

# Uradni list

## Evropske unije

# C 272



Slovenska izdaja

## Informacije in objave

Letnik 66

1. avgust 2023

Vsebina

### II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

#### **Evropska komisija**

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

### IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

#### **Evropska komisija**

2023/C 272/02	Menjalni tečaji eura – 31. julij 2023 .....	2
---------------	---	---

### V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

#### **Evropska komisija**

2023/C 272/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 272/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	5

# SL

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

2023/C 272/05	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

## DRUGI AKTI

### **Evropska komisija**

2023/C 272/06	Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda na ravni Unije za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta .....	9
2023/C 272/07	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	15

---

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

## II

*(Sporočila)*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 272/01)

Komisija se je 19. julija 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M11108. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

---

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

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

31. julij 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1023	CAD	kanadski dolar	1,4566
JPY	japonski jen	156,73	HKD	hongkonški dolar	8,5966
DKK	danska krona	7,4529	NZD	novozelandski dolar	1,7773
GBP	funt šterling	0,85765	SGD	singapurski dolar	1,4660
SEK	švedska krona	11,5895	KRW	južnokorejski won	1 405,49
CHF	švicarski frank	0,9619	ZAR	južnoafriški rand	19,5511
ISK	islandska krona	144,30	CNY	kitajski juan	7,8808
NOK	norveška krona	11,1805	IDR	indonezijska rupija	16 622,65
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,9703
CZK	češka krona	23,900	PHP	filipinski peso	60,522
HUF	madžarski forint	386,93	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,4070	THB	tajski bat	37,732
RON	romunski lev	4,9349	BRL	brazilski real	5,2031
TRY	turška lira	29,7126	MXN	mehiški peso	18,4088
AUD	avstralski dolar	1,6436	INR	indijska rupija	90,6690

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.



## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 272/03)

1. Komisija je 24. julija 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Enel Green Power S.p.A. („EGP“, Italija), ki pripada skupini Enel (Italija),
- INPEX Corporation („INPEX“, Japonska),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd („EGPA“, Avstralija), ki pripada skupini ENEL,
- Enel Green Power Australia Trust („Master Trust“, Avstralija), ki pripada skupini ENEL,

Podjetji EGP in INPEX pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjema EGPA in Master Trust.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- EGP je hčerinska družba skupine Enel, dejavna na področju energije iz obnovljivih virov, s sedežem v Rimu. Deluje po vsem svetu (neposredno ali prek svojih hčerinskih družb) na področju proizvodnje in prodaje energije iz obnovljivih virov,
- INPEX je raziskovalno in proizvodno podjetje s sedežem v Tokiu (Japonska). Ukvarja se z raziskavami, raziskovanjem, razvojem, proizvodnjo in prodajo nafte, zemeljskega plina, drugih mineralnih virov in drugih povezanih dejavnosti ter naložb in posojil podjetjem, ki se ukvarjajo s temi dejavnostmi,
- podjetji EGPA in Master Trust vlagata v projekte na področju energije iz obnovljivih virov in zagotavljata platformo za obnovljive vire energije od konca do konca, ki razvija in upravlja projekte, ter maloprodajo energije in trgovanje z njo. EGPA in Master Trust delujeta samo v Avstraliji.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

poštni naslov:

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

---

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

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 272/04)

1. Komisija je 24. julija 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- PAI Partners S.à.r.l. (Francija), odvisno podjetje v popolni lasti podjetja PAI Partners SAS (Francija), skupaj „PAI Partners“,
- HgCapital LLP („Hg“, Združeno kraljestvo),
- Azets Topco Limited („Azets“, Jersey), ki ga trenutno obvladuje podjetje Hg.

