

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 319



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

28 september 2020

### Innehållsförteckning

#### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2020/C 319/01 | Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9900 – ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|---|---|

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2020/C 319/02 | Eurons växelkurs — 25 september 2020 ..... | 2 |
|---------------|--|---|

#### V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

##### Europeiska kommissionen

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2020/C 319/03 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9959 – Advent/Aareal/Aareon) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....   | 3 |
| 2020/C 319/04 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
| 2020/C 319/05 | Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.) <sup>(1)</sup> .....   | 6 |

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

## ÖVRIGA AKTER

### **Europeiska kommissionen**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2020/C 319/06 | Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 .....      | 7  |
| 2020/C 319/07 | Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ..... | 15 |

## II

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

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.9900 – ZF China/Wolong/Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)****(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 319/01)

Kommissionen beslutade den 21 september 2020 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<sup>(1)</sup>. 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 32020M9900. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

25 september 2020

(2020/C 319/02)

1 euro =

| Valuta | Kurs              | Valuta  | Kurs |                        |           |
|--------|-------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD    | US-dollar         | 1,1634  | CAD  | kanadensisk dollar     | 1,5560    |
| JPY    | japansk yen       | 122,74  | HKD  | Hongkongdollar         | 9,0165    |
| DKK    | dansk krona       | 7,4465  | NZD  | nyzeeländsk dollar     | 1,7756    |
| GBP    | pund sterling     | 0,91343 | SGD  | singaporiensk dollar   | 1,6022    |
| SEK    | svensk krona      | 10,6285 | KRW  | sydkoreansk won        | 1 367,57  |
| CHF    | schweizisk franc  | 1,0798  | ZAR  | sydafrikansk rand      | 19,9000   |
| ISK    | isländsk krona    | 161,80  | CNY  | kinesisk yuan renminbi | 7,9451    |
| NOK    | norsk krona       | 11,1445 | HRK  | kroatisk kuna          | 7,5490    |
| BGN    | bulgarisk lev     | 1,9558  | IDR  | indonesisk rupiah      | 17 299,76 |
| CZK    | tjeckisk koruna   | 27,107  | MYR  | malaysisk ringgit      | 4,8485    |
| HUF    | ungersk forint    | 363,16  | PHP  | filippinsk peso        | 56,431    |
| PLN    | polsk zloty       | 4,5557  | RUB  | rysk rubel             | 90,4050   |
| RON    | rumänsk leu       | 4,8753  | THB  | thailändsk baht        | 36,781    |
| TRY    | turkisk lira      | 8,8709  | BRL  | brasiliansk real       | 6,4560    |
| AUD    | australisk dollar | 1,6548  | MXN  | mexikansk peso         | 26,0006   |
|        |                   |         | INR  | indisk rupie           | 85,7175   |

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.9959 – Advent/Aareal/Aareon)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 319/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 18 september 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Advent International Corporation (*Advent International*, Förenta staterna).
- Aareal Bank AG (*Aareal Bank*, Tyskland).
- Aareon AG (*Aareon*, Tyskland), kontrollerat av Aareal Bank.

Advent International och Aareal Bank förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över Aareon.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Advent International: riskkapitalinvesteringar med verksamhet inom olika sektorer, bland annat industri, detaljhandel, media, kommunikation, informationsteknik, internet, hälso- och sjukvård och läkemedel.
- Aareal Bank: tillhandahållare av finansiering, programvara och digitala lösningar för fastighetsbranschen och närstående branscher.
- Aareon: Tillhandahållare av programvarulösningar och stödtjänster (konsulttjänster, utbildning och datacentraltjänster) för bostadsrättsföreningar.

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 <sup>(2)</sup>.

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:

Ärende M.9959 – Advent/Aareal/Aareon

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> 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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adress:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.9937 – BC Partners/Sofima/IMA)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 319/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 18 september 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Alva S.p.A., Amca S.r.l., Ipercubo S.r.l., Lefa S.r.l., Mefa S.r.l., 4emme S.r.l., P.M. Investments S.r.l., Cofiva S.A. och Fariniundici S.p.A. (tillsammans *Sofima Holdings*, Italien).
- BC Partners LLP (*BC Partners*, Förenade kungariket).
- Industria Macchine Automatiche S.p.A. (*IMA*, Italien), kontrollerat av Sofima Holdings.

