



### Spis treści

#### II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

2023/C 272/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

2023/C 272/02	Kursy walutowe euro – 31 lipca 2023 r. ....	2
---------------	---	---

#### V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

##### **Komisja Europejska**

2023/C 272/03	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	5

2023/C 272/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2023/C 272/06	Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 .....	9
2023/C 272/07	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....	15

---

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

## II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 272/01)

W dniu 19 lipca 2023 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32023M11108. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

31 lipca 2023 r.

(2023/C 272/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1023	CAD	Dolar kanadyjski	1,4566
JPY	Jen	156,73	HKD	Dolar Hongkongu	8,5966
DKK	Korona duńska	7,4529	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7773
GBP	Funt szterling	0,85765	SGD	Dolar singapurski	1,4660
SEK	Korona szwedzka	11,5895	KRW	Won	1 405,49
CHF	Frank szwajcarski	0,9619	ZAR	Rand	19,5511
ISK	Korona islandzka	144,30	CNY	Yuan renminbi	7,8808
NOK	Korona norweska	11,1805	IDR	Rupia indonezyjska	16 622,65
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	4,9703
CZK	Korona czeska	23,900	PHP	Peso filipińskie	60,522
HUF	Forint węgierski	386,93	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,4070	THB	Bat tajlandzki	37,732
RON	Lej rumuński	4,9349	BRL	Real	5,2031
TRY	Lir turecki	29,7126	MXN	Peso meksykańskie	18,4088
AUD	Dolar australijski	1,6436	INR	Rupia indyjska	90,6690

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji****(Sprawa M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 272/03)

1. W dniu 24 lipca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP”, Włochy), należące do grupy Enel (Włochy),
- INPEX Corporation („INPEX”, Japonia),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd („EGPA”, Australia), należące do grupy ENEL,
- ENEL Green Power Australia Pty Trust („Master Trust”, Australia), należące do grupy ENEL.

Przedsiębiorstwa EGP i INPEX przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwami EGPA i Master Trust.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- EGP to oddział grupy Enel zajmujący się energią odnawialną, z siedzibą w Rzymie. EGP prowadzi działalność na całym świecie (bezpośrednio lub za pośrednictwem swoich spółek zależnych) w zakresie produkcji i sprzedaży energii ze źródeł odnawialnych,
- INPEX prowadzi działalność poszukiwawczą i produkcyjną. Ma siedzibę w Tokio, Japonia. Zajmuje się badaniami, poszukiwaniem, rozwojem, produkcją i sprzedażą ropy naftowej, gazu ziemnego, innych zasobów mineralnych i inną powiązaną działalnością, a także inwestycjami i udzielaniem pożyczek przedsiębiorstwom zaangażowanym w taką działalność,
- EGPA i Master Trust są zaangażowane w inwestowanie w projekty dotyczące energii ze źródeł odnawialnych, zapewniając kompleksową platformę na rzecz odnawialnych źródeł energii, która opracowuje i obsługuje projekty, a także handel energią i dostawę dla użytkowników końcowych. EGPA i Master Trust działają wyłącznie w Australii.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(?)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Adres pocztowy:

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

---

<sup>(?)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2023/C 272/04)

1. W dniu 24 lipca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- PAI Partners S.à.r.l. (Francja), spółka zależna należąca w całości do PAI Partners SAS (Francja), zwane razem „PAI Partners”,
- HgCapital LLP („Hg”, Zjednoczone Królestwo),
- Azets Topco Limited („Azets”, Jersey), obecnie kontrolowane przez Hg.

Przedsiębiorstwa PAI Partners i Hg przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Azets.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- PAI Partners jest przedsiębiorstwem działającym na niepublicznym rynku kapitałowym. Polityka funduszy zarządzanych przez PAI Partners polega na nabywaniu większościowych udziałów w przedsiębiorstwach prowadzących działalność na całym świecie w sektorach usług dla przedsiębiorstw, żywności i konsumentów, produkcji o profilu ogólnym i opieki zdrowotnej,
- Hg jest inwestorem w sektorach oprogramowania i usług, ze szczególnym uwzględnieniem Europy i Stanów Zjednoczonych,
- Azets jest dostawcą usług w zakresie rachunkowości, podatków, audytu, doradztwa, wsparcia w zakresie zasobów ludzkich i wsparcia w zakresie wynagrodzeń, głównie dla MŚP. Prowadzi ono prowadzi działalność w całym EOG.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzeżę sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Adres pocztowy:

