	Maleisische ringgit	4,9703
CZK	Tsjechische koruna	23,900	PHP	Filipijnse peso	60,522
HUF	Hongaarse forint	386,93	RUB	Russische roebel	
PLN	Poolse zloty	4,4070	THB	Thaise baht	37,732
RON	Roemeense leu	4,9349	BRL	Braziliaanse real	5,2031
TRY	Turkse lira	29,7126	MXN	Mexicaanse peso	18,4088
AUD	Australische dollar	1,6436	INR	Indiase roepie	90,6690

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**

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

**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2023/C 272/03)

1. Op 24 juli 2023 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Enel Green Power S.p.A. (“EGP”, Italië), die deel uitmaakt van de Enel Group (Italië),
- INPEX Corporation (“INPEX”, Japan),
- ENEL Green Power Australia Pty Ltd (“EGPA”, Australië), die deel uitmaakt van de ENEL Group,
- Enel Green Power Australia Trust (“Master Trust”, Australië), die deel uitmaakt van de ENEL Group.

EGP en INPEX verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over EGPA en Master Trust.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- EGP is de hernieuwbare-energiesector van de Enel Group met hoofdkantoor in Rome. EGP is wereldwijd actief (rechtstreeks of via haar dochterondernemingen) op het gebied van de productie en verkoop van energie uit hernieuwbare bronnen,
- INPEX is een exploratie- en productieonderneming met hoofdkantoor in Tokio, Japan. Zij houdt zich bezig met onderzoek, exploratie, ontwikkeling, productie en verkoop van olie, aardgas en andere minerale hulpbronnen en aanverwante activiteiten, alsook met investeringen in en leningen aan ondernemingen die deze activiteiten verrichten,
- EGPA en Master Trust investeren in projecten op het gebied van hernieuwbare energie, bieden een end-to-endplatform voor hernieuwbare energie dat projecten ontwikkelt en exploiteert, en houden zich bezig met (detail)handel in energie. EGPA en Master Trust zijn alleen actief in Australië.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (“de concentratieverordening”).

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(?)</sup>.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet steeds worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen per e-mail of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Postadres:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(?)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**

(Voor de EER relevante tekst)

(2023/C 272/04)

1. Op 24 juli 2023 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- PAI Partners S.à.r.l. (Frankrijk), volle dochteronderneming van PAI Partners SAS (Frankrijk), samen “PAI Partners”,
- HgCapital LLP (“Hg”, Verenigd Koninkrijk),
- Azets Topco Limited (“Azets”, Jersey), die momenteel onder zeggenschap staat van Hg.

PAI Partners en Hg zullen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening verkrijgen over Azets.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- PAI Partners is een private-equityonderneming. De door PAI Partners beheerde fondsen verwerven meerderheidsdeelnames in ondernemingen die wereldwijd actief zijn op het gebied van zakelijke diensten, levensmiddelen en consumentengoederen, de algemene industrie en de gezondheidszorg;
- Hg is een investeerder in software- en dienstenbedrijven, met nadruk op Europa en de Verenigde Staten;
- Azets verleent voornamelijk kleine en middelgrote ondernemingen diensten op het gebied van boekhouding, belastingen, audits, advies, personeelsondersteuning en salarisadministratie, en is actief in de hele EER.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(2)</sup>.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet steeds worden vermeld:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Opmerkingen kunnen per e-mail of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (“de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Postadres:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---



**Voorafgaande aanmelding van een concentratie****(Zaak M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2023/C 272/05)

1. Op 25 juli 2023 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Warburg Pincus LLC en gelieerde fondsen (“Warburg Pincus”, Verenigde Staten),
- Advent International Corporation en gelieerde fondsen (“Advent”, Verenigde Staten),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (Verenigde Staten) en Baxter Oncology GmbH (Duitsland) (“BPS”).