BC Partners och Sofima Holdings förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, gemensam kontroll över hela IMA.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Sofima Holdings: förvaltningsverksamhet för IMA, fastighetsverksamhet samt innehav utan bestämmande inflytande av minoritetsandelar i företag i investeringssyfte.
- BC Partner är ett riskkapitalbolag som tillhandahåller investeringsrådgivning.
- IMA: utveckling och tillverkning av maskiner och utrustning för automatiserad förpackning av varor.

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 <sup>(2)</sup>.

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.9937 – BC Partners/Sofima/IMA

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:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

<sup>(2)</sup> EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende M.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.)**

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 319/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 21 september 2020 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Denna anmälan berör följande företag:

- Iliad S.A. (*Iliad*, Frankrike), ytterst kontrollerat av den franske medborgaren Xavier Niel.
- Play Communications S.A. (*Play Communications*, Luxemburg).

Iliad förvärvar, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, kontroll över hela Play Communications.

Koncentrationen genomförs genom ett offentligt bud tillkännagivet den 21 september 2020.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Iliad: leverantör av fasta och mobila kommunikationstjänster, fasta internetjänster och tv-tjänster i Frankrike och mobila kommunikationstjänster i Italien. Andra företag som kontrolleras av Xavier Niel är främst verksamma inom följande sektorer: telekom, media, teknik, uppstarts företag och fastigheter. Inom telekomsektorn är Xavier Niels koncern främst verksam i Irland, Malta och Cypern.
- Play Communications: holdingbolag för P4, som har sitt huvudkontor i Polen och främst tillhandahåller mobila och fasta telefonitjänster till slutkunder samt fasta internetanslutningstjänster i Polen.

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.9963 – Iliad S.A./Play Communications S.A.

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:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bryssel  
BELGIEN

---

<sup>(1)</sup> 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 enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens  
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2020/C 319/06)

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

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

**”CÔTES CATALANES”****PGI-FR-A1135-AM01****Inlämningsdatum: 02-07-2020****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Omedelbart närområde**

Det omedelbara närområde som anges i kapitel I.4 i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes Catalanes” har ändrats till en kommunförteckning enligt 2019 års geografiska kodex, som är den nationella referensen. Denna uppdatering påverkar inte avgränsningen av området.

Kommunförteckningen har uppdaterats för det omedelbara närområdet i punkten ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

**2. Druvbestånd**

Förteckningen över de druvsorter som används för framställningen av viner med den skyddade geografiska beteckningen ”Côtes Catalanes” i kapitel I.5 i produktspecifikationen kompletteras med följande fem druvsorter: cabernet blanc B, cabernet cortis N, muscaris B, soreli B och souvignier gris RS.

Dessa druvsorter anses vara motståndskraftiga mot torka och svampsjukdomar. De gör det möjligt att minska användningen av växtskyddsmedel och samtidigt följa reglerna för de druvsorter som används för framställning av vin med den skyddade geografiska beteckningen. De påverkar inte egenskaperna hos dessa viner.

Dessa druvsorter har lagts till i förteckningen i punkten ”Huvudsakliga druvsorter för vinframställningen” i detta sammanfattande dokument.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**1. Produktens namn**

Côtes Catalanes

**2. Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

**3. Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

(<sup>1</sup>) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes"

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" får endast användas för stilla röda viner, roséviner och vita viner.

De övre och nedre gränsvärdena för den totala alkoholhalten uttryckt i volymprocent, den totala syrahalten, halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Röda viner får ha en mer eller mindre djupröd färg beroende på vilken profil som eftersträvas. Vinernas Medelhavs-karaktär uttrycks med kraft och elegans i såväl doft och smak, ofta åtföljt av en viss friskhet och kryddiga toner av röda bär och "garrique" (den typiska vegetationen vid Medelhavet). Strukturen varierar beroende på mognad och framställningsprofil.