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

---



**Zgłoszenie zamiaru koncentracji****(Sprawa M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 272/05)

1. W dniu 25 lipca 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Warburg Pincus LLC i powiązane fundusze („Warburg Pincus”, Stany Zjednoczone),
- Advent International Corporation i powiązane fundusze („Advent”, Stany Zjednoczone),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (Stany Zjednoczone) i Baxter Oncology GmbH (Niemcy) („BPS”).

Przedsiębiorstwa Warburg Pincus i Advent przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem BPS.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- Warburg Pincus jest przedsiębiorstwem działającym na skalę światową na niepublicznym rynku kapitałowym. Jego spółki portfelowe prowadzą działalność w różnych sektorach, takich jak sektor energetyczny, usługi finansowe, opieka zdrowotna i sektor konsumencki, usługi i technologie przemysłowe i biznesowe, media i telekomunikacja,
- Advent jest inwestorem na niepublicznym rynku kapitałowym, którego główna działalność polega na nabywaniu udziałów kapitałowych i zarządzaniu funduszami inwestycyjnymi w różnych sektorach, takich jak opieka zdrowotna, przemysł, technologia, handel detaliczny, sektor konsumencki i rekreacja oraz usługi biznesowe i finansowe,
- BPS jest oddziałem Baxter International Inc. odpowiedzialnym za opracowywanie umów farmaceutycznych i produkcję wyrobów farmaceutycznych na skalę światową. Świadczy on usługi w zakresie opracowywania umów i organizacji produkcji w odniesieniu do gotowych produktów farmaceutycznych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą lub pocztą elektroniczną. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Adres pocztowy:

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

---

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 272/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Data złożenia wniosku: 24.3.2021

**1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Regionalna Izba Producentów Winorośli i Wina „Pirin”

Regionalna Izba Producentów Winorośli i Wina „Pirin” została zarejestrowana zgodnie z ustawą o winach i napojach spirytusowych, a jej członkami są producenci z uzasadnionym interesem dotyczącym zmiany specyfikacji wina „Мелник” objętego ChNP.

**2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria produktu sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

**3. Opis i uzasadnienie zmiany****3.1. Rozszerzenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar produkcji wina „Мелник” objętego ChNP obejmuje obecnie tylko wieś Drangowo w gminie Petricz, w obwodzie Błagojewgrad. Na obszarze tym znajduje się niewielka liczba winnic, które prowadzą ograniczoną produkcję i mają niewielki udział w rynku. Ze względu na obecnie wyznaczone granice obszar ten nie jest w stanie zająć odpowiedniej pozycji na rynku i wykorzystać wartości dodanej win z oznaczeniem ChNP „Мелник”. Obszar ten należy poddać przeglądowi mającemu na celu jego prawidłowe zdefiniowanie, biorąc pod uwagę fakt, że gleba i cechy klimatyczne są identyczne na większym obszarze, gdzie dostępne są odmiany, z których produkuje się wina o organoleptycznych cechach charakterystycznych. Dzięki temu obszar ten może odzyskać swoją renomę rynkową i zdobyć udział w rynku współmierny do jakości win. W celu przygotowania niniejszego wniosku przeprowadzono szeroko zakrojone badanie tego obszaru, w tym z perspektywy historycznej. Zbadano właściwości gleby, sporządzono mapę klimatyczną i załączono dokument przedstawiający działki obsadzone odmianami wymienionymi i rozpowszechnionymi na tym obszarze. Rozszerzenie obszaru ma wpływ na związek, nie unieważniając go, ponieważ nie oddziałuje na specyficzne właściwości glebowe i klimatyczne tego obszaru ani na wpływ czynnika ludzkiego na produkcję wina „Мелник” objętego ChNP. Dodano następujące miejscowości w regionie Błagojewgrad:

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- w gminie Sandanski wsie: Lechowo, Nowo Chodżowo, Piperica, Petrowo, Janowo, Wranja, Katunci, Kalimanci, Chyrsoowo, Złatolist, Zornica, Winogradi, Chotowo, Łozenica, Lewunowo, Nowo Delczewo, Damjanica, Spatowo, Skławe, Lesznica, Polenica, Płoski, Debrene, Dżigurowo, Łaskarewo, Ładarewo, Lubowka, Gorna Suszica, Rožen, Kowaczewo, Czeresznicza, Gorno Spanczewo i Beleweczewo oraz miasto Sandanski;
- w gminie Petricz wsie: Kulata, Czuczuligowo, Dołno Spanczewo, Marino pole, Topońnica, Drangowo, Kapatowo, Mitino, Marikostinowo, Kromidowo, Nowo Konomładi, Generał Todorow, Rupite, Starczewo, Kyrnałowo, Michnewo i Bełasica oraz miasto Petricz;
- w gminie Strumjani wsie: Ilindenci, Drakata, Mikrewo i Kamenica;
- w gminie Kresna miasto Kresna i wieś Dołna Gradesznica.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 „Obszar produkcji wina »Мелник« objętego ChNP” specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu „Wyznaczony obszar geograficzny”.

### 3.2. Włączenie nowych odmian winorośli

W ciągu ostatnich 20 lat zaszły znaczące zmiany w terytorialnym rozmieszczeniu winnic na proponowanym szerszym obszarze wina Melnik. Zmienił się również wachlarz odmian. Zaobserwowano duże i utrzymujące się zainteresowanie uprawą i winifikacją lokalnych odmian winorośli, a także odmian winorośli, które są nowe w Bułgarii. Ustalono, że odmiany te są doskonale dostosowane do warunków panujących na tym obszarze i że produkowane z nich wina cieszą się rosnącym zainteresowaniem rynku. Zmiana ta umożliwi poszerzenie oferty win w odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów. Proponuje się włączenie następujących odmian:

- w przypadku win białych: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris;
- w przypadku win czerwonych i różowych: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir i Grenache.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 „Odmiany winorośli zatwierdzone do produkcji wina »Мелник« objętego ChNP” specyfikacji produktu i pkt 7 jednolitego dokumentu „Główne odmiany winorośli”.

### 3.3. Dodanie produkcji wina białego

Ze względu na rozszerzony wachlarz odmian i zapotrzebowanie rynku zezwolono na produkcję win białych na tym obszarze. Wina białe są charakterystyczne i wysokiej jakości, ponieważ białe odmiany są dobrze dostosowane do terroir. Wina białe uzupełniają specyfikę obszaru, a ich wyjątkowość wynika z właściwości gleby i klimatu oraz czynników ludzkich. Zmiana ta dotyczy pkt 2 „Właściwości produkowanego wina” i pkt 6 „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu oraz pkt 4 „Opis wina lub win”, pkt 5 „Praktyki enologiczne” i pkt 8 „Opis związku lub związków” jednolitego dokumentu.

### 3.4. Zmiana stosowanych praktyk uprawy

W następstwie założenia nowych winnic i restrukturyzacji istniejących, a także w celu uwzględnienia specyfiki klimatu i poprawy wydajności produkowanego wina można zastosować następujące nowe metody prowadzenia winorośli: prowadzenie w formie sznura Guyota i w formie głowy. Ze względu na zmianę struktury winnic dozwolona gęstość nasadzeń w winnicy wynosi maksymalnie 500 winorośli na dekar lub 5 000 winorośli na hektar. Zmiana ta dotyczy pkt 6 „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu i pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

### 3.5. Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

Ponieważ zezwolono na produkcję wina białego, dodano maksymalną wydajność 60 l (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron) w odniesieniu do win białych. Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 5 „Praktyki enologiczne” jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Мелник

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

Kategoria 1. Wino

4. **Opis wina lub win***Wino białe*

Wina białe produkowane są z odmian Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier i Pinot Gris, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Wina te są cieliste, mają barwę od słomkowej do intensywnie złotej, bogatą paletę aromatów, od nut białych kwiatów po delikatny aromat cytrusów, a także owocowe aromaty dżemu z pigwy, wiśni i brzoskwini. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

