

Europeiska unionens officiella tidning

C 265



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

Sextioandra årgången

7 augusti 2019

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 265/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9425 – Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 265/02	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2019/C 265/03	Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen – Anbudsförfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 265/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	4
2019/C 265/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9416 – Bolloré Group/M7 Group) ⁽¹⁾	6

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2019/C 265/06	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	7
2019/C 265/07	Informationsmeddelande — offentligt samråd – Geografiska beteckningar som Kina har föreslagit ska skyddas i EU	17

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9425 – Genstar Capital Partners/TA Associates/Insightsoftware Business)****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 265/01)

Kommissionen beslutade den 30 juli 2019 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32019M9425. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

6 augusti 2019

(2019/C 265/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1187	CAD	kanadensisk dollar	1,4785
JPY	japansk yen	119,10	HKD	Hongkongdollar	8,7670
DKK	dansk krona	7,4644	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7073
GBP	pund sterling	0,91830	SGD	singaporiensk dollar	1,5441
SEK	svensk krona	10,7267	KRW	sydkoreansk won	1 357,32
CHF	schweizisk franc	1,0919	ZAR	sydafrikansk rand	16,5635
ISK	isländsk krona	136,50	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8521
NOK	norsk krona	9,9545	HRK	kroatisk kuna	7,3840
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 958,26
CZK	tjeckisk koruna	25,727	MYR	malaysisk ringgit	4,6840
HUF	ungersk forint	325,35	PHP	filippinsk peso	58,269
PLN	polsk zloty	4,3119	RUB	rysk rubel	72,7977
RON	rumänsk leu	4,7300	THB	thailändsk baht	34,394
TRY	turkisk lira	6,1906	BRL	brasiliansk real	4,4099
AUD	australisk dollar	1,6467	MXN	mexikansk peso	21,8702
			INR	indisk rupie	79,2150

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Meddelande från kommissionen i enlighet med artikel 17.5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1008/2008 om gemensamma regler för tillhandahållande av lufttrafik i gemenskapen

Anbudsfordarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 265/03)

Medlemsstat	Frankrike
Berörd flyglinje	Brest – Ouessant
Kontraktets löptid	1 april 2020 – 31 mars 2024
Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud	4 november 2019, före kl. 17.00 (centraleuropeisk tid)
Adress till den plats där texten med erbjudandet att delta i anbudsfordarandet, och all annan relevant information och/eller dokumentation om anbudsfordarandet och den allmänna trafikplikten kan erhållas	Region Bretagne Direction des Transports et des Mobilités Tfn +33 299271010 Fax +33 299271111 E-post: secretariat.transports@bretagne.bzh Köparens profil: https://www.megalisbretagne.org

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2019/C 265/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 juli 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- ENGIE Group (ENGIE, Frankrike).
- Mirova, kontrollerat av BPCE Group (Frankrike).
- PSFV Palma del Rio S.L. (PV-projektet) (Spanien), för närvarande kontrollerat av ENGIE.

ENGIE och Mirova förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över PV-projektet.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- ENGIE är ett franskt företag verksamt inom gas, elektricitet och energitjänster.
- Mirova är inriktat på fondförvaltning för institutionella investerare avseende ansvarsfulla investeringar i olika tillgångsklasser, bl.a. förnybar energi och central infrastruktur, hållbart riskkapital och gröna obligationer. Mirova kontrolleras ytterst av BPCE Group, en fransk bankkoncern verksam inom sektorerna bank och försäkringar.
- PV-projektet: består av en solcellsanläggning i Palma del Rio, Spanien, som är under byggnation. Anläggningen kommer att ha en kombinerad total kapacitet runt 50 MW.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9438 – ENGIE/BPCE Group/PSFV Palma del Rio

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax: +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.9416 – Bolloré Group/M7 Group)
(Text av betydelse för EES)
(2019/C 265/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 31 juli 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Groupe Canal + SA (*Canal +*, Frankrike), kontrollerat av Bolloré Group (*Bolloré*, Frankrike).
- M7 Group SA (*M7*, Luxemburg).