Warburg Pincus en Advent verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), van de concentratieverordening over het geheel van BPS.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Warburg Pincus is een mondiale private-equityonderneming. Haar portefeuilleondernemingen zijn actief in verschillende sectoren, waaronder energie, financiële diensten, gezondheidszorg, consumenten-, industriële en zakelijke diensten, technologie, media en telecommunicatie;
- Advent is een private-equity-investeerder die zich toelegt op de verwerving van deelnemingen in en het beheer van beleggingsfondsen in diverse sectoren, waaronder gezondheidszorg, industrie, technologie, detailhandel, consumptiegoederen en vrijetijdsbesteding, en zakelijke en financiële diensten;
- BPS is de tak van Baxter International Inc. die wereldwijd actief is op het gebied van ontwikkeling en productie van geneesmiddelen op contractbasis. Zij verleent diensten op het gebied van contractontwikkeling en productieorganisatie voor afgewerkte geneesmiddelen in doseringseenheden.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(2)</sup>.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet steeds worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen per e-mail of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (“de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Postadres:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad**

(2023/C 272/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Datum van de aanvraag: 24.3.2021

**1. Aanvrager en rechtmatig belang**

Regionale kamer voor wijnbouw en wijnbereiding (RLVK) “Pirin”

De RLVK “Pirin” is geregistreerd overeenkomstig de Bulgaarse wet op wijn en gedistilleerde dranken en omvat leden die producenten zijn met een rechtmatig belang bij de wijziging van het productdossier van de BOB “Мелник”.

**2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product
- Categorie wijnbouwproduct
- Verband
- Beperkingen op het in de handel brengen

**3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging****3.1. Uitbreiding van het geografische gebied**

Momenteel omvat het afgebakende gebied voor de productie van wijn met de BOB “Мелник” alleen het dorp Drangovo in de gemeente Petrich in de oblast (regio) Blagoëvgrad. In het gebied bevindt zich slechts een klein aantal wijngaarden met een beperkte productie en een klein marktaandeel. Door de huidige afbakening kan het gebied geen goede positie op de markt verwerven en wordt de toegevoegde waarde voor wijnen die zijn geëtiketteerd met de BOB “Мелник” misgelopen. Het gebied moet worden herzien zodat het correct wordt afgebakend, rekening houdend met het feit dat de bodem- en klimaatkenmerken identiek zijn in een groter gebied, waar rassen beschikbaar zijn die wijnen met specifieke organoleptische kenmerken opleveren. Onder deze omstandigheden kan het gebied zijn marktrepuratie herstellen en een marktaandeel verwerven dat in verhouding staat tot de kwaliteit van de wijnen. Ter voorbereiding van deze aanvraag is een brede studie naar dit gebied verricht, ook vanuit een historisch perspectief. De bodemkenmerken zijn bestudeerd, er is een klimaatkaart opgesteld en er is een document bijgevoegd waarin staat welke percelen zijn beplant met de vermelde en in het gebied verspreide rassen. De uitbreiding van het gebied heeft gevolgen voor het verband zonder het te ontcrachten, aangezien de specifieke bodem- en klimaatkenmerken van het gebied en de invloed van de menselijke factor op de productie van wijn met de BOB “Мелник” ongewijzigd blijven. De volgende plaatsen in de oblast Blagoëvgrad worden toegevoegd:

(<sup>1</sup>) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

- in de gemeente Sandanski: de dorpen 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 en Belevchevo, en de stad Sandanski;
- in de gemeente Petrich: de dorpen Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo en Belasitsa, en de stad Petrich;
- in de gemeente Strumyani: de dorpen Ilindentsi, Drakata, Mikrevo en Kamenitsa;
- in de gemeente Kresna: de stad Kresna en het dorp Dolna Gradeshnitsa.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 3 (Productiegebied van wijn met de BOB “Мелник”) van het productdossier en punt 6 (Afgbakend geografisch gebied) van het enig document.