*Wino czerwone*

Wina czerwone produkowane są z odmian 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 i Grenache, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Wina mają barwę od rubinowej do ciemnoczerwonej, intensywne aromaty i szeroką gamę smaków, od owoców leśnych po egzotyczne przyprawy, takie jak goździki, cynamon i suszone zioła. Są bogate w garbniki i ekstrakty, cieliste i mają znaczny potencjał do dłuższego dojrzewania. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	15
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

*Wino różowe*

Wina różowe produkowane są z odmian 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 i Grenache, zarówno jako wina jednoodmianowe, jak i cuvée wytwarzane z kilku odmian. Mają bogatą paletę barw, od delikatnych odcieni białych po malinowe. Aromaty dojrzałych truskawek i soczystych malin przeplatają się z mineralnymi nutami cytrusów, delikatną świeżością, mocnym smakiem truskawek i długim owocowym finiszem. Maksymalną całkowitą zawartość alkoholu regulują przepisy części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 g/l, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

**5. Praktyki enologiczne**a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Wydajność produkcji (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Wino produkuje się, stosując tradycyjną metodę wytwarzania win czerwonych, białych i różowych. Zezwala się na leżakowanie w dębowych beczkach.

Maksymalna wydajność produkcji wina ze 100 kg winogron (wino otrzymane po winifikacji 100 kg winogron)

— 65 l w przypadku win czerwonych (65 %);

— 60 l w przypadku win białych (60 %);

— 60 l w przypadku win różowych (60 %).

Wymogi dotyczące uprawy

Metoda uprawy

Wymogi dotyczące uprawy winorośli:

- prowadzenie winorośli: prowadzenie winorośli w formie parasola, metodą Mosera, z zastosowaniem dwustronnego kordonu o średniej długości drutu, w formie sznura Guyota lub w formie głowy;
- przycinanie: przycinanie łączone i niskie, z zachowaniem do 54 pąków na pnączu;
- odległości między sadzonkami: 2,0–3,4 m między rzędami, w odstępach 1,0–1,5 m w obrębie rzędów, maksymalnie 500 winorośli na dekar lub 5 000 winorośli na hektar.

b) *Maksymalna wydajność*

9 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji wina „Мелник” objętego ChNP (GKNP– gwarantowana i kontrolowana nazwa pochodzenia) znajduje się w granicach następujących miejscowości:

- w gminie Sandanski w granicach wsi: Lechowo, Nowo Chodżowo, Piperica, Petrowo, Janowo, Wranja, Katunci, Kalimanci, Chyrsowo, Złatolist, Zornica, Winogradi, Chotowo, Łozenica, Lewunowo, Nowo Delczewo, Damjanica, Spatowo, Skławe, Lesznica, Polenica, Płoski, Debrene, Dżigurowo, Łaskarewo, Ładarewo, Lubowka, Gorna Suszica, Rožen, Kowaczewo, Czeresznicza, Gorno Spanczewo i Belewechczewo oraz miasta Sandanski;
- w gminie Petricz w granicach wsi: Kulata, Czuczuligowo, Dołno Spanczewo, Marino pole, Topońnica, Drangowo, Kapatowo, Mitino, Marikostinowo, Kromidowo, Nowo Konomładi, Generał Todorow, Rupite, Starczewo, Kyrnawo, Michnewo i Bełasica oraz miasta Petricz;
- w gminie Strumjani w granicach wsi: Ilindenci, Drakata, Mikrewo i Kamenica;
- w gminie Kresna w granicach miasta Kresna i wsi Dołna Gradesznica.

## 7. Odmiany winorośli

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

Ranna Melnishka Loza – Melnik

## 8. Opis związku lub związków

Winnice na wyznaczonym obszarze znajdują się w południowo-zachodniej Bułgarii w dolinie Strumy, wzdłuż rzeki Melnik, w południowej części wąwozu Kresna i u podnóża gór Osogowsko-Belasickich. Na obszarze tym panuje przejściowy klimat śródziemnomorski, a ciepło Morza Egejskiego, do którego uchodzi rzeka Struma, jest odczuwalne przez cały rok. Zima jest krótka, łagodna i bez opadów śniegu, lato jest gorące, a jesień długa i ciepła. Średnia roczna temperatura wynosi 12,5–14 °C. Temperatury powyżej 5 °C na obszarach nisko położonych utrzymują się przez 280–290 dni, podczas których suma temperatur osiąga 4 800 °C. Okres temperatur powyżej 10 °C trwa 225–230

dni, z sumą temperatur od 4 300 do 4 400 °C. Roczna suma opadów wynosi od 470 do 670 mm. Średnia dzienna temperatura najcieplejszego miesiąca wynosi 24,9 °C. Na przedmiotowym obszarze występują następujące typy gleb: umiarkowanie zwarte po ciężkie gleby piaszczysto-gliniaste, rędzina i pararędzina, gleby koluwalne oraz łąki zalewowe i leśne gleby brunatne.

Charakterystyczny klimat tego obszaru, na który wpływ ma Morze Egejskie, do którego uchodzi rzeka Struma, bliskość gór Osogowsko-Belasickich, korzystne warunki glebowe, a także ograniczenia nałożone w wyniku ingerencji człowieka przyczyniają się do uzyskania win typowych dla tego obszaru. Rola, jaką odgrywa czynnik ludzki, znajduje odzwierciedlenie w doborze odmian, praktykach uprawy winorośli, ograniczeniu zbiorów winogron i produkcji wina oraz metodach produkcji wina.

Za wyjątkowość win produkowanych na tym obszarze i ich właściwości organoleptyczne odpowiada występujący tu specyficzny klimat i skład gleby. Dzięki warunkom glebowym i klimatycznym produkowane wina wyróżniają się bogatym ekstraktem, doskonałą strukturą i wysoką zawartością aromatów. Wina zawdzięczają swoją wyjątkową strukturę i właściwości organoleptyczne odpowiedniemu doborowi odmian dostosowanych do gleb typowych dla tego obszaru – leśnych gleb brunatnych powstałych na dawnych osadach czwartorzędowych, gleb koluwalnych powstałych na koluwiach, rędziny powstałej na wapieniu, pararędziny powstałej na podłożu wapiennym oraz gleb aluwialnych powstałych na aluwialnych rzecznych. Pod względem składu granulometrycznego gleby i podglebie na tym obszarze są bardzo głębokie, obejmują gleby umiarkowanie zwarte po ciężkie gleby piaszczysto-gliniaste i mają dobrą zdolność zatrzymywania wody i drenażu. Pozwala to korzeniom winorośli wnikać głęboko w ziemię i dostarczyć roślinie niezbędnych składników odżywczych, które mają bezpośredni wpływ na bogaty w ekstrakty charakter win. Wysokie średnie temperatury panujące na tym obszarze oznaczają, że winogrona dojrzewają bardzo dobrze, co gwarantuje wysoką jakość podczas przetwarzania owoców. Dzięki temu, że temperatury przekraczają 10 °C przez ponad 220 dni w roku oraz że przez 209 dni w roku nie występują przymrozki, nawet najpóźniej dojrzewające odmiany mają zapewnione temperatury niezbędne do idealnego dojrzewania. Cechy te determinują typowe właściwości organoleptyczne win produkowanych na tym obszarze.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Winifikacja i przetwarzanie odbywają się na wyznaczonym obszarze położonym w bezpośrednim sąsiedztwie danego wyznaczonego obszaru. Do celów wyznaczenia obszaru produkcji win „Мелник” objętych ChNP przez obszar znajdujący się w bezpośrednim sąsiedztwie rozumie się terytorium regionu administracyjnego Błagojewgradu.

#### **Link do specyfikacji produktu**

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



**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 272/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Vit färksaltad Östgötagurka”**

**Nr UE: PGI-SE-02824 — 14.12.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Vit färksaltad Östgötagurka”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Vit färksaltad Östgötagurka” to uprawiany w szklarni ogórek biały marynowany w solance i przyprawach. Do jego produkcji wykorzystuje się następujące składniki: sól (NaCl), przyprawy, koper ogrodowy, konserwanty (benzoesan sodu, sorbinian potasu) i kwas cytrynowy. Oprócz kopru ogrodowego, którego dodanie jest obowiązkowe, skład przypraw może się różnić. Stosunek soli do wody w solance w sposób tradycyjny ustalają producenci.