Canal + förvärfvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela M7.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Canal +: tillhandahållande av betal-tv-tjänster i ett antal länder över hela världen, inklusive Frankrike och Polen inom EES, produktion och distribution av audiovisuellt innehåll, tv-sändningar, online och offline försäljning av reklam.
- M7: tillhandahållande av betal-tv-tjänster i Österrike, Belgien, Tjeckien, Tyskland, Ungern, Nederländerna, Rumänien och Slovakien, tv-sändningar i Tjeckien, Slovakien och Rumänien, distribution av tv-kanaler i Tyskland.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9416 – Bolloré Group / M7 Group

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

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

Fax: +32 22964301

Adress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”LIGURIA DI LEVANTE”**EU-nr: PGI-IT-A0363-AM03****Datum för inlämning: 27.5.2019****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Införande av druvsorten ”Vermentino nero”***Beskrivning och motivering*

Beskrivning: Druvsorten *Vermentino nero* har införts i artikel 1 i produktspecifikationen.

Motivering: Den nya druvsorten *vermentino nero* är resultatet av en lång process att försöka lyfta fram den druvsort som redan odlas i området och som länge har ansetts vara lämplig för vinodling i området i fråga.

2. Kombination av druvsorter för endruvevinet Vermentino nero*Beskrivning och motivering*

Till följd av införandet av druvsorten *vermentino nero* i produktspecifikationen finns en beskrivning i artikel 2 i specifikationen om de kombinationer av druvsorter som är lämpliga för att framställa detta vin, som enligt gällande EU-lagstiftning ska bestå av minst 85 % av denna druvsort.

Denna ändring påverkar även avsnitt 7 i det sammanfattande dokumentet (Huvudsakliga druvsorter).

3. Införande av avkastning per hektar, druvornas lägsta naturliga alkoholhalt och avkastning för Vermentino nero.*Beskrivning och motivering*

I artikel 4 i produktspecifikationen fastställs avkastningen per hektar och den lägsta naturliga alkoholhalten för druvor som används för att framställa *Vermentino nero*, dvs. 11 ton per hektar respektive 10 volymprocent. I artikel 5 fastställs avkastningen druva/vin och avkastningen vin per hektar för detta vin, som ska vara 80 % respektive 88 hektoliter per hektar.

Denna ändring påverkar även avsnitt 5 i det sammanfattande dokumentet (Högsta avkastning).

4. Egenskaper för Vermentino nero vid konsumtion*Beskrivning och motivering*

I artikel 6 i produktspecifikationen anges följande analytiska och organoleptiska egenskaper för endruvevinet *Vermentino nero*:

— Färg: intensiv rubinröd som drar åt lilaröd när vinet är ungt och åt granatröd vid lagring.

— Arom: intensiv med toner av röda bär, örter och kryddor.

— Smak: frisk, harmonisk och intensiv, med en behaglig och kvarvarande eftersmak, torr, ibland med toner av mandel.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

- Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Denna ändring påverkar även avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinet eller vinerna).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

"Liguria di Levante"

2. Medlemsstat

Italien

3. Typ av geografisk beteckning

SGB – skyddad geografisk beteckning

4. Kategorier av vinprodukter

- 1. Vin
- 8. Pärlande vin
- 15. Vin från lätt torkade druvor

5. Beskrivning av vinet eller vinerna

Vit "*Liguria di Levante*"

Färg: halmgul i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, behaglig, kvarvarande, aningen fruktig, komplex.

Smak: torr, frisk, harmonisk, delikat fruktig, typiskt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"*Liguria di Levante*" *Malvasia bianca lunga*

Färg: klar halmgul.

Arom: subtil, delikat, distinkt, delikat aromatisk.