Rosévinerna kan ha en bred färgpalett från ljusaste grått till djupare rosa, beroende på vilka druvsorter som används. Beroende på vinifieringsteknik kan rosévinerna vara mycket aromatiska, lätta och mjuka eller, när de kommer från sluttningar med låg avkastning, ha en fastare struktur som gör att de passar till måltider.

De vita vinerna kan ha färger som går från blekt gulgrönt till guldgult.

Mineraliteten, fylligheten och aromen avgörs av om vinstockarna har vuxit på höjderna eller på slätten. Generellt ger de en kombination av friskhet och mineralitet i viner som har såväl kropp som god lagringsförmåga.

##### Allmänna analytiska egenskaper

|   |      |
|---|------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |      |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 10,5 |
| Lägsta totala syrahalt  |      |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) |      |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (milligram per liter):     |      |

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" som märks med uttrycket "rancio"

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" får kompletteras med uppgiften "rancio" för stilla viner som till följd av lagringsförhållandena har fått en smak som är typisk för viner av typen "rancio".

Druvor avsedda för framställning av viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" följd av uppgiften "rancio" måste ha en sockerhalt på minst 238 g/l.

Viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" följd av uppgiften "rancio" har en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 12 g/l.

Vad beträffar övriga analyskriterier ska vinerna uppfylla unionsreglerna.

Vinerna av typen "rancio" framställs uteslutande på druvsorterna carignan B, carignan N, cinsaut N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, tourbat B, mourvèdre N, muscat à petits grains B och muscat d'Alexandrie B. De har en djup bärnstensfärg, ibland valnötsskalsbrun, med grönaktiga reflexer, vilket avspeglar en långvarig lagring under oxidativa förhållanden. Aromerna är kraftfulla och har alltid lång eftersmak. De påminner om valnöt och vissa kryddor, som bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*).

##### Allmänna analytiska egenskaper

|   |       |
|---|-------|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)                    |       |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)                  | 14    |
| Lägsta totala syrahalt  |       |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) | 24,48 |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (milligram per liter):     |       |

## 5. Vinframställningsmetoder

### a. Specifika oenologiska metoder

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes"

Särskilda oenologiska metoder

De viner (med undantag för dem som får omfattas av uppgiften "rancio") som får omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" och som lagras i oxidativ miljö med eller utan jästflor, ska minst lagras till den 1 mars året efter skörden och får säljas från och med den dagen.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" kompletterad med uttrycket "rancio"

Särskilda oenologiska metoder

De viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" kompletterad med uppgiften "rancio" lagras i en oxidativ miljö minst till den 31 augusti det femte året efter skörden och får säljas till slutkonsument från och med den 1 september det femte året efter skörden.

Om en enda behållare används får dock endast en mängd motsvarande högst en femtedel av behållarens innehåll vid tappningsögonblicket tömmas ut från behållaren vid ett och samma tillfälle från och med det femte lagringsåret.

Om en behållare innehåller flera skördar får försäljningen av vin med den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes – rancio" endast omfatta en femtedel av vinets volym och får inledas först sex månader efter den senaste tillförseln av vin.

Röda och vita viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" kompletterad med uppgiften "rancio" får blandas efter lagring.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

### b. Högsta avkastningar

90 hektoliter/hektar.

## 6. Avgränsat geografiskt område

Skörden av druvorna, vinifieringen och beredningen av viner avsedda för framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" ska ske i departementet Pyrénées-Orientales.

## 7. Huvudsaklig(a) druvsort(er) för vinframställningen

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho – albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B – petite arvine

Bourboulenc B – doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B  
Carmenère N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N – cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Colombard B  
Cot N – malbec  
Counoise N  
Egiodola N  
Fer N – fer servadou, braurol, mansois, pinenc  
Gewurztraminer Rs  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros manseng B  
Listan B – palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Merlot N  
Mondeuse N  
Morrastel N – minustellu, graciano  
Mourvèdre N – monastrell  
Muscadelle B  
Muscaris B  
Muscat d’Alexandrie B – muscat, moscato  
Muscat de Hambourg N – muscat, moscato  
Muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – muscat, moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato  
Nielluccio N – nielluciu  
Négrette N  
Parellada B  
Petit manseng B  
Petit verdot N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N

Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Portan N  
Poulsard N – ploussard  
Raffiat de Moncade B  
Ribol N  
Riesling B  
Rivairenc N – aspiran noir  
Roussanne B  
Sauvignon B – sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – fié gris  
Savagnin blanc B  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tourbat B  
Ugni blanc B  
Verdelho B  
Vermentino B – rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B

## 8. Beskrivning av samband

*Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Vinodlingsområdet är format som en enorm amfiteater som i öster öppnar sig mot Medelhavet och som avgränsas av ett antal höga bergsområden:

- i väster Canigoumassivet (Pic du Canigou – 2 780 meter)
- i söder Albèresmassivet (Roc de France – 1 450 meter)
- i norr Corbièresmassivet (Mont Tauch – 878 meter)

I detta landskap med höjder som ibland är mycket branta, dalar och avlagringsterrasser, odlas så gott som enbart vin avsett för den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes".

Vinodlingsområdet genomkorsas från väst till öst av tre korta flodsträckor och av vattendrag som ofta är uttorkade och som under årens lopp har transporterat vittrat material från bergsformationerna och bildat en mängd terrasser.

Alla geologiska perioder finns representerade och skapar en varierad jordmån beroende på berggrund och på transport av avlagringar från sjöar och hav. Gemensamt för den mark som används för vinodling är att den är grund, mycket torr, fattig på organiskt material och alltid mycket stenig och väl-dränerad.

För att kunna diversifiera produktionen har även vinstockar av druvsorter som är nya för regionen planterats i vissa slättområden som är mer näringsrika och lättbearbetade.

Vinodlingsområdet avgränsas i väster av en höjdkurva på 300 meter eller av en temperatur på 13°C. Det har mer än 2 500 soltimmar per år och en nederbörd på mellan 500 och 650 mm, ofta i form av åskväder och framför allt på våren och hösten.

Till det rena Medelhavsklimatet ska läggas den mildrande effekten av havet som dämpar sommarhettan och minskar kylan nattetid. Klimatet i Roussillon präglas dock framför allt av den vanligt förekommande (en dag av tre) och kraftiga nordvästliga vinden ("Tramontana"), som är mycket kall på vintern efter att ha passerat Pyrenéernas snöklädda toppar.

#### *Produktens särskilda egenskaper*

Vinodlingen i Roussillon växte fram samtidigt med civilisationen kring Medelhavet.

I detta varma och blåsiga klimat har det redan från begynnelsen av vår tideräkning framställts särpräglade viner av druvor med naturligt mycket hög sockerhalt.

Allt eftersom har produktionen utvecklats i riktning mot naturligt söta viner – Roussillons rikedom. Genom den traditionen har vinodlarna utvecklat metoden med lagring i oxidativ miljö, vilket bygger på ett unikt och speciellt kunnande.

Även om produktionen av hävd är inriktad på framställning av naturligt söta viner, har det också alltid framställts stilla viner i Roussillon. Fram till 1800-talet var konsumtionen i första hand lokal. Tack vare vinernas naturligt höga sockerhalt, som innebar att de klarade transporter väl, har försäljningen utanför Roussillon utvecklats och producenterna har blivit mer medvetna om kvaliteten och särarten hos de stilla vinerna i regionen.

Metoden med lagring i oxidativ miljö har lett till framställningen av viner med beteckningen "rancio", som är en imponerande företrädare för den fransk-katalanska kulturen. I mitten av 1700-talet beskrev Saint Simon "rancio" som ett spanskt lagrat vin och i slutet av 1800-talet presenterade Paul Oliver, som återupptog klostret Rous à Banyuls gamla metoder för framställning av nattvardsvin, stolt en "rancio doux" i sitt produktutbud.