### 3.2. Toevoeging van nieuwe wijndruivenrassen

De afgelopen twintig jaar is de territoriale spreiding van de wijngaarden in het voorgestelde ruimere gebied Melnik ingrijpend veranderd. Ook de variëteit aan rassen is veranderd. Er is sprake van een grote en aanhoudende belangstelling voor de teelt en vinificatie van lokale wijndruivenrassen en van druivenrassen die nieuw zijn voor Bulgarije. Vastgesteld is dat de rassen uitermate geschikt zijn voor de omstandigheden in het gebied en dat de belangstelling van de markt voor de daaruit geproduceerde wijnen toeneemt. Deze wijziging maakt het mogelijk het assortiment wijnen uit te breiden om tegemoet te komen aan de vraag van de consument. Voorgesteld wordt om de volgende rassen toe te voegen:

- voor witte wijnen: misket sandanski, keratsuda, tamyanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier en pinot gris;
- voor rode en roséwijnen: shiroka melnishka loza, ranna melnishka loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melnishki rubin, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir en grenache.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 5 (Toegestane wijndruivenrassen voor de productie van wijn met de BOB “Мелник”) van het productdossier en punt 7 (Voornaamste wijndruivenras(sen)) van het enig document.

### 3.3. Toevoeging van de productie van witte wijn

Gezien de grotere variëteit aan rassen en de toegenomen marktvraag is de productie van witte wijnen in het gebied toegestaan. De witte wijnen zijn onderscheidend en van hoge kwaliteit, aangezien de witte rassen goed zijn aangepast aan het terroir. De witte wijnen vormen een aanvulling op de specificiteit van het gebied en ontlene hun onderscheidende karakter aan de bodem- en klimaatkenmerken en menselijke factoren. Deze wijziging heeft betrekking op de punten 2 (Geproduceerde wijn, kenmerken) en 6 (Verband met het geografische gebied) van het productdossier en de punten 4 (Beschrijving van de wijn(en)), 5 (Wijnbereidingsprocedés) en 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document.

### 3.4. Wijziging van de toegepaste teeltmethoden

Als gevolg van de nieuwe wijngaarden en de herstructurering van de bestaande wijngaarden, alsmede om rekening te houden met het specifieke klimaat en om de prestaties van de geproduceerde wijn te verbeteren, mogen de volgende nieuwe leimethoden worden gebruikt: guyot en gobelet. Door de wijziging van het wijnbouwsysteem bedraagt de toegestane dichtheid van de wijngaarden maximaal 500 wijnstokken per decare of 5 000 wijnstokken per hectare. Deze wijziging heeft betrekking op punt 6 (Verband met het geografische gebied) van het productdossier en punt 5 (Wijnbereidingsprocedés) van het enig document.

### 3.5. Maximale wijnopbrengst van 100 kg druiven (wijn verkregen na de vinificatie van 100 kg druiven)

Aangezien de productie van witte wijn is toegestaan, is voor witte wijnen een maximale opbrengst van 60 l (wijn verkregen na de vinificatie van 100 kg druiven) toegevoegd. Deze wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 5 (Wijnbereidingsprocedés) van het enig document.

## ENIG DOCUMENT

**1. Naam van het product**

Мелник

**2. Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

**3. Categorieën wijnbouwproducten**

Categorie 1. Wijn

**4. Beschrijving van de wijn(en)***Witte wijn*

De witte wijnen worden bereid uit de rassen misket sandanski, keratsuda, tamyanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier en pinot gris, hetzij als monocepages, hetzij als cuvées van meerdere rassen. Ze hebben een volle body, zijn helder strogeel tot levendig goudgeel van kleur en kunnen bogen op een rijk palet van aroma's, variërend van toetsen van witte bloemen tot een delicaat citrusaroma, en fruitige aroma's van kweeperenjam, kersen en perziken. De bepalingen van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn van toepassing op het maximale totale alcoholgehalte.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

*Rode wijn*

De rode wijnen worden bereid uit de rassen 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 en grenache, hetzij als monocepages, hetzij als cuvées van meerdere rassen. Ze zijn robijnrood tot donkerrood van kleur en hebben intense aroma's en een breed scala aan smaken van bosvruchten tot exotische specerijen, zoals kruidnagel, kaneel en gedroogde kruiden. Ze zijn rijk aan tanninen en extracten, hebben een volle body en zijn zeer geschikt om langdurig te rijpen. De bepalingen van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn van toepassing op het maximale totale alcoholgehalte.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	15
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