Smak: torr, subtil, harmonisk, distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Färg: halmgul i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Rosso

Färg: rubinröd i varierande intensitet som drar åt granatröd med lagring.

Arom: delikat, vinig, fruktig, typisk, komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Canaiolo:

Färg: rubinröd i varierande intensitet.

Arom: delikat, vinig, subtil.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Cilieggiolo

Färg: rubinröd i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, subtil, vinig, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk, delikat fruktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Merlot

Färg: rubinröd i varierande intensitet som drar åt granatröd med lagring.

Arom: intensiv, vinig, påminner en aning om frukt och grönsaker, komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk, relativt fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Pollera nera

Färg: rubinröd i varierande intensitet.

Arom: delikat, vinig, relativt komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Syrah

Färg: intensiv rubinröd.

Arom: intensiv, vinig, komplex, delikat fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Rosato

Färg: ljus- eller blekrosa, klar.

Arom: delikat, vinig, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Passito bianco

Färg: intensiv gyllengul, klar, drar åt ambragul.

Arom: intensiv, stark, typisk, fruktig och med delikata inslag av honung.

Smak: från söt till halvtorr, harmonisk, distinkt, fyllig, behaglig och kvarvarande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,0 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	24
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Passito rosso

Färg: intensiv rubinröd, klar, livlig färg.

Arom: intensiv, kraftig, typisk, fruktig och vinig.

Smak: från söt till halvtorr, harmonisk, typisk, fyllig, behaglig och kvarvarande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,0 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	13,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	24
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Vermentino nero

Färg: intensiv rubinröd som drar åt lilaröd när vinet är ungt och åt granatröd med lagring.

Arom: intensiv med toner av röda bär, örter och kryddor.

Smak: frisk, harmonisk och intensiv, med en behaglig och kvarvarande eftersmak, torr, ibland med toner av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Inga

b. Högsta avkastningar

"Liguria di Levante": bianco, malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

11 000 kg druvor per hektar

"Liguria di Levante": rosso, canaiolo, giliegio, merlot, pollera nera, vermentino nero

11 000 kg druvor per hektar

"Liguria di Levante": sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

11 000 kg druvor per hektar

7. **Avgränsat geografiskt område**

Det område där de druvor som används för att framställa viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Liguria di Levante" odlas inbegriper hela provinsen La Spezia.

8. **Huvudsakliga druvsorter**

Vermentino nero N.

Malvasia bianca lunga B. – malvasia

Malvasia bianca lunga B. – malvoisie

Malvasia bianca lunga B. – malvoisier

Trebbiano toscano B. – biancame B.

Trebbiano toscano B. – procanico

Trebbiano toscano B. – trebbiano

Trebbiano toscano B. – ugni blanc

Canaiolo nero N. – canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. – morettone

Merlot N.

Pollera nera N.

Sangiovese N.

Sangiovese N. – sangiovetto

Syrah N. – shiraz

Syrah N.

Albana B.

Albarola B. – bianchetta

Albarola B. – bianchetta genovese B.

Albarola B.

Albarossa N.

Alicante N.

Barbera N.

Barsagliana N.

Bianchetta genovese B. – bianchetta

Bianchetta genovese B.

Bosco B.

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Dolcetto N.

Greco B.
Greco B. – asprinio bianco B.
Lumassina B.
Moscato bianco B. – moscato
Moscato bianco B. – moscatello
Moscato bianco B. – moscatellone
Moscato bianco B. – muscat
Moscato bianco B. – muskateller
Pigato B.
Rollo B.
Rossese bianco B.
Rossese N.
Ruzzese B.
Sauvignon B. – sauvignon blanc
Sauvignon B.
Scimiscià B.
Vermentino B.
Vermentino B. – pigato B.
Vermentino B. – favorita B.