„Vit färksaltad Östgötagurka” jest łatwo psującym się produktem świeżym. Ogórki „Vit färksaltad Östgötagurka” sprzedaje się w całości lub pokrojone w plastry.

Produkt „Vit färksaltad Östgötagurka” posiada następujące cechy charakterystyczne:

własności fizyczne:

Cały ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka”:

Długość: 120–150 mm

Średnica: 30–50 mm

Masa: 50–90 gramów

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” pokrojony w plastry:

Średnica: 30–50 mm

grubość: 5–7 mm

Powierzchnia: pofałdowana

Poniższe cechy można przypisać zarówno całym ogórkom „Vit färksaltad Östgötagurka”, jak i pokrojonym w plastry:

Właściwości chemiczne:

Zawartość soli: 10–15 %

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne:

Barwa:

Skórka: ciepła żółtawobiała z zielonymi refleksami (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

Wnętrze: jednolita barwa w tej samej skali barw co zewnętrzna strona ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”. Miąższ jest limonkowożółty, natomiast rdzeń ma nieco ciemniejszy zielony odcień niż skórka.

Smak: wyraźna słoność, którą łagodzi naturalna słodycz ogórka białego. W smaku wyczuwalna jest również nuta kopru ogrodowego i kminku.

Posmak: słony z nutą kopru ogrodowego i świeżego zielonego groszku.

Aromat: głęboka paleta aromatów z nutami gleby/piwnicy oraz nutami pędów grochu i niepikantnego destylowanego alkoholu.

Konsystencja: jędrna i chrupiąca, z nieco mniej jędrnym rdzeniem.

Tekstura: przyjemna struktura i jędrność podczas gryzienia. Charakterystyczna słoność i wyraźna chrupkość, która zachowała wiele ze świeżości charakterystycznej dla świeżo zebranych ogórków białych z uprawy szklarniowej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowiec: uprawiane w szklarni ogórki białe odmiany Lilla Delikatessen. Ogórek biały uprawiany w szklarni ma długość 120–150 mm i średnicę 30–50 mm. Świeżo zebrany ogórek ma barwę białawą z jasnozielonym połyskiem. Skórka ma drobne nierówności i jest stosunkowo twarda. Miąższ ogórków białych uprawianych w szklarniach jest limonkowożółty, a stosunkowo niewielki rdzeń ma barwę zielonkawą.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji – od uprawy ogórków białych po kiszenie ogórków białych z uprawy szklarniowej w solance – musi odbywać się na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” obejmuje prowincję Östergötland.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między cechami ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” a obszarem geograficznym opiera się na czynnikach ludzkich związanych z obszarem geograficznym.

Cechy szczególne produktu:

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” ma taką samą ciepłą żółtawobiałą stronę zewnętrzną, limonkowożółty miąższ i zielonkawy rdzeń jak świeżo zebrany ogórek biały z uprawy szklarniowej. Smak i aromat charakteryzują się świeżością typową dla świeżo zebranych ogórków białych.

Dzięki stosunkowo twardej skórce i małemu rdzeniowi ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” jest znacznie bardziej chrupiący niż małosolne ogórki kiszzone z ogórków zielonych. Twarda i chrupiąca konsystencja ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” nadaje mu przyjemną jędrność podczas gryzienia.

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” charakteryzuje się naturalną słodyczą ogórka białego, która zostaje zrównoważona przez wyraźną słoność. Aromat jest złożony, z nutami ziemi, świeżych pędów grochu i destylowanego alkoholu.

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” różni się od innych rodzajów kiszonych ogórków powszechnie dostępnych w sprzedaży, ponieważ solanka z przyprawami używana do kiszenia nie zawiera dodatku cukru ani octu. Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” różni się również od ogórka „ättiksgurka” – ogórka marynowanego, który jest znacznie bardziej powszechny w Szwecji i charakteryzuje się wyraźnym słodko-kwaśnym smakiem octu, cukru i gorczycy.

Czynniki ludzkie związane z obszarem geograficznym:

Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” to bardzo typowa specjalność regionu Östergötland. Zgodnie z tradycją w regionie tym kisi się ogórki białe, które przygotowuje się w solance, podczas gdy w pozostałej części Szwecji preferuje się ogórki zielone marynowane w roztworze octu, cukru i soli.

Akademia Hagdahl przyznała producentom ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” nagrodę za ich pracę na rzecz zachowania tej kulinarnej tradycji z Östergötland.

Trudno jest wskazać źródło regionalnej preferencji dla ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” w Östergötland, ale pod koniec XIX w. odkryto, że dzięki pewnym cechom ogórka białego (takim jak twardsza skórka i mniejszy rdzeń), uzyskane z niego ogórki małosolne są bardziej chrupiące niż małosolne ogórki kiszzone z ogórków zielonych, pod warunkiem odpowiedniej obróbki podczas kiszenia.

Do produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka” uprawia się tradycyjnie ogórki białe odmiany Lilla Delikatessen. Ogórki odmiany Lilla Delikatessen uprawia się w szklarniach w Östergötland, a zbiory mają miejsce w okresie od marca do października. Ogórek „Vit färksaltad Östgötagurka” jest zatem produktem sezonowym produkowanym wyłącznie w okresie od marca do października.

Uprawa odmiany Lilla Delikatessen wymaga od hodowcy szczególnych zabiegów. Na przykład w przeciwieństwie do ogórków zielonych ogórki odmiany Lilla Delikatessen nie są samozapyleniowe. Aby ogórek zawiązał owoc, potrzebuje pomocy hodowcy w zapyleniu, co z kolei oznacza konieczność przycinania i prowadzenia sadzonek w taki sposób, aby hodowca mógł zapylić kwiaty.

Hodowcy przygotowują nasiona odmiany Lilla Delikatessen na kolejny rok produkcji z własnego gospodarstwa, dokonując selekcji określonej liczby sadzonek ogórka na potrzeby produkcji siewek. Selekcja odbywa się na podstawie zdolności danej rośliny do zapewnienia odpowiednich plonów ogórków białych o cechach jakościowych (barwa ogórka, miąższ i rdzeń oraz twardość skórki i wielkość rdzenia) wymaganych do produkcji ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Zdolność producentów do zachowania barwy, chrupkości i świeżości typowych dla świeżo zebranego ogórka białego z uprawy szklarniowej podczas kiszenia ma kluczowe znaczenie z punktu widzenia właściwości ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”.

Ogórki białe do produkcji „Vit färksaltad Östgötagurka” muszą być świeżo zebrane. W związku z tym zbiera się je codziennie. Aby ogórek biały spełniał wymogi jakościowe ogórka „Vit färksaltad Östgötagurka”, świeżo zebrane ogórki muszą mieć długość 12–15 cm i średnicę 3–5 cm.

Świeżo zebrane ogórki białe myje się w wodzie, szczotkuje i nakłuwa, aby cały ogórek mógł łatwiej wchłonąć solankę. Następnie ogórki sortuje się i sprawdza pod kątem jakości, po czym – w przypadku produkcji ogórka „Vit färsksaltad Östgotagurka” w całości – całe ogórki umieszcza się w solance z dodatkiem kopru i przypraw.

W przypadku produkcji krojonego ogórka „Vit färsksaltad Östgotagurka” umyte ogórki białe kroi się w plastry o grubości około 6 mm nożem pozostawiającym pofałdowaną krawędź, a następnie umieszcza się je w solance z dodatkiem kopru i przypraw.

W przypadku produkcji ogórka „Vit färsksaltad Östgotagurka” producenci muszą umieścić świeżo zebrane ogórki w solance w ciągu 1 lub 2 dni, aby zachować charakterystyczną dla ogórka białego barwę i chrupkość. Dłuższe przechowywanie ogórka białego powoduje, że staje się on miękki i zmienia barwę na żółtą.

Każdy producent ogórka „Vit färsksaltad Östgotagurka” stosuje własną recepturę do przygotowania solanki. Tradycyjnie musi ona zawierać taką ilość soli, aby jajo kurze mogło unosić się na jej powierzchni. Część jaja wystająca ponad powierzchnię solanki nie mogła być jednak większa niż moneta 25 öre. W solance zawsze znajduje się koper, ale dokładna kompozycja przypraw jest dowolna i opiera się na starych recepturach, które często przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[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 1977-1002 (wydanie elektroniczne)  
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)