Till följd av denna mångfald och starka identitet erkändes den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" genom ett beslut av den 16 november 1981 och dess geografiska område ändrades den 1 september 2003 i och med omgrupperingen av de skyddade geografiska beteckningarna "Coteaux de Fenouillèdes", "Vals d'Agly" och "Côtes Catalanes", tack vare vinodlarnas villighet att slå sig samman för att framställa ett vin med en stark fransk-katalansk identitet.

Produktionen ligger på ungefär 150 000 hl fördelat på röda viner (55 %), roséviner (30 %) och vita viner (15 %). Till detta ska läggas en traditionell, specifik och mindre omfattande produktion av "rancio", det vill säga vin som har lagrats under oxidativa förhållanden och har mycket speciella egenskaper.

De röda vinerna är oftast förknippade med traditionella druvsorter för Medelhavsområdet (carignan N, grenache, syrah N). I slättområdet finns även druvsorter från sydväst, som merlot N och cabernet sauvignon N. I dem förenas kraftfullhet med elegans som uppvägs av en friskhet som tillför balans till dessa soliga viner med hög naturlig sockerhalt.

Lokala gröna druvsorter (grenache B, grenache G, macabeu B, tourbat B, muscat-sorter) odlas sida vid sida med mer nyligen införda druvsorter som chardonnay B, marsanne B, roussanne B och vermentino B. Mineraliteten, fylligheten och aromernas styrka beror på om vinstockarna planteras på högre höjd eller på slätten. Vinerna är uttrycksfulla i såväl arom som personlighet. De kombinerar friskhet och mineralitet i viner som har både kropp och god lagringsförmåga.

Rosévinerna är i allmänhet aromatiska med en bred färgpalett. Produktionen på Roussillonslätten ger mycket aromatiska, lätta och mjuka viner. Viner från sluttningarna har en djupare färg och en struktur som gör att de passar bra till mat.

Viner med beteckningen "rancio" framställs enbart av traditionella druvsorter för Roussillon och lagras i minst fem år.

"Rancio" har en smak som är utmärkande för vissa viner som har lagrats länge, i allmänhet i tunnor eller gamla fat. Oavsett om vinerna till en början är vita eller röda får de med tiden samma djupa bärnstensgula, ibland kastanjebruna, färg, med grönaktiga reflexer. Aromerna är kraftfulla och har alltid lång eftersmak. De påminner om valnöt och vissa kryddor, som bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*).

"Orsakssamband mellan det geografiska områdets särskilda egenskaper och produktens särskilda egenskaper"

De torra fransk-katalanska vinerna har länge varit efterfrågade för sin färg, koncentration och höga alkoholhalt som innebär att vingrossister kan använda dem i sammansättningar för att balansera upp andra produkter. Det varma och torra klimatet och avsaknaden av geologiska förutsättningar för underjordiska källare innebär att dessa torra viner inte kunde lagras och att vinodlarna förr i tiden ville sälja sin produktion snabbt. I och med ankomsten av modern teknik för ungefär 40 år sedan, framför allt kylmöjligheter, har denna produktion har kunnat omvärderas och utgör nu ett viktigt komplement till den övriga vinproduktionen i departementet.

I denna varmaste del av Frankrike uppnår alla druvsorter full mognad varje år, vilket bidrar till en kraftfull Medelhavsprägel hos alla viner som framställs.

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" har blivit berömd tack vare traditionella druvsorter som carignan N, grenache B, G och N, macabeu B, men i de bördigaste områdena odlas även druvsorter som inte är traditionella för franska Katalonien (framför allt cabernet, merlot och chardonnay), vilket gör det möjligt att framställa ett fruktigt och mjukt vin, med större skördar.

Ur vinodlingssynpunkt, där identitetsbegreppet är avgörande, har vinodlarna i Roussillon möjlighet att framställa de kulturellt mycket kända vinerna med beteckningen "rancio", med sina äkta fransk-katalanska vinodlingskunskaper som bygger på en lång tradition.

Möjligheten att framställa dessa särpräglade viner med stark identitet, vinodlarnas stolthet över att vara en del av det fransk-katalanska området – rugbyns, vinernas och traditionernas bygd – detta övergångsområde mellan Frankrike och Spanien med sitt kärva klimat som har sin motsvarighet i de människor som brukar jorden, är faktorer som sammantaget leder till förmågan att framställa ett kvalitetsvin.