*Roséwijn*

De roséwijnen worden bereid uit de rassen 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 en grenache, hetzij als monocepages, hetzij als cuvées van meerdere rassen. Ze hebben een rijk kleurenpalet, variërend van een delicate lichte kleur tot frambozentinten. Aroma's van rijpe aardbeien en sappige frambozen zijn verweven met minerale citrustoetsen, een zachte frisheid, een sterke smaak van aardbeien en een lange fruitige afdronk. De bepalingen van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn van toepassing op het maximale totale alcoholgehalte.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### a. *Specifieke oenologische procedés*

Opbrengst (wijn verkregen na de vinificatie van 100 kg druiven)

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

De wijn wordt geproduceerd volgens de traditionele methode voor de productie van rode, witte en roséwijnen. Rijping in eiken vaten is toegestaan.

Maximale wijnopbrengst van 100 kg druiven (wijn verkregen na de vinificatie van 100 kg druiven)

— 65 l voor rode wijnen (65 %);

— 60 l voor witte wijnen (60 %);

— 60 l voor roséwijnen (60 %).

Wijnbouw

Teeltwijze

De vereisten voor het telen van de wijnstokken zijn:

— geleiding: paraplu, moser, dubbele cordon langs de middelste draad, guyot of gobelet;

— snoeiwijze: gecombineerde en lage snoei met behoud van maximaal 54 knoppen per wijnstok;

— beplantingsdichtheid: 2,0 tot 3,4 m tussen de rijen en 1,0 tot 1,5 m tussen de planten in dezelfde rij, tot een maximum van 500 wijnstokken per decare of 5 000 wijnstokken per hectare.

### b. *Maximumopbrengsten*

9 000 kg druiven per hectare

## 6. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakende gebied voor de productie van wijn met de BOB (GKNP — gegarandeerde en gecontroleerde oorsprongsbenaming) "Мелник" ligt binnen de grenzen van de volgende plaatsen:

- in de gemeente Sandanski: de dorpen 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 en Belevchevo, en de stad Sandanski;
- in de gemeente Petrich: de dorpen Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo en Belasitsa, en de stad Petrich;
- in de gemeente Strumyani: de dorpen Ilindentsi, Drakata, Mikrevo en Kamenitsa;
- in de gemeente Kresna: de stad Kresna en het dorp Dolna Gradeshnitsa.

## 7. Wijndruivenras(sen)

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. Beschrijving van het (de) verband(en)

De wijngaarden in het afgebakende gebied bevinden zich in het zuidwesten van Bulgarije in de vallei van de rivier de Strymon, langs de Melnik, het zuidelijke deel van de Kresnakloof en aan de voet van het Osogovo-Belasitsa-gebergte. Het gebied heeft een mediterraan overgangsklimaat en de warmte van de Egeïsche Zee, die wordt meegevoerd via de rivier de Strymon, is het hele jaar door voelbaar. De winter is kort, zacht en zonder sneeuwval, de zomer is heet en de herfst is lang en warm. De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 12,5 en 14 °C. De periode van aanhoudende

temperaturen van meer dan 5 °C in laaggelegen gebieden duurt 280-290 dagen, gedurende welke de temperatuursom 4 800 °C bereikt. De periode van temperaturen boven 10 °C duurt 225-230 dagen, met een temperatuursom van 4 300 tot 4 400 °C. De jaarlijkse neerslag ligt tussen 470 en 670 mm. De gemiddelde dagtemperatuur van de warmste maand bedraagt 24,9 °C. De bodemtypen zijn: middelzware tot zware zandleemgrond, rendzina en pararendzina, colluviale en alluviale weidegronden en bruine bosbodems.

Het typische klimaat van het gebied dat wordt beïnvloed door de Egeïsche Zee via de rivier de Strymon, de nabijheid van het Osogovo-Belasitsa-gebergte, de gunstige bodemgesteldheid en de beperkingen als gevolg van menselijk ingrijpen, leiden tot de typische wijnen van het gebied. De rol van de menselijke factor komt tot uiting in de selectie van rassen, de teeltmethoden die op de wijnstokken worden toegepast, de beperking van de druiven- en wijnopbrengsten en de wijnproductiemethoden.

Het specifieke klimaat en de specifieke bodemsamenstelling van het gebied geven de in het gebied geproduceerde wijnen hun onderscheidende karakter en zijn van invloed op de organoleptische kenmerken ervan. Dankzij de bodemgesteldheid en de klimaatomstandigheden onderscheiden de geproduceerde wijnen zich door hun rijkheid aan extracten, hun uitstekende structuur en hun hoge gehalte aan aromaten. De wijnen hebben hun karakteristieke structuur en organoleptische kenmerken te danken aan de adequate selectie van rassen die zijn aangepast aan de typische bodems van het gebied — bruine aarde gevormd op oude quartaire afzettingen, colluviale bodems gevormd op colluvium, rendzina gevormd op kalksteen, pararendzina gevormd op onderliggende kalksteenmaterialen en alluviale bodems gevormd op rivieralluvium. De bodems en ondergronden in het gebied zijn zeer diep, hebben een middelzware tot zware zand-kleiachtige mechanische samenstelling en een goede waterretentie- en drainagecapaciteit. Hierdoor kunnen de wortels van de wijnstokken diep in de bodem doordringen en de plant voorzien van de nodige voedingsstoffen, factoren die rechtstreeks van invloed zijn op het extractrijke karakter van de wijnen. De hoge gemiddelde temperaturen in het gebied zorgen ervoor dat de druiven zeer goed rijpen, wat een hoge kwaliteit garandeert bij de verwerking van de vruchten. Met hogere temperaturen dan 10 °C op meer dan 220 dagen per jaar en ongeveer 209 vorstvrije dagen per jaar krijgen zelfs de rassen die het laatst rijpen de temperaturen die ze nodig hebben voor een perfecte rijping. Deze aspecten zijn bepalend voor de typische organoleptische kenmerken van de in het gebied geproduceerde wijnen.

#### 9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De vinificatie en verwerking vinden plaats in het afgebakende gebied en in een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken afgebakende gebied. Met het oog op de afbakening van het gebied voor de productie van de wijnen met de BOB “Мелник” wordt onder het “gebied in de onmiddellijke nabijheid” verstaan het grondgebied van de oblast Blagoëvgrad.

#### **Link naar het productdossier**

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

---



**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2023/C 272/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“Vit färsksaltad Östgötagurka”**

EU-nr.: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

BOB ( ) BGA (X)

**1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Vit färsksaltad Östgötagurka”

**2. Lidstaat of derde land**

Zweden

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Klasse 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

“Vit färsksaltad Östgötagurka” is een in de kas geteelde witte augurk die wordt ingelegd in pekelen en specerijen. De volgende ingrediënten worden gebruikt: zout (NaCl), specerijen, dille, conserveermiddelen (natriumbenzoaat, kaliumsorbaat) en citroenzuur. Afgezien van de verplichte toevoeging van dille kan de samenstelling van de specerijen variëren. De verhouding zout/water voor de pekelen wordt traditioneel door de producenten bepaald.

“Vit färsksaltad Östgötagurka” is een aan bederf onderhevig vers product. “Vit färsksaltad Östgötagurka” wordt in zijn geheel of in plakken verkocht.

“Vit färsksaltad Östgötagurka” heeft de volgende kenmerken.