Podjetji PAI Partners in Hg pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Azets.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- PAI Partners je družba za upravljanje zasebnega kapitala. Skladi, ki jih upravlja družba PAI Partners, imajo politiko pridobivanja večinskih deležev v podjetjih, dejavnih po vsem svetu na področju poslovnih storitev, živil in potrošniških izdelkov, splošnih industrijskih proizvodov in zdravstva,
- Hg je vlagatelj v podjetja s področja programske opreme in storitev, ki delujejo zlasti v Evropi in Združenih državah Amerike,
- Azets zagotavlja računovodske, davčne, revizijske in svetovalne storitve, storitve kadrovske podpore ter storitve obračunavanja plač, predvsem za MSP, in deluje v celotnem EGP.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

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

poštni naslov:

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

---

**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 272/05)

1. Komisija je 25. julija 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Warburg Pincus LLC in povezani skladi („Warburg Pincus“, ZDA),
- Advent International Corporation in povezani skladi („Advent“, ZDA),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (ZDA) in Baxter Oncology GmbH (Nemčija) („BPS“).

Podjetji Warburg Pincus in Advent pridobita v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem BPS.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Warburg Pincus je globalno zasebno kapitalsko podjetje. Podjetja v njegovem portfelju so dejavna v vrsti sektorjev, vključno z energetskimi in finančnimi storitvami, zdravstvom, potrošniškimi, industrijskimi in poslovnimi storitvami ter tehnološkim, medijskim in telekomunikacijskim sektorjem,
- Advent je vlagatelj zasebnega kapitala, ki se osredotoča na pridobivanje lastniških deležev in upravljanje investicijskih skladov v različnih sektorjih, vključno z zdravstvom, industrijo, tehnologijo, maloprodajo, potrošnjo in prostim časom ter poslovnimi in finančnimi storitvami,
- BPS je hčerinska družba podjetja Baxter International Inc., ki se ukvarja s pogodbenim razvojem in proizvodnjo v farmacevtskem sektorju na svetovni ravni. Zagotavlja storitve organizacije pogodbenega razvoja in proizvodnje končnih farmacevtskih izdelkov.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

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

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

e-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

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

poštni naslov:

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

---

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda na ravni Unije za ime v vinskem sektorju  
v skladu s členom 97(4) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(2023/C 272/06)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

## VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Мелник“

PDO-BG-A1472-AM01

Datum vloge: 24. marec 2021

**1. Vložnik in pravni interes**

Regionalna vinogradniška in vinarska zbornica (RLVK) Pirin

RLVK Pirin je registrirana v skladu z zakonom o vinih in žganih pijačah, njeni člani pa so med drugim proizvajalci s pravnim interesom za spremembo specifikacije proizvoda ZOP „Мелник“.

**2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo**

- Ime proizvoda
- Kategorija proizvoda vinske trte
- Povezava
- Omejitve trženja

**3. Opis spremembe in razlogi zanjo****3.1. Razširitev geografskega območja**

Razmejeno območje za proizvodnjo vina z ZOP „Мелник“ trenutno zajema samo vas Drangovo v občini Petrič v okrožju Blagoevgrad. Na območju je le majhno število vinogradov z omejenim pridelkom in majhnim tržnim deležem. Trenutna razmejitev preprečuje, da bi se območje ustrezno uveljavilo na trgu in izkoristilo dodano vrednost vin z ZOP „Мелник“. Razmejitev območja je treba pregledati, da bo pravilno opredeljeno, ob upoštevanju, da so talne in podnebne značilnosti enake na širšem območju, na katerem se uporabljajo sorte, iz katerih se pridelujejo vina s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi. To je predpostavka, da območje lahko obnovi svoj tržni ugled in pridobi tržni delež, ki ustreza kakovosti vin. Za pripravo te vloge je bila opravljena obširna študija območja, tudi z zgodovinskega vidika. Proučene so bile značilnosti tal, pripravljena je bila podnebna karta ter priložen je bil dokument s prikazom parcel, zasajenih s sortami, ki so navedene na seznamu in so razširjene na območju. Razširitev območja vpliva na povezavo, vendar je ne razveljavlja, saj posebne talne in podnebne značilnosti območja ter vpliv človeškega dejavnika na proizvodnjo vina z ZOP „Мелник“ ostajajo nespremenjeni. Dodani so naslednji kraji v okrožju Blagoevgrad:

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

- v občini Sandanski vasi Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo in Belevhčevo ter mesto Sandanski,
- v občini Petrič vasi Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo in Belasica ter mesto Petrič,
- v občini Strumjani vasi Ilindenci, Drakata, Mikrevo in Kamenica,
- v občini Kresna kraj Kresna in vas Dolna Gradešnica.

Ta sprememba vpliva na oddelek 3 Območje za proizvodnjo vina z ZOP „Мелник“ specifikacije proizvoda in točko 6 Razmejeno geografsko območje enotnega dokumenta.

### 3.2. *Vključitev novih sort vinske trte*

V zadnjih 20 letih se je ozemeljska porazdelitev vinogradov na predlaganem širšem območju Melnika znatno spremenila. Spremenila se je tudi struktura sort. Opaziti je bilo poglobljen in stalen interes za gojenje in vinifikacijo lokalnih sort vinske trte ter sort vinske trte, ki so v Bolgariji nove. Ugotovljeno je bilo, da so sorte povsem prilagojene razmeram na območju in da obstaja vse večji tržni interes za vina, ki se proizvajajo iz njih. Ta sprememba bo omogočila razširitev nabora vin, katerih ponudba je odziv na povpraševanje potrošnikov. Za vključitev se predlagajo naslednje sorte:

- za bela vina: misket sandanski, keracuda, tamjanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier in pinot gris,
- za rdeča vina in vina rosé: široka melniška loza, rana melniška loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melniški rubin, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir in grenache.

Ta sprememba vpliva na oddelek 5 Sorte vinske trte, ki so dovoljene za proizvodnjo vina z ZOP „Мелник“ specifikacije proizvoda in točko 7 Glavne sorte vinske trte enotnega dokumenta.

### 3.3. *Dodatek pridelave belega vina*

Zaradi širšega trsnega izbora in tržnega povpraševanja so na območju dovolili pridelavo belih vin. Bela vina so prepoznavna in visoke kakovosti, saj so bele sorte dobro prilagojene rastišču. Bela vina dopolnjujejo posebnost območja, njihova prepoznavnost pa temelji na talnih in podnebnih značilnostih ter človeških dejavnikih. Ta sprememba vpliva na oddelek 2 Proizvedeno vino, značilnosti in oddelek 6 Povezava z geografskim območjem specifikacije proizvoda ter točko 4 Opis vin, točko 5 Enološki postopki in točko 8 Opis povezave enotnega dokumenta.

### 3.4. *Sprememba uporabljenih pridelovalnih postopkov*

Zaradi novozasajenih vinogradov in prestrukturiranja obstoječih ter zaradi upoštevanja posebnega podnebnja in izboljšanja kakovosti pridelanega vina se lahko uporabijo naslednje nove gojitvene oblike: guyot in kotlasta oblika. Zaradi spremembe strukture vinograda je največja dovoljena gostota vinograda 500 trsov na 10 arov oziroma 5 000 trsov na hektar. Ta sprememba vpliva na oddelek 6 Povezava z geografskim območjem specifikacije proizvoda in točko 5 Enološki postopki enotnega dokumenta.

### 3.5. *Največji donos vina iz 100 kg grozdja (vina, pridobljena po vinifikaciji 100 kg grozdja)*

Ker je pridelava belega vina dovoljena, je za bela vina dodan največji donos 60 l (vina, pridobljena po vinifikaciji 100 kg grozdja). Ta sprememba vpliva na oddelek 6 specifikacije proizvoda in točko 5 Enološki postopki enotnega dokumenta.



## ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Мелник

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

Skupina 1. Vino

4. **Opis vina***Belo vino*

Bela vina se pridelujejo iz sort misket sandanski, keracuda, tamjanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier in pinot gris, bodisi kot sortna vina bodisi kot zvrstna vina. Gre za vina polnega telesa bistre slamnate do živahne zlate barve, z bogato paleto arom, ki segajo od not belih cvetic do nežnih arom citrusov, ter s sadnimi aromami kutinove marmelade, češenj in breskve. Za največji delež skupnega alkohola se uporabljajo določbe dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

## Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

*Rdeče vino*

Rdeča vina so pridelana iz sort široka melniška loza, rana melniška loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melniški rubin, merlot, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir in grenache, bodisi kot sortna vina bodisi kot zvrstna vina. So rubinaste do temno rdeče barve, z močnimi aromami in široko paleto okusov od gozdnega sadja do eksotičnih začimb, kot so klinčki, cimet in suha zelišča. Bogata so s tanini in ekstraktom, polnega telesa in so zelo primerna za dolgo staranje. Za največji delež skupnega alkohola se uporabljajo določbe dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

## Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	15
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

*Vino rosé*

Vina rosé so pridelana iz sort široka melniška loza, rana melniška loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melniški rubin, merlot, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir in grenache, bodisi kot sortna vina ali vina cuvée iz različnih sort. Imajo bogato paleto barv, ki sega od nežno bledih do malinovitih tonov. Arome zrelih jagod in sočnih malin se prepletajo z mineralnimi notami citrusov, nežno svežino, izrazitim okusom jagod in dolgim sadnim pookusom. Za največji delež skupnega alkohola se uporabljajo določbe dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0 g/l, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

## 5. Enološki postopki

### a. Posebni enološki postopki

Donos (vina, pridobljena po vinifikaciji 100 kg grozdja)

Omejitev pri proizvodnji vin

Vino se proizvaja s tradicionalno metodo pridelave rdečih, belih in rosé vin. Dovoljeno je staranje v hrastovih sodih.

Največji donos vina iz 100 kg grozdja (vina, pridobljena po vinifikaciji 100 kg grozdja)

— 65 l za rdeča vina (65 %),

— 60 l za bela vina (60 %),

— 60 l za vina rosé (60 %).

Pridelovalne zahteve

Pridelovalna praksa

Zahteve za gojenje vinske trte so:

— gojitvene oblike: pahljača, moser, srednje visok dvojni kordon, guyot ali kotlasta oblika,

— rez: kombinirana in nizka rez, pri kateri se ohrani do 54 očes na trs,

— sadilna razdalja: od 2,0 do 3,4 m med vrstami in razmikom od 1,0 do 1,5 m znotraj vrst, do največ 500 trsov na 10 arov oziroma 5 000 trsov na hektar.

### b. Največji donosi

9 000 kg grozdja na hektar

## 6. Razmejeno geografsko območje

Razmejeno območje za proizvodnjo vina z ZOP „Мелник“ (zajamčena in kontrolirana označba porekla) je znotraj meja naslednjih krajev:

- v občini Sandanski vasi Lehovo, Novo Hodžovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harsovo, Zlatolist, Zornica, Vinogradi, Hotovo, Lozenica, Levunovo, Novo Delčevo, Damjanica, Spatovo, Sklave, Lešnica, Polenica, Ploski, Debrene, Džigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Sušica, Rožen, Kovačevo, Čerešnica, Gorno Spančevo in Belevhčevo ter mesto Sandanski,
- v občini Petrič vasi Kulata, Čučuligovo, Dolno Spančevo, Marino Pole, Topolnica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starčevo, Karnalovo, Mihnevo in Belasica ter mesto Petrič,
- v občini Strumjani vasi Ilindenci, Drakata, Mikrevo in Kamenica,
- v občini Kresna kraj Kresna in vas Dolna Gradešnica.

## 7. Sorte vinske trte

Viognier  
Grenache  
Cabernet sauvignon  
Cabernet franc  
Keracuda  
Melnik 82  
Melnik jubileen 1300  
Melniški rubin  
Merlot  
Misket sandanski – muscat sandanski  
Mourvèdre  
Muscat ottonel  
Pinot gris  
Pinot noir  
Rana melniška loza – melnik 55  
Rubin  
Ruen  
Syrah – shiraz  
Sauvignon blanc  
Tamjanka – temenuga  
Chardonnay  
Široka melniška loza – melnik

## 8. Opis povezave

Vinogradi na razmejenem območju ležijo na jugozahodu Bolgarije v dolini reke Strume, vzdolž Melniške reke, na južnem delu soteske Kresna ter ob vznožju gorovja Osogovo-Belasica. Območje ima prehodno sredozemsko podnebje, skozi vse leto pa je mogoče čutiti toploto Egejskega morja, ki jo prenaša reka Struma. Zime so kratke, mile in brez snega, poletja so vroča, jesen pa je dolga in topla. Povprečna letna temperatura je med 12,5 in 14 °C. Obdobje stalnih temperatur nad 5 °C v območjih majhne nadmorske višine traja 280–290 dni, vsota temperatur pa v njem dosega 4 800 °C. Obdobje temperatur nad 10 °C traja 225–230 dni, skupna temperatura pa dosega od 4 300

do 4 400 °C. Letna količina padavin je od 470 do 670 mm. Povprečna dnevna temperatura v najtoplejšem mesecu je 24,9 °C. Vrste tal so: zmerno do izrazito peščeno-glinasta, rendzina in pararendzina, koluvialna ter obrečno travniška in rjava gozdna tla.

Značilno podnebje tega območja, na katerega vpliva Egejsko morje, ki ga prenaša reka Struma, bližina gorovja Osogovo-Belasica, ugodne talne razmere ter omejitve, ki jih vnašajo človeški posegi, se izrazijo v vinih, značilnih za to območje. Vloga človeškega dejavnika se odraža v izboru sort, pridelovalnih postopkih, ki se uporabljajo za trto, omejitvi donosa grozdja in vina ter metodah pridelave vina.

Vina, proizvedena na tem območju, so prepoznavna, na njihove organoleptične lastnosti pa vplivajo posebno podnebje in sestava tal območja. Zaradi talnih in podnebnih razmer se proizvedena vina odlikujejo z bogatim ekstraktom, odlično strukturo in močno aromatičnostjo. Prepoznavna struktura vin in njihove organoleptične lastnosti izhajajo iz primerne izbora sort, prilagojenih tlam, ki so značilna za to območje, tj. rjavim gozdnim tlam, nastalim na starodavnih usedlinah iz kvartarja, koluvialnim tlam, nastalim na koluvialni podlagi, rendzini, nastali na apnencu, pararendzini, nastali na osnovi iz apnenčastih materialov, in aluvialnim tlam, nastalim na rečni aluvialni podlagi. Tla in podtalje so na tem območju zelo globoka, imajo zmerno do izrazito peščeno-glinasto mehansko sestavo, dobre zadržujejo vodo in so dobro odcedna. Tako lahko korenine vinske trte prodrejo globoko v tla in oskrbujejo rastlino s potrebnimi hranili, prav ti dejavniki pa neposredno vplivajo na bogat ekstrakt v vinih. Zaradi visokih povprečnih temperatur na območju grozdje dobro dozori, kar omogoča visoko kakovost pri njegovi predelavi. Ker temperature več kot 220 dni v letu presegajo 10 °C, obenem pa je v letu približno 209 dni brez zmrzali, imajo tudi sorte, ki dozori najpozneje, potrebne temperature za dosego odlične zrelosti. Te značilnosti določajo značilne organoleptične lastnosti vin, ki se pridelujejo na območju.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinifikacija in predelava potekata na razmejenem območju in na območju v neposredni bližini zadevnega razmejenega območja. Za namene razmejitve območja za proizvodnjo vin z ZOP „Мелник“ se območje v neposredni bližini razume kot upravno ozemlje okrožja Blagoevgrad.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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

---

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 272/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**„Vit färsksaltad Östgötagurka“**

**EU št.: PGI-SE-02824 – 14. 12. 2021**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

**1. Ime [ZOP ali ZGO]**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“

**2. Država članica ali tretja država**

Švedska

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

**3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ so bele kumarice, pridelane v rastlinjakih ter vložene v slanico in začimbe. Uporabljajo se naslednje sestavine: sol (NaCl), začimbe, koper, konzervansi (natrijev benzoat, kalijev sorbat) in citronska kislina. Sestava začimb se lahko razlikuje, razen obvezno dodanega kopra. Razmerje med soljo in vodo za slanico tradicionalno določijo proizvajalci.

„Vit färsksaltad Östgötagurka“ je pokvarljiv svež proizvod. Kumarice „Vit färsksaltad Östgötagurka“ se prodajajo cele ali narezane na rezine.

Kumarice „Vit färsksaltad Östgötagurka“ imajo spodaj navedene značilnosti.

Fizikalne lastnosti:

Cele kumarice „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

Dolžina: 120–150 mm.

Premer: 30–50 mm.

Teža: 50–90 gramov.

Na rezine narezane kumarice „Vit färsksaltad Östgötagurka“:

Premer: 30–50 mm.

Debelina: 5–7 mm.

Površina: brazdasta.

Za cele in na rezine narezane kumarice „Vit färsksaltad Östgötagurka“ velja spodaj navedeno.

Kemijske lastnosti:

Vsebnost soli: 10–15 %.

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

Organoleptične lastnosti:

Barva:

Lupina: toplo rumenkasto bela z zelenimi odtenki (NSC S0520-G60Y do S0520-G50Y).

Notranjost: enotna barve na enaki barvni lestvici kot na zunanji strani kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“. Meso kumaric je limetasto rumeno, medtem ko ima sredica nekoliko temnejši zeleni odtenek kot lupina.

Okus: izrazito slan, ublažen s sladkostjo, značilno za bele kumarice. Daje občutek polnosti, ki spominja na koper in kumino.

Pookus: slan, s pridihom kopra in svežega graha.

Vonj: bogata paleta vonjev z notami zemlje/podzemne kleti ter grahovitih poganjkov in destiliranega alkohola brez dodatkov.

Konsistenca: čvrste in hrustljave, z nekoliko manj čvrsto sredico.

Občutek v ustih: prijetna struktura in čvrstost ob ugrizu. Značilna slanost in izrazita hrustljivost, ki je ohranila veliko svežine, značilne za sveže nabrane bele kumarice, pridelane v rastlinjaku.

### 3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina: bele kumarice sorte lilla delikatessen, pridelane v rastlinjaki. Bele kumarice, pridelane v rastlinjaki, so dolge 120–150 mm in imajo premer 30–50 mm. Sveže nabrane kumarice so belkaste, s svetlo zelenim leskom. Lupina ima drobne izbokline in je razmeroma trda. Meso belih kumaric, pridelanih v rastlinjaki, je limetasto rumeno, medtem ko je razmeroma majhna sredica zelenkaste barve.

### 3.4. Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celoten postopek proizvodnje – od gojenja belih kumaric do vlaganja belih kumaric, pridelanih v rastlinjaki, v slanico – je treba izvajati na geografskem območju, navedenem v točki 4.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

### 3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ obsega pokrajino Östergötland.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med značilnostmi kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ in geografskim območjem temelji na človeških dejavnostih, povezanih z geografskim območjem.

Posebne značilnosti proizvoda

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ imajo enako toplo rumenkasto-belo zunanost, limetasto rumeno meso in zelenkasto sredico kot sveže nabrane bele kumarice, pridelane v rastlinjaku. Okus in vonj odlikuje svežina, značilna za sveže nabrane bele kumarice.

Zaradi razmeroma trde lupine in majhne sredice so kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ veliko bolj hrustljave kot sveže nasoljene zelene kumarice. Zaradi čvrste in hrustljave konsistence so kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ prijetno čvrste ob ugrizu.

Pri proizvodni „Vit färksaltad Östgötagurka“ je sladkost, značilna za bele kumarice, uravnotežena z izrazito slanostjo. Vonj je kompleksen, z notami zemlje, svežih grahovitih poganjkov in destiliranega alkohola.

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ se razlikujejo od drugih vrst soljenih kumaric, ki so običajno v prodaji, saj začinjena slanica, ki se uporablja za vlaganje, ne vsebuje dodanega sladkorja ali kisa. Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ se razlikujejo tudi od proizvoda, imenovanega „ättiksgurka“, tj. kislih vložnih kumaric, ki so na Švedskem veliko bolj razširjene ter imajo izrazit sladko-kisel okus po kisu, sladkorju in gorčici.

Človeški dejavniki, povezani z geografskim območjem

Kumarice „Vit färksaltad Östgötagurka“ so zelo tipična specialiteta pokrajine Östergötland. Tam so kisle kumarice tradicionalno bele in pripravljene v slanici, medtem ko imajo ljudje v drugih delih Švedske raje zelene kumarice, vložene v raztopini kisa, sladkorja in soli.

Akademija Hagdahl je proizvajalcem kumaric „Vit färksaltad Östgötagurka“ podelila nagrado za njihovo prizadevanje za ohranjanje te kulinarične tradicije iz pokrajine Östergötland.

Izvor regionalne naklonjenosti kumaricam „Vit färksaltad Östgötagurka“ v pokrajini Östergötland ni znan, vendar so konec 19. stoletja ugotovili, da imajo bele kumarice značilnosti (trša lupina in manjša sredica), zaradi katerih so sveže nasoljene kumarice bolj hrustljave kot zelene kumarice, če se z njimi med namakanjem v slanico pravilno ravna.

Bele kumarice, ki se tradicionalno gojijo za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“, so vrste lilla delikatessen. Kumarice lilla delikatessen se gojijo v rastlinjakih v pokrajini Östergötland, pobirajo pa se med marcem in oktobrom. „Vit färksaltad Östgötagurka“ je torej sezonski proizvod, ki se proizvaja le od marca do oktobra.

Za pridelavo kumaric lilla delikatessen so potrebna posebna prizadevanja pridelovalcev. Tako na primer za razliko od zelenih kumaric lilla delikatessen niso samoprašne. Da bi kumarice obrodile, potrebujejo pomoč pridelovalca pri opravevanju, kar pomeni, da je treba rastline kumaric obrezovati in oblikovati, da lahko pridelovalec oprasuje cvetove.

Pridelovalci pripravijo semena za proizvodnjo kumaric lilla delikatessen za naslednje leto na kmetiji sami, tako da izberejo več rastlin kumaric za pridelavo sadik. Izbira temelji na sposobnosti rastline, da zagotovi dober pridelek belih kumaric s kakovostnimi lastnostmi (barva kumaric, mesa in sredice ter trdota lupine in velikost sredice), ki se zahtevajo za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Sposobnost proizvajalcev, da med namakanjem v slanici ohranijo barvo, hrustljivost in svežino, ki so značilne za sveže pobrane bele kumarice, pridelane v rastlinjakih, je bistvena za značilnosti, povezane s kumaricami „Vit färksaltad Östgötagurka“.

Za proizvodnjo proizvoda „Vit färksaltad Östgötagurka“ morajo biti bele kumarice sveže pobrane. Zato se bele kumarice nabirajo vsak dan. Da bi bela kumarica ustrezala zahtevam glede kakovosti za proizvod „Vit färksaltad Östgötagurka“, mora biti sveže pobrana dolga od 12 cm do 15 cm in imeti premer od 3 cm do 5 cm.

Sveže pobrane bele kumarice se operejo v vodi, skrtlačijo in prebodejo, da celotna kumarica lažje vpije slanico. Nato se sortirajo, sledi preverjanje njihove kakovosti, preden se – pri proizvodnji celih kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ – cele vložijo v slanico s kopro in začimbami.

Pri proizvodnji na rezine narezanih kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ se oprane bele kumarice narežejo na približno 6 milimetrov široke rezine z noži, ki zagotavljajo brazdasto zarezano površino, nato pa se rezine položijo v slanico s kopro in začimbami.

Pri proizvodnji proizvoda „Vit färksaltad Östgotagurka“ morajo proizvajalci sveže pobrane bele kumarice dati v slanico v enem do dveh dneh, da se ohranita značilna barva in hrustljivost belih kumaric. Če se bele kumarice hranijo dlje, se zmehčajo in postanejo rumene barve.

Vsak proizvajalec kumaric „Vit färksaltad Östgotagurka“ pri pripravi slanice uporablja svoj recept. Slanica mora tradicionalno vsebovati toliko soli, da v njej lahko plava kokošje jajce. Vendar del jajca nad vodno gladino ni smel biti večji od kovanca za 25 örejev. Slanica vedno vsebuje koper, natančna sestava začimb pa je poljubna in temelji na starih receptih, ki se pogosto prenašajo iz roda v rod.

### **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

[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 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

SL