En mångskiftande turism har sedan många år utvecklats i det fransk-katalanska området, från hav till berg, vilket gör det möjligt att visa upp departementets rika mångfald, och den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" är en av ambassadörerna för området.

## 9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" får kompletteras med följande uttryck:

- Uppgifterna "primeur" eller "nouveau".
- Namnet på en eller flera druvsorter.
- Uppgiften "rancio" enligt de villkor som anges i produktspecifikationen.

Den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes" kan kompletteras med namnet på den mindre geografiska enheten "Pyrénées-Orientales", enligt de villkor som fastställs i produktspecifikationen.

EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska anges på etiketten när uppgiften "skyddad geografisk beteckning" ersätts med det traditionella uttrycket "Vin de Pays".

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

**Beskrivning av villkoret:**

Det omedelbara närområdet definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning för viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Côtes Catalanes", omfattar följande kommuner:

## — Departementet Ariège:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédéilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Caussou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassur, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos och Villeneuve-d'Olmes.

## — Departementet Aude:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Céprie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Coudozouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donzac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleuard, Espérazza, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoules, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montséret, Moussan, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardebelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesègue-des-Corbières och Vinassan.

**Länk till produktspecifikationen**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423)



**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 319/07)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”ÚJFEHÉRTÓI MEGGY”**

**EU-nr: PGI-HU-02411 – 15 februari 2018**

**SUB ( ) SGB (X)**

**1. Namn**

”Újfehértói meggy”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Ungern

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1 Produkttyp**

Klass 1.6: Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

Frukt avsedd att konsumeras färsk eller för bearbetning av följande sorter av arten *Prunus cerasus* L. som väljs ut vid forskningsstationen Újfehértó får användas för att framställa den skyddade geografiska beteckningen ”Újfehértói meggy”: Újfehértói fürtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bőtermő, Éva och Petri.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Újfehértói meggy” har följande kvalitetsegenskaper:

- Skal: alltid blankt, med en mörkröd till vinröd färg.
- Kött: fast, med medelhög *teinturier*, förutom sorten Debreceni bőtermő.
- Smak: ej bitter, harmoniskt söt och syrlig. Sorterna Kántorjánosi 3 och Éva är något syrligare.
- Sockerhalt: minst 14 grader Brix.
- Förhållande mellan sockerhalt/surhetsgrad: 8–20.
- Total syrahalt: 0,6–1,5 %.
- Minsta diameter: 19 mm.

Frukt som är avsedd att konsumeras färsk plockas när den är 80–90 % mogen. Frukt som ska bearbetas plockas när den är helt mogen, dvs. när hela frukten inuti kronan enkelt avskiljs från stjälken.

Frukt som säljs avsedd att konsumeras färsk har följande egenskaper: den är intakt och fri från skador, med stjälk, är ren och synbart fri från främmande beståndsdelar samt frisk och fri från röta, skadedjur eller växtskyddsmedel. Frukten kan vara avstjälkad när den säljs för bearbetning.

**3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)**

—

(<sup>1</sup>) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i produktionen av "Újfehértói meggy" måste äga rum i det geografiska område som definieras i punkt 4.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Produktens förpackning är tillverkad av trä, kartong, plast eller polymerfilm som andas och har en vikt på 250 g till 10 kg. Den kan säljas som bulkvara för industriell bearbetning eller direkt till konsumenter. Förpackningen säkerställer att frukten behåller sina egenskaper och förblir intakt.

Produkten kan förvaras i kylrum under förutsättning att temperaturen inte faller under 2 °C och den relativa fuktigheten inte överskrider 80 %. För att "Újfehértói meggy" ska bevara sin friskhet får frukten förvaras i kylrum i högst tre veckor.

Förpackningen av "Újfehértói meggy" måste äga rum i det geografiska område som definieras i punkt 4 för att frukten ska bevara sin friskhet och förbli intakt samt för att förebygga försämringar av kvaliteten, eftersom upprepad hantering och transport kan skada fruktskinnet, vilket i sin tur gör att frukten ruttnar och därmed inte går att sälja.

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som avses med det registrerade namnet

–

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Den geografiska beteckningen får endast användas för surkörsbär som kommer från och odlas i det administrativa området för följande kommuner i länet Szabolcs-Szatmár-Bereg:

Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Ujsortanya och Újfehértó.

## 5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Újfehértói meggy" och det geografiska området grundar sig på kvalitet. De huvudsakliga kvalitetsfaktorerna anges nedan.

### Naturliga faktorer

Det geografiska området är beläget i den centrala delen av regionen Nyírség, i länet Szabolcs-Szatmár-Bereg. Surkörsbär odlas i denna region med 20–50 meter höga isolerade kullar som reser sig ovanför floden Tizas flodslätt.

Den årliga nederbörden i den centrala delen av Nyírség-regionen uppgår till 570–590 mm, men i vissa områden kan den variera mellan 550 och 600 mm. Nederbördsmängden under odlingsssäsongen uppgår till omkring 420 mm, varav 65–78 mm faller i juni, vilket är gynnsamt för odlingen av "Újfehértói meggy". Den genomsnittliga årstemperaturen är 9,3–9,9 °C. De sista frostiga dagarna infaller ungefär i mitten av april. Den varmaste månaden är juli med 20,2–20,7 °C, vilket är 1–2 °C lägre än i andra områden i Stora ungerska slättlandet. Sommarvärmerna är mindre intensiv i det geografiska området än i andra delar av Stora ungerska slättlandet, eftersom nätterna är betydligt svalare där, även under sommaren. Våren kommer senare än i de angränsande regionerna, vilket innebär att körsbärsblomningen vanligen undkommer vårfrosten. Skillnaderna mellan dag- och nattemperaturerna är vanligen stora i det geografiska området under vegetationsperioden för "Újfehértói meggy". Det mycket varma vädret börjar i mitten av juli i detta område, men vid den tidpunkten har surkörsbären redan skördats. Antalet soltimmar per år uppgår till omkring 1 950–2 030 timmar, varav 760–800 timmar infaller under sommarperioden.

Nyírség har en årlig nederbörd på 550–600 mm. Vegetationsperioden för "Újfehértói meggy" är blötare, och det regnar som mest under senvåren och försommaren.

Den huvudsakliga jordmånen i det avgränsade geografiska området är sandjord med humus på sandsten. Denna jordmånstyp karakteriseras av ett humus innehåll över 1 % och ett matjordslager på 40 cm. Den har god vattenhållningsförmåga och vattengenomsläpplighet, är luftig och torkar sällan ut samt är tillräckligt näringsrik för att ge god avkastning. Avkastningen kan förbättras betydligt om jordmånens kväveinnehåll ökas. Förutom den nämnda jordmånstypen förekommer även större eller mindre områden med rödbrun skogsjord, vars humus innehåll varierar mellan 1 och 1,5 %. Jordmånens egenskaper är gynnsamma för vattenhushållningen, genom kombinationen av

måttlig genomsläpplighet och god vattenhållningsförmåga. Ytterligare positiva faktorer är dess luftighet och näringshållande förmåga. En jämförelse av produktionsförutsättningarna för "Újfehértói meggy" med det avgränsade geografiska områdets egenskaper visar på ett lyckligt sammanträffande dem emellan. Det är ingen slump att surkörsbärsproduktionen startade här under andra hälften av 1600-talet och att surkörsbärssorten "Újfehértó fürtös" har sitt ursprung här, eller att merparten av surkörsbärens i länet Szabolcs-Szatmár-Bereg odlas här.

#### *Mänskliga faktorer*

##### Lokal selektiv växtförädling:

De surkörsbärstyper med hög avkastning som lokalt är kända som "Fehértói csüngős Pándy" eller "Fehértói fürtös Pándy" hade blivit vanligt förekommande i och omkring Újfehértó under första hälften av 1900-talet. Genom lokal selektiv växtförädling, som inleddes vid forskningsstationen Újfehértó på 1960-talet under ledning av Dr Ferenc Pethő, samlade man in kloner av självpollinerande frukter av hög kvalitet och med hög avkastning som enkelt lossnar från stjälken, i och omkring Újfehértó. Den surkörsbärsklon som hade de mest gynnsamma egenskaperna, vilket testades med P2-provningsmetoden, valdes ut och klassificerades som en sort som beviljades statligt erkännande under namnet "Újfehértói fürtös" år 1970. Den lokala selektiva växtförädlingen utvidgades till att omfatta angränsande kommuner i regionen. De sorter som samlades in där testades också i Újfehértó och de bästa sorterna av dessa beviljades också statligt erkännande (Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

##### Särskild odlingskultur:

Sorterna "Újfehértói meggy" växer i hängande kronor som är benägna att bli kala, vilket innebär att de måste beskäras varje år. För att säkerställa en enhetlig ljusexponering av kronan beskär träden så att kronan är konisk eller konformad.

Vid utgallringen av nya skott för att forma kronan avlägsnas eventuella vertikala – eller om det inte finns någon stam, nedåthängande skott – där en bit på 1–2 cm av sidogrenarna från den centrala axeln lämnas kvar. Efter utgallringen har de kvarvarande skotten på sidogrenarna en fiskbensliknande struktur. En liknande beskärningsmetod används för andra fruktträd. Även sidogrenarna på mekaniskt skördade öppna kronor beskär i konform.

#### *Särskilda egenskaper*

"Újfehértói meggy" är inte bitter, har ett vinrött eller mörkrött skal, *teinturier* (förutom sorten Debreceni bőtermő) och en behagligt söt och syrlig smak (för frukter från sorterna Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő och Petri) eller en något syrlig smak (för frukter från sorterna Kántorjánosi 3 och Éva).

De särskilda egenskaperna härrör från klimat- och jordmånsförhållandena i det geografiska området och den mänskliga kunskapen (urval av sorter och en särskild odlingskultur), som har samband med Újfehértó.

#### *Samband med det geografiska området*

Det geografiska området har ett förhållandevis stort antal soltimmar (950–1 030 timmar), vilket bidrar till att "Újfehértói meggy" får sin särpräglade vinröda eller mörkröda färg.

Det finns ett linjärt regressionsförhållande mellan de stora variationerna mellan dag- och nattetemperaturerna och fruktens sockerhalt. På grund av de stora skillnaderna mellan dag- och nattetemperaturerna i det geografiska området under vegetationsperioden har "Újfehértói meggy" en hög sockerhalt (minst 14 grader Brix), vilket ger frukten dess behagligt söta och syrliga eller något syrliga smak.

Tack vare den kombinerade effekten av kraftigare nederbörd i det geografiska området under vegetationsperioden och den goda vattenhållningsförmågan hos den medelkompakta sandjorden har frukten en låg syrahalt (en total syrahalt på 0,6–1,5 %), vilket även det bidrar till att ge "Újfehértói meggy" dess karakteristiska behagligt söta och syrliga eller något syrliga smak.

Den särskilda odlingsmetoden när det gäller beskärning av "Újfehértói meggy" så att kronan blir konformad säkerställer att frukten är väl exponerad för ljus när den mognar, vilket även bidrar till fruktens vinröda eller mörkröda färg och söta och syrliga eller något syrliga smak.

Den sort som först valdes ut av forskningsstationen Újfehértó var "Újfehértói fürtös", vars frukt blev känd som "Újfehértói", både inom landet och utomlands. De andra sorter som valdes ut (Debreceni bőtermő, Petri, Kántorjánosi 3 och Éva) har också samband med Újfehértó-området, så deras frukt har även blivit känd under det gemensamma namnet "Újfehértói meggy".

En festival med "Újfehértói meggy" som tema har anordnats varje år i Újfehértó sedan 2008. Kakor, strudlar och andra rätter med surkörsbär bereds av "Újfehértói meggy" vid festivalens baknings- och matlagningstävlingar.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---



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



**Europeiska unionens publikationsbyrå**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**SV**