Fysische eigenschappen:

Hele “Vit färsksaltad Östgötagurka”:

lengte: 120-150 mm

diameter: 30-50 mm

gewicht: 50-90 gram

In plakken gesneden “Vit färsksaltad Östgötagurka”:

diameter: 30-50 mm

dikte: 5-7 mm

oppervlak: geribbeld

Het volgende geldt zowel voor hele als in plakken gesneden “Vit färsksaltad Östgötagurka”:

Chemische kenmerken:

zoutgehalte: 10-15 %

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Organoleptische kenmerken:

kleur:

schil: warm geelwit met groene tinten (NSC S0520-G60Y tot S0520-G50Y);

binnenkant: uniforme kleur op dezelfde kleurenschaal als de buitenkant van “Vit färsksaltad Östgötagurka”. Het vruchtvlees van de augurk is limoengeel, terwijl de kern een wat donkerder groene kleur heeft dan de schil;

smaak: een uitgesproken zoutheid die wordt afgezwakt door de inherente zoetheid van de witte augurk. De smaak heeft ook een lichte volheid die doet denken aan dille en karwij;

nasmaak: zoutig met toetsen van dille en verse groene erwten;

aroma: een krachtig palet van aroma's met toetsen van aarde / ondergrondse kelder en toetsen van erwtscheuten en ongekruide gedistilleerde alcohol;

structuur: stevig en knapperig, met een iets minder stevige kern;

mondgevoel: een aangename structuur en een stevige bite. Een karakteristieke zoutheid en een duidelijke knapperigheid waardoor veel van de frisheid behouden blijft die kenmerkend is voor de vers geoogste witte augurk uit de kas.

### 3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Grondstof: in kassen geteelde witte augurken van het ras Lilla Delikatessen. De in de kas geteelde witte augurk is 120-150 mm lang en heeft een diameter van 30-50 mm. De vers geoogste augurk is witachtig met een lichtgroene glans. De schil is een beetje bobbelig en relatief hard. Het vruchtvlees van de in de kas geteelde witte augurk is limoengeel, terwijl de relatief kleine kern groenachtig is.

### 3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het hele productieproces — van de teelt van de witte augurk tot het inleggen van de in de kas geteelde witte augurk in pekels — moet plaatsvinden in het in punt 4 omschreven afgebakende geografische gebied.

### 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

## 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van “Vit färsksaltad Östgötagurka” bestaat uit de provincie Östergötland.

## 5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen de kenmerken van “Vit färsksaltad Östgötagurka” en het geografische gebied berust op de menselijke factoren die verbonden zijn met het geografische gebied.

Specificiteit van het product:

“Vit färsksaltad Östgötagurka” heeft dezelfde warm geelwitte buitenkant, hetzelfde limoengele vruchtvlees en dezelfde groenachtige kern als de vers geoogste, in de kas geteelde witte augurk. De smaak en het aroma worden gekenmerkt door de frisheid die typisch is voor de vers geoogste witte augurk.

Door zijn relatief harde schil en kleine kern is “Vit färksaltad Östgötagurka” veel knapperiger dan vers gezouten augurken van groene augurken. De stevige en knapperige structuur van “Vit färksaltad Östgötagurka” zorgt voor een aangenaam stevige bite.

In “Vit färksaltad Östgötagurka” wordt de inherente zoetheid van de witte augurk in evenwicht gebracht door een uitgesproken zoutheid. Het aroma is complex, met toetsen van aarde, verse erwtscheuten en gedistilleerde alcohol.

“Vit färksaltad Östgötagurka” verschilt van andere veelverkochte soorten gezouten augurken omdat de gekruide pekeldie voor het inleggen wordt gebruikt, geen toegevoegde suiker of azijn bevat. “Vit färksaltad Östgötagurka” verschilt ook van “ättiksgurka”, de zure ingelegde augurk die in Zweden veel vaker voorkomt en een specifieke zoetzure smaak heeft van azijn, suiker en mosterd.

Menselijke factoren die verbonden zijn met het geografische gebied:

“Vit färksaltad Östgötagurka” is een zeer typische specialiteit van Östergötland. In Östergötland zijn ingelegde augurken van oudsher wit en gepekeld, terwijl in de rest van Zweden de voorkeur wordt gegeven aan groene augurken die zijn ingelegd in een oplossing van azijn, suiker en zout.

De Hagdahl Academy heeft aan de producenten van “Vit färksaltad Östgötagurka” een prijs toegekend voor hun inspanningen om deze culinaire traditie uit Östergötland te behouden.

De oorsprong van de regionale voorkeur voor “Vit färksaltad Östgötagurka” in Östergötland is niet bekend, maar aan het einde van de 19e eeuw ontdekte men dat de witte augurk kenmerken had (een hardere schil en een kleinere kern) die een knapperigere vers gezouten augurk opleveren dan de groene augurk, mits de augurk tijdens het inleggen correct wordt behandeld.

De witte augurk die traditioneel voor de productie van “Vit färksaltad Östgötagurka” wordt geteeld, is van het ras Lilla Delikatessen. De Lilla Delikatessen-augurk wordt geteeld in kassen in Östergötland en geoogst tussen maart en oktober. “Vit färksaltad Östgötagurka” is dan ook een seizoensgebonden product dat alleen van maart tot oktober wordt geproduceerd.

De teelt van Lilla Delikatessen vergt bijzondere inspanningen van de teler. In tegenstelling tot groene augurken is Lilla Delikatessen bijvoorbeeld niet zelfbestuivend. Om vruchten te kunnen krijgen, moet de teler helpen bij de bestuiving, wat op zijn beurt betekent dat de augurkenplanten gesnoeid en opgebonden moeten worden zodat de teler de bloemen kan bestuiven.

De telers produceren het zaaigoed voor de productie van Lilla Delikatessen in het volgende jaar uit hun eigen teelt door een aantal augurkenplanten te selecteren die zaailingen moeten voortbrengen. De selectie is gebaseerd op het vermogen van de plant om een goede oogst te produceren van witte augurken met de kwalitatieve kenmerken (kleur van de augurk, het vruchtvlees en de kern, alsmede de hardheid van de schil en de grootte van de kern) die nodig zijn voor de productie van “Vit färksaltad Östgötagurka”.

Het vermogen van de producenten om de kleur, de knapperigheid en de frisheid die kenmerkend zijn voor de vers geoogste, in kassen geteelde witte augurken tijdens het inleggen te behouden is van essentieel belang voor de kenmerken die geassocieerd worden met “Vit färksaltad Östgötagurka”.

Voor de productie van “Vit färksaltad Östgötagurka” moeten de witte augurken vers geoogst zijn. Daarom wordt de witte augurk dagelijks geplukt. Om aan de kwaliteitseisen voor “Vit färksaltad Östgötagurka” te voldoen, moet de vers geoogste augurk een lengte hebben van 12 tot 15 cm en een diameter van 3 tot 5 cm.

De vers geoogste witte augurken worden gewassen in water, geborsteld en ingeprikt zodat de pekel gemakkelijker door de hele augurk wordt geabsorbeerd. Daarna worden de witte augurken gesorteerd en op kwaliteit gecontroleerd voordat ze — bij de productie van hele “Vit färksaltad Östgotagurka” — in hun geheel in pekel, dille en specerijen worden gelegd.

Bij de productie van gesneden “Vit färksaltad Östgotagurka” wordt de gewassen witte augurk in plakken van ongeveer 6 millimeter dik gesneden met messen die zorgen voor een geribbeld snijvlak, waarna de plakken in de pekel, de dille en de specerijen worden gelegd.

Bij de productie van “Vit färksaltad Östgotagurka” moeten de producenten de vers geoogste witte augurken binnen een tot twee dagen in pekel leggen om de karakteristieke kleur en de knapperigheid van de witte augurk te behouden. Als de witte augurk langer wordt bewaard, wordt deze zachter en geel van kleur.

Elke producent van “Vit färksaltad Östgotagurka” gebruikt zijn eigen recept voor de bereiding van de pekel. De pekel moet van oudsher zoveel zout bevatten dat een kippenei erin blijft drijven. Het deel van het ei dat boven het wateroppervlak uitsteekt, mag echter niet groter zijn dan een munt van 25 öre. De pekel bevat altijd dille, maar de exacte samenstelling van de specerijen kan zelf worden gekozen en is gebaseerd op oude recepten die vaak van generatie op generatie zijn doorgegeven.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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

---



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

NL