9. **Beskrivning av sambandet**

”Liguria di Levante”

Jordmån: De kuperade områdena har ett siltigt sandunderlag med fin till grov textur. På slätt- och flodslättsområdena finns flodavlagringar som utgörs av kalkjord eller siltig sand samt stenig jord. Höjd: Vinstockarna odlas på 0 till 1 700 meter över havet.

Klimat: Medeltemperaturen i området är ungefär 12 °C. Nederbörden är störst i november med cirka 160 mm regn och minst i juli med i genomsnitt 27 mm regn.

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet: Traditioner som sträcker sig ända tillbaka till romarnas tid. I dalen Val di Magra finns ruinerna efter den antika romerska staden Luni, en blomstrande kommersiell hamnstad varifrån marmorblock från Alperna, trä, ost och vin skeppades ut.

10. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Inga

Länk till produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14016>

INFORMATIONSMEDDELANDE — OFFENTLIGT SAMRÅD
Geografiska beteckningar som Kina har föreslagit ska skyddas i EU

(2019/C 265/07)

Inom ramen för förhandlingarna med Kina om ett samarbetsavtal om skydd av geografiska beteckningar (nedan kallat *avtalet*) har de kinesiska myndigheterna lagt fram bifogade geografiska beteckning för skydd enligt avtalet. Europeiska kommissionen överväger för närvarande huruvida denna geografiska beteckning ska skyddas enligt det framtida avtalet som en geografisk beteckning i den mening som avses i artikel 22.1 i avtalet om handelsrelaterade aspekter av immaterialrätter (Trips-avtalet).

Kommissionen uppmanar varje medlemsstat eller tredjeland eller varje fysisk eller juridisk person som har ett legitimt intresse och som är bosatt eller etablerad i en medlemsstat eller i ett tredjeland att framföra invändningar mot ett sådant skydd genom att inge en vederbörligen motiverad förklaring.

Invändningar måste komma in till kommissionen inom två månader räknat från dagen för offentliggörandet av detta meddelande. Invändningarna ska sändas till följande e-postadress: AGRI-A4@ec.europa.eu.

Invändningarna kommer endast att tas upp till prövning om de tas emot inom den utsatta tidsfristen och

- a) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle innebära en konflikt med namnet på en växtsort eller en djurras och därmed riskera att vilseleda konsumenten om produktens verkliga ursprung,
- b) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet helt eller delvis skulle innebära att namnet är homonymt med ett namn som redan är skyddat i unionen enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter ⁽¹⁾ eller med en av de geografiska beteckningar från länder utanför EU som skyddas enligt bilaterala avtal som finns på följande adress:
https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/food_safety_and_quality/documents/list-gis-non-eu-countries-protected-in-eu_en.pdf
- c) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle kunna vilseleda konsumenten om produktens rätta identitet, med hänsyn till ett varumärkes anseende och goda rykte och den tid som det har använts,
- d) om de visar att skyddet av det föreslagna namnet skulle äventyra överlevnaden för ett identiskt eller snarlikt namn eller varumärke eller produkter som lagligen har marknadsförts under minst fem år före offentliggörandet av detta meddelande, eller
- e) om de kan leda till slutsatsen att det namn som ansökan om registrering avser är generiskt.

Ovannämnda kriterier ska bedömas med avseende på unionens territorium, vilket när det gäller immateriella rättigheter endast avser det eller de territorier där nämnda rättigheter är skyddade. Ett eventuellt skydd av dessa namn i Europeiska unionen förutsätter att dessa förhandlingar slutförs på ett framgångsrikt sätt och att efterföljande rättsakt antas.

Förteckning över geografiska beteckningar ⁽²⁾

Registrerat namn i Folkrepubliken Kina	Transkribering (*)	Översättning (*)	Kort beskrivning
六安瓜片	Lu'an Guapian	Grönt te från Lu'an (Melon seed)	Te

(*) Endast i informationssyfte.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Namn som de kinesiska myndigheterna tillhandahållit inom ramen för förhandlingarna och som är registrerat i Kina.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV