

Europeiska unionens officiella tidning

C 200



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

8 juni 2023

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 200/01	Eurons växelkurs – 7 juni 2023	1
2023/C 200/02	Förklarande anmärkningar till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur	2
2023/C 200/03	Förklarande anmärkningar till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur	3

Revisionsrätten

2023/C 200/04	Särskild rapport 14/2023 – Programplaneringen av instrumentet för granskning, utvecklingssamarbete och internationellt samarbete – Europa i världen: omfattande program med brister i metoderna för att tilldela medel och övervaka effekterna	4
---------------	--	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2023/C 200/05	Meddelande från Danmarks regering om inbjudan att ansöka om tillstånd för undersökning och utvinning av kolväten i ett avgränsat område i Nordsjön	5
---------------	--	---

UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

Europeiska kommissionen

2023/C 200/06	Fortsättning av de allmänna domstolsförhandlingarna om prövning av fordringarna – Ärendenummer 05 KO.2016.672	7
---------------	---	---

SV

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2023/C 200/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2023/C 200/08	Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013	10
2023/C 200/09	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	20

Rättelser

2023/C 200/10	Rättelse av 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 – Anbuds förfarande avseende tillhandahållande av regelbunden lufttrafik i enlighet med allmän trafikplikt (EUT C 166, 11.5.2023)	23
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

7 juni 2023

(2023/C 200/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0717	CAD	kanadensisk dollar	1,4351
JPY	japansk yen	149,42	HKD	Hongkongdollar	8,4029
DKK	dansk krona	7,4494	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7640
GBP	pund sterling	0,85970	SGD	singaporiensk dollar	1,4432
SEK	svensk krona	11,6255	KRW	sydkoreansk won	1 394,04
CHF	schweizisk franc	0,9704	ZAR	sydafrikansk rand	20,3986
ISK	isländsk krona	150,50	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,6235
NOK	norsk krona	11,7975	IDR	indonesisk rupiah	15 901,74
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	4,9271
CZK	tjeckisk koruna	23,625	PHP	filippinsk peso	60,002
HUF	ungersk forint	368,73	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,4695	THB	thailändsk baht	37,231
RON	rumänsk leu	4,9586	BRL	brasiliansk real	5,2607
TRY	turkisk lira	24,7925	MXN	mexikansk peso	18,6078
AUD	australisk dollar	1,6004	INR	indisk rupie	88,4160

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Förklarande anmärkningar till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur

(2023/C 200/02)

I enlighet med artikel 9.1 a i rådets förordning (EEG) nr 2658/87 ⁽¹⁾(1) ändras härmed de förklarande anmärkningarna till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur ⁽²⁾ på följande sätt:

På sidan 169, i den förklarande anmärkningen till nummer "3004 Medikamenter (med undantag av varor enligt nr 3002, 3005 eller 3006) bestående av blandade eller oblandade produkter för terapeutiskt eller profylaktiskt bruk, föreliggande i avdelade doser (inbegripet doser i form av system för transdermal administration) eller i former eller förpackningar för försäljning i detaljhandeln" ska sjätte och sjunde stycket samt tabellen med dess rubriker utgå och ersättas med följande text:

"Detta nummer omfattar bland annat beredningar som innehåller en tillräcklig mängd aktiva substanser per dygnsdos (t.ex. hormoner eller kofaktorer) för att ge terapeutisk eller profylaktisk effekt mot en viss sjukdom eller åkomma. Den rekommenderade dygnsdosen anges på dessa produkters etikett eller förpackning eller i den medföljande bruksanvisningen.

Världshälsoorganisationen (WHO) har utarbetat ett anatomiskt, terapeutiskt och kemiskt klassificeringssystem (WHO ATC-DD-index) (https://www.whooc.no/atc_ddd_index/). I detta anges den definierade dygnsdos (DDD) som ger terapeutiska eller profylaktiska effekter när ämnet används i kvantiteter som motsvarar eller överstiger de mängder som anges i indexet.

I följande tabell visas definierad dygnsdos för de ämnen som anges:

Namn på den aktiva substansen	Definierad dygnsdos	Enhet	Administreringsväg
α-liponsyra eller tioktinsyra	0,6	g	oral
	0,6	g	parenteral
Glukosaminsulfat	1,5	g	oral
Levokarnitin	2	g	oral
	2	g	parenteral
Lovastatin	45	mg	oral
Melatonin	2	mg	oral
N-acetylcystein	0,5	g	oral
Yohimbin	15	mg	oral"

⁽¹⁾ Rådets förordning (EEG) nr 2658/87 av den 23 juli 1987 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och om Gemensamma tulltaxan (EGT L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ EUT C 119, 29.3.2019, s. 1, i dess ändrade lydelse i EUT C 248, 24.7.2019, s. 3.

Förklarande anmärkningar till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur

(2023/C 200/03)

I enlighet med artikel 9.1 a i rådets förordning (EEG) nr 2658/87 ⁽¹⁾ ändras härmed de förklarande anmärkningarna till Europeiska unionens kombinerade nomenklatur ⁽²⁾ på följande sätt:

På sidan 179, efter den förklarande anmärkningen till KN-nummer ”**3401 30 00 Organiska ytaktiva produkter och preparat för rengöring av huden, i form av vätska eller kräm, detaljhandelsförpackningar, även innehållande tvål**”, ska följande text införas:

”3402	Organiska ytaktiva ämnen (andra än tvål och såpa); ytaktiva preparat, tvättmedel (inbegripet tvätthjälpmiddel) och rengöringsmedel, även innehållande tvål eller såpa, andra än sådana som omfattas av nr 3401
3402 50 10 och 3402 50 90	Preparat i detaljhandelsförpackningar Med ’preparat i detaljhandelsförpackningar’ enligt dessa undernummer förstås beredningar som föreligger i förpackningar redo för försäljning i detaljhandeln direkt till slutanvändare (privatpersoner, yrkesutövare, företag osv.) utan vidare bearbetning eller ompackning. Förpackningen ska vara försedd med läsliga, väl synliga och outplånliga anvisningar för preparatens avsedda användning av slutanvändaren (t.ex. säkerhets-, bruks- eller hanteringsanvisningar). Det räcker inte att endast lämna denna information på följedokumentet.”

På sidan 190, i den förklarande anmärkningen till KN-nummer ”**3808 Insekts-, svamp- och ogräsbekämpningsmedel, gröningshindermedel, tillväxtreglerande medel för växter, desinfektionsmedel, bekämpningsmedel mot gnagare och liknande produkter, föreliggande i former eller förpackningar för försäljning i detaljhandeln eller som preparat eller utformade artiklar (t.ex. band, veckor och ljus, preparerade med svavel, samt flugpapper)**”, ska följande nya stycken införas:

3808	”Se anmärkning 1 a.2 till kapitel 38 och de förklarande anmärkningarna till HS, nr 3808, fjärde stycket punkt 1 beträffande uttrycket ’i detaljhandelsförpackningar’. Isolerade kemiskt definierade grundämnen eller föreningar enligt detta nummer kan anses som ’produkter i detaljhandelsförpackningar’, under förutsättning att de föreligger i förpackningar redo för försäljning i detaljhandeln direkt till slutanvändare (privatpersoner, yrkesutövare, företag osv.) utan vidare bearbetning eller ompackning. Förpackningarna ska vara försedda med läsliga, väl synliga och outplånliga anvisningar för den avsedda användningen av slutanvändaren (t.ex. säkerhets-, bruks- eller hanteringsanvisningar). Det räcker inte att endast lämna denna information på följedokumentet. Preparat omfattas av detta nummer även om de inte föreligger i detaljhandelsförpackningar.”
-------------	--

⁽¹⁾ Rådets förordning (EEG) nr 2658/87 av den 23 juli 1987 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och om Gemensamma tulltaxan (EGT L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ EUT C 119, 29.3.2019, s. 1.

REVISIONSRÄTTEN

Särskild rapport 14/2023

Programplaneringen av instrumentet för granskning, utvecklingssamarbete och internationellt samarbete – Europa i världen: omfattande program med brister i metoderna för att tilldela medel och övervaka effekterna

(2023/C 200/04)

Europeiska revisionsrätten meddelar härmed att särskild rapport 14/2023 ”Programplaneringen av instrumentet för granskning, utvecklingssamarbete och internationellt samarbete – Europa i världen: omfattande program med brister i metoderna för att tilldela medel och övervaka effekterna” just har offentliggjorts.

Rapporten kan läsas eller laddas ner på Europeiska revisionsrättens webbplats: <https://www.eca.europa.eu/sv/publications/sr-2023-14>

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Meddelande från Danmarks regering om inbjudan att ansöka om tillstånd för undersökning och utvinning av kolväten i ett avgränsat område i Nordsjön

(2023/C 200/05)

Minianbudsinfordran

Med hänvisning till artikel 3.2 b i Europaparlamentets och rådets direktiv 94/22/EG av den 30 maj 1994 om villkoren för beviljande och utnyttjande av tillstånd för prospektering efter samt undersökning och utvinning av kolväten, meddelar vi härmed att i enlighet med § 12 första stycket led a i lagen om användning av Danmarks underliggande jordlager (*lov om anvendelse af Danmarks undergrund*), jämförd med lagdekret nr 1533 av den 16 december 2019, i dess ändrade lydelse, kan tillstånd sökas i ett område som avgränsas av följande koordinater (geografiska koordinater enligt ED50):

Hörnpunkt	Latitud	Longitud
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

Området ligger i Centralgraven i Nordsjön. Se karta nedan. Allt material som rör anbudsinfordran, inklusive villkor och utvärderingskriterier, finns på: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, och kan erhållas via: www.ens.dk/en/miniround. Ansökningarna ska lämnas in via Energistyrelsens anbudsportal enligt ovan.

De bestämmelser och kriterier som avses i artikel 5.1 i direktiv 94/22/EG, jämfört med lagdekret nr 1533 av den 16 december 2019 om användning av Danmarks underliggande jordlager (*bekendtgørelse af lov om anvendelse af Danmarks undergrund*) i dess ändrade lydelse, offentliggörs också i Danmarks officiella tidning.

Sista ansökningsdag är den 1 september 2023 kl. 12:00.

Om perioden mellan offentliggörandet av detta meddelande i *Europeiska unionens officiella tidning* och den 1 september 2023 är kortare än 90 dagar kan ansökningar lämnas in senast kl. 12.00 nittio dagar efter detta meddelandes offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning*, eller senast kl. 12.00 påföljande vardag, om den nittionde dagen infaller på en helg, helgdag, grundlagsdagen, julafton eller nyårsafton.

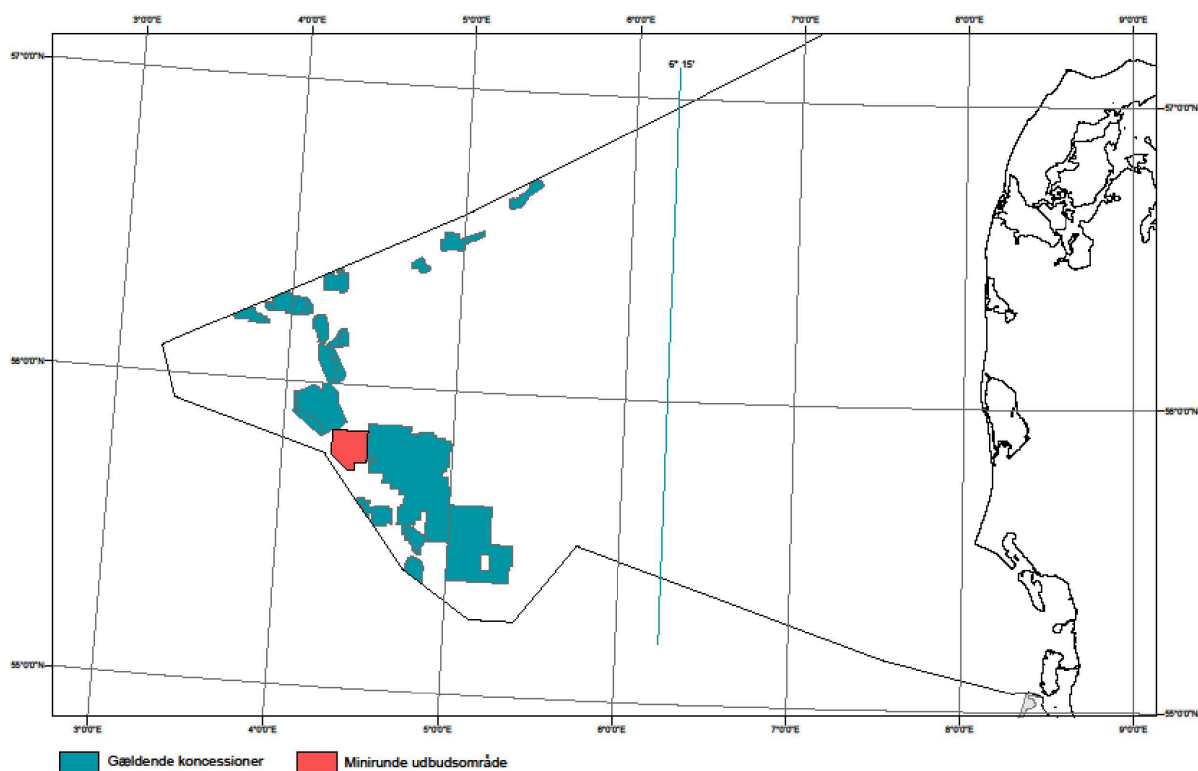
Energistyrelsen
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DANMARK

Tfn +45 33926700

E-post: ens@ens.dk

Webbplats: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Danske koncessionsområder i maj 2023

Nyckel: Blå: Aktuella koncessioner; Orange: Område som ingår i minianbudsområdet

UPPLYSNINGAR OM EUROPEISKA EKONOMISKA SAMARBETSOMRÅDET

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Fortsättning av de allmänna domstolsförhandlingarna om prövning av fordringarna

Ärendenummer 05 KO.2016.672

(2023/C 200/06)

Konkursgäldenär:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz företrädd av Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
Orsak:	Konkursförfarande

De allmänna domstolsförhandlingarna om de anmälda fordringarna fortsätter Fredagen den 26 maj 2023 kl. 9.00, VS 4 vid denna domstol.

Fürstliches Landgericht

Vaduz den 21 april 2023.

Stefan ROSENBERGER
Domare

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 200/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 30 maj 2023 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- Bain Capital Investors, LLC (*Bain Capital*, Förenta staterna).
- Apfarge Investments Pte Ltd. (*Apfarge*, Singapore), ytterst kontrollerat av CIG Group (Singapore).
- World Human Intelligence Co., Ltd (*WHI*, Japan), för närvarande kontrollerat helt av Bain Capital.

Bain Capital och Apfarge kommer att förvärva ensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.2 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, över hela WHI

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Bain Capital: förvaltar investeringsfonder med investeringar i olika företag verksamma inom ett antal branscher så som teknik, media och telekommunikation, hälso- och sjukvård, dagligvaror, finansiella tjänster, företagstjänster samt industri och tillverkning.
- Apfarg: investeringsfond förvaltd av CIG-Group som förvaltar en diversifierad global portfölj med investeringar i riskkapital, venturekapital och infrastrukturfonder samt även direktinvesteringar i privata företag.
- WHI: utvecklar och tillhandahåller programvara för resursplanering till företag, närmare bestämt personaladministration, så som programvara för bemanning och lönelistor, självbetjäning för personalen, närvarokontroll och kompetensförsörjning.

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.

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

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 ^(?).

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.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

Fax +32 22964301

Post:

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

^(?) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(2023/C 200/08)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Açores”**PGI-PT-A1447-AM01****Datum för ansökan: 22.3.2017****1. Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. Beskrivning av och motivering till ändringen**2.1. Uppgifter om sökanden**

Beskrivning: Uppdatering av uppgifter om sökanden.

Skäl: Uppgifterna är inte aktuella och behöver därför uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att specifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: ”Övriga uppgifter” – Uppgifter om sökanden.

2.2. Uppgifter om berörda aktörer

Beskrivning: Uppgifter om berörda aktörer har tagits bort.

Skäl: Sökandens uppgifter skrevs av misstag in i detta fält på grund av ett missförstånd. Dessa uppgifter har nu tagits bort. Detta är nödvändigt för att säkerställa att specifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

(¹) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Övriga uppgifter" – Berörda aktörer.

2.3. Uppgifter om kontrollorgan

Beskrivning: Uppdatering av uppgifter om kontrollorgan.

Skäl: Uppgifterna är inte aktuella och behöver därför uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att specifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Övriga uppgifter" – Uppgifter om kontrollorgan.

2.4. Uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter

Beskrivning: Uppdatering av uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter.

Skäl: Uppgifterna är inte aktuella och behöver därför uppdateras. Detta är nödvändigt för att säkerställa att specifikationen överensstämmer med gällande lagstiftning samt för att förtydliga den tidigare beskrivningen.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Övriga uppgifter" – Uppgifter om behöriga tillsynsmyndigheter.

2.5. Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter

Beskrivning: Kategorin "Mousserande vin" har lagts till.

Skäl: Syftet är att stärka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ansöka om skyddad geografisk beteckning.

Denna produkttyp, som kännetecknas av sin kvalitet och särart, framställs redan av producenter med traditionella metoder i regionen. Beslutet att tilldela denna nya produkt den skyddade geografiska beteckningen "Açores" är ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och det värde den tillför producenter.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinerna", "Vinframställningsmetoder", "Samband med det geografiska området" och "Ytterligare villkor".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinerna", "Vinframställningsmetoder", "Samband med det geografiska området" och "Ytterligare villkor".

2.6. Produktkategori – tillägg av en ny kategori vinprodukter

Beskrivning: Kategorin "Likörvin" har lagts till.

Skäl: Syftet är att stärka det ekonomiska värdet på en produkt som redan finns i regionen genom att ansöka om skyddad geografisk beteckning.

Denna produkttyp, som kännetecknas av sin kvalitet och särart, framställs redan av producenter med traditionella metoder i regionen. Beslutet att tilldela denna nya produkt den skyddade geografiska beteckningen "Açores" är ett erkännande av dess betydelse och kvalitet och det värde den tillför producenter.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinerna", "Vinframställningsmetoder", "Samband med det geografiska området" och "Ytterligare villkor".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinerna", "Vinframställningsmetoder", "Samband med det geografiska området" och "Ytterligare villkor".

2.7. *Beskrivning av viner – vinkategori*

Beskrivning: Beskrivningen av vinerna har förbättrats och ändrats.

Skäl: Den tidigare beskrivningen ansågs vara allmän och inte tillräckligt specifik, och den har därför ändrats så att den innehåller de egenskaper som förknippas med de produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Açores". Ändringen behöver göras för att det sammanfattande dokumentet och specifikationen ska överensstämma med gällande lagstiftning.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Beskrivning av viner" – Vinkategori.

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Beskrivning av viner" – Vinkategori.

2.8. *Vinodlingsmetoder – Högsta avkastning*

Beskrivning: Högsta avkastning har ändrats till 75 hektoliter, och undantag har tagits bort.

Skäl: Högsta avkastning har minskats något för att anpassa siffran till befintliga produktionsnivåer. Syftet är att det ska finnas tydliga, objektiva kriterier för denna parameter för att säkerställa att produktionsförhållandena är enhetliga och förutsägbara.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Vinframställningsmetoder".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Vinframställningsmetoder".

2.9. *Vinodlingsmetoder – Oenologiska metoder – Vinkategori*

Beskrivning: Kortaste tillåtna lagringsperiod som oenologisk metod för vinkategorin har tagits bort.

Skäl: Eftersom lagringsperioden inte har någon betydande inverkan på egenskaperna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" har kravet på kortaste tillåtna lagringsperiod tagits bort.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Vinframställningsmetoder".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Vinframställningsmetoder".

2.10. *Huvudsakliga druvsorter – ändring av/anpassning till förteckningen över druvsorter*

Beskrivning: Namnen [på druvsorterna] har anpassats till den nya nationella förteckningen. Följande sorter har lagts till: Alicante bouschet, alvarinho, arinto dos açores, bastardo, caladoc, grenache, grüner-veltliner, loureiro, malvarisco, moscatel-galego branco, petit verdot, roupeiro-branco, sauvignon, síria, syrah, trincadeira, verdejo, verdelho roxo och vital.

Skäl: De druvsorter som fanns förtecknade för framställning av viner i regionen som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Açores" behövde anpassas och uppdateras för att de skulle överensstämma med den nya rättsliga ramen för den nationella förteckningen över sorter som lämpar sig för vinframställning i Portugal. Denna omfattade sorter som ingick bland de druvsorter som fanns i det geografiska området och som är relevanta när det gäller att fastställa egenskaperna hos produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Açores". Detta införande medför inga förändringar av de kännetecknande egenskaperna hos produkter som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Açores" utan det snarare optimerar dessa.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Huvudsakliga druvsorter".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Huvudsakliga druvsorter".

2.11. *Samband med det geografiska området – alla kategorier*

Beskrivning: Sambandet med det geografiska området har anpassats och förbättrats.

Skäl: Eftersom den tidigare beskrivningen av sambandet (Vinkategori) ansågs vara allmän och inte tillräckligt specifik, och eftersom nya vinkategorier (mousserande vin och likörvin) behövde införas i beskrivningen av sambandet har innehållet i detta avsnitt omformulerats så att alla vinkategorier nu finns med. Detta innebär att innehållet blivit mer objektiva, eftersom sambandet med det geografiska området gäller alla kategorier.

Ändrade avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Samband med det geografiska området".

Ändrade avsnitt i produktspecifikationen: "Samband med det geografiska området".

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Açores

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

4. Mousse­rande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**1. *Vita viner och roséviner*

Vita viner – Dessa viner är gröngula eller gula till färgen, och färgens intensitet blir starkare efter en period av lagring eller när de jäses på fat. Aromerna har fruktiga och blommiga toner, beroende på vilka druvsorter som används. Efter en viss tidsperiod kan de uppvisa aromer som härrör från lagringen, med ett positivt inslag av oxidation. I munnen kännetecknas vinerna av god syra, sötta, tydlig mineralitet och en bra balans mellan syra och alkoholhalt. Vinerna kan få rökiga och oxidativa toner när de lagras.

Roséviner – Rosévinerna är laxrosa eller rosa till färgen, med fruktiga aromer som går bra ihop med saltan, och har markerad syra och mineralitet i munnen. Vinerna är vanligtvis friska med en bra balans mellan syra och alkoholhalt.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	46,6 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. *Röda viner*

Röda viner – Dessa viner är röda till färgen, med fruktiga aromer och något rökiga toner. I och med lagringen mattas rökigheten av och istället framträder aromerna från lagringen. Vinerna är friska till smaken, med något rökiga toner och en bra balans mellan tanniner och alkoholhalt.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11

Lägsta totala syrahalt	46,6 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. Mousserande viner – vita viner och roséviner

De mousserande vinerna är blekgula till färgen. De har fruktiga aromer, med inslag av citrus och mineralitet samt mild rökiga toner. Beroende på hur länge de lagras kan rostade aromer förekomma. De är friska och torra, med god syra, söta och mineralitet, är fylliga och har en lång eftersmak. De har en utsökt mousse med fina, långvariga bubblor.

De mousserande rosévinerna är rosa-, lökskals- och grapefruktfärgade. Vad gäller aromerna dominerar röda bär, med inslag av mineraler. Beroende på hur länge de lagras kan rostade aromer förekomma. De är friska och torra, med god syra, söta och mineralitet, är fylliga och har en lång eftersmak. De har en utsökt mousse med fina, långvariga bubblor.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	46,6 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

4. Mousserande viner – röda

Färgen på de röda mousserande vinerna skiftar från röd till rubinröd. De har aromer av röda bär och rökiga och mineraliska toner. Beroende på hur länge de lagras kan rostade aromer förekomma. De är friska och torra, med god syra, söta och mineralitet, med en antydning till tanniner. De är medelfylliga och har en lång eftersmak. De har en utsökt mousse med fina bubblor som bildas snabbt.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	46,6 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

5. *Likörviner*

Likörvinerna är bärnstensfärgade till gyllenbruna. De har fruktiga aromer och kan också ha inslag av honung och karamell samt rostade och rökiga toner, och dessutom aromer av kryddor som följd av lagringen på fat. Vinerna är torra eller halvtorra till smaken, med god syra, sätta och mineralitet. De är fylliga och rökiga med smak av torkad frukt och honung och har en lång eftersmak.

För övriga analytiska parametrar gäller gällande rättsliga gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	16
Lägsta totala syrahalt	46,6 milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Viner, mousserande viner och likörviner – vinodlingsmetoder och jordmån

Odlingsmetoder

De odlingsmetoder som används på vingårdar avsedda för framställning av viner, mousserande viner och likörviner, och som har rätt att använda den skyddade geografiska beteckningen "Açores", måste vara de traditionella metoder som används i regionen.

De vinstockar som används för att framställa vinprodukter som får använda den skyddade geografiska beteckningen "Açores" måste planteras eller redan växa på jordar med följande egenskaper:

- Icke-humös litisk jord och lithosoler på ett fast substrat av basalt eller liknande stenarter.
- Tunn eller mättad jord, andisk brunjord av standardtyp.
- Regosoler som bildats av basalt, trakytisk sten eller av pyroklastiskt material ovanpå grund basalt.
- Lerjord eller mollisol.

2. Viner – naturlig alkoholhalt uttryckt i volymprocent

Relevanta restriktioner för vinframställning

Musten som är avsedd för framställning av viner som är berättigade till den skyddade geografiska beteckningen "Açores" måste ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent som är minst 10 (volymprocent).

3. Mousserande viner – naturlig alkoholhalt uttryckt i volymprocent

Relevanta restriktioner för vinframställning

Musten som är avsedd för framställning av mousserande viner som är berättigade till den skyddade geografiska beteckningen "Açores" måste ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent som är minst 9 (volymprocent).

4. Likörviner – naturlig alkoholhalt uttryckt i volymprocent

Relevanta restriktioner för vinframställning

Musten som är avsedd för framställning av likörviner som är berättigade till den skyddade geografiska beteckningen "Açores" måste ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent som är minst 10 (volymprocent).

5. Mousserande viner – metod

Särskilda oenologiska metoder

Den tekniska metod som ska användas för att framställa viner är klassisk jäsningsmetod på flaska.

6. Likörviner – lagringsperiod

Särskilda oenologiska metoder

Likörviner lagras i minst 12 månader.

7. Likörviner – framställningsmetod

Likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" framställs av druvmust som måste uppfylla villkoren för framställning av viner som är berättigade till den skyddade geografiska beteckningen "Açores", till vilken neutral vinalkohol eller destillerat vin får tillsättas, förutsatt att de egenskaper som fastställts i gällande lagstiftning respekteras.

b. *Högsta avkastning*

Mousserande viner och likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores"

75 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska område där viner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" framställs består av alla öar i gruppen Azorerna.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Agronómica

Alicante-bouschet

Alvarinho

Aragonez – tinta-roriz, tempranillo

Arinto – pedernã

Arinto-dos-açores – rerrantez-da-terceira

Bastardo – graciosa

Bical – borrado-das-moscas

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Caladoc

Castelão – joão-de-santarém (1), periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-pires – maria-gomes

Galego – dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-fina – boal, bual
Merlot
Moscatel-galego-branco – muscat-à-petits-grains
Moscatel graúdo – moscatel-de-setúbal
Petit-verdot
Pinot gris – pinot grigio
Pinot noir
Riesling
Rio-grande
Roupeiro-branco
Rufete – tinta-pinheira
Sauvignon – sauvignon blanc
Seara-nova
Sercial – esgana-cão
Syrah – shiraz
Síria – roupeiro, códega
Terrantez-do-pico
Tinta-barroca
Tinta negra mole, saborinho
Touriga franca
Touriga nacional
Trincadeira – tinta-amarela, trincadeira-preta
Tália – ugni-blanc, trebbiano-toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-roxo
Vinhão – sousão
Viosinho
Vital

8. **Beskrivning av samband**

Musserande viner och likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores"

Uppgifter om det geografiska området som är relevanta för sambandet

Dessa uppgifter rör viner, likörviner och musserande viner.

Naturliga faktorer

Ögruppen Azorerna är av vulkaniskt ursprung och ligger i Atlanten, 1 600 km väster om Portugals fastlandskust.

Ögruppen består av nio öar som varierar i storlek från 17 till 749 km² och ligger där de amerikanska, europeiska och afrikanska tektoniska plattorna möts.

Azorerna har ett tempererat kustklimat med milda temperaturer på mellan 16 °C på vintern och 26 °C på sommaren.

Tack vare Golfströmmen är också havstemperaturen mild, med en genomsnittstemperatur på mellan 14 °C och 22 °C.

Solen skiner i 3–4 timmar per dag under vintern och runt 7–8 timmar per dag under sommaren.

Nederbörden varierar under året, med större och mer ihållande nederbörd mellan oktober och mars. Under var och en av dessa månader överstiger den genomsnittliga nederbördsmängden 100 mm, med runt 20 regniga dagar i månaden. Nederbörden på Azorerna förekommer oftast i form av regnskurar som ibland kan övergå i tunga regn. Den relativa luftfuktigheten (årligt genomsnitt) är cirka 75 %.

Som följd av kolliderande luftmassor utgör vindarna ett väsentligt inslag i klimatet över hela ögruppen. Detta beror på den fuktighet och det salt de för med sig, som till viss del bestäms av terrängen och terrängformen på var och en av öarna.

På grund av jordarnas vulkaniska och relativt sena geologiska ursprung är de grunda med en riklig förekomst av grövre partiklar (småsten) och har huvudsakligen bildats på basalt och trakytisk och andesitisk sten.

Mänskliga faktorer

Vinodling i Azorerna sträcker sig tillbaka till mitten av 1400-talet, då ögruppen först bosattes. Det anses ha varit franciskammunkar som introducerade vinstockarna. När de anlät i området såg dessa munkar likheter mellan jordmånen och klimatförhållandena på Sicilien och några av öarna i ögruppen. Detta ledde till att de introducerade druvsorter från Italien, särskilt verdelho, som snabbt spred sig.

För att kunna odla vinstockarna var man från första början tvungen att anpassa de områden som var mest utsatta för de hårda atlantiska vindarna, och genom upprättandet av "currais" eller "curraletas" (jordlotter som avgränsades med kallmurar) formades landskapet. Dessa jordlotter tjänade två syften: överskottssten undanröjdes från jordarna och murarna gav skydd mot vinden.

Detta säregna kulturlandskap, som föddes ur behovet att skydda vinodlingarna mot Atlantens vindar, har erkänts som världsarv av Unesco.

Särskilda egenskaper hos de produkter som är förknippade med det geografiska området

Viner, likörviner och mousserande viner

Viner, mousserande viner och likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" delar vissa unika, utpräglade egenskaper, särskilt friskheten, sältan, mineraliteten, den goda syran och fruktiga aromer.

Samband med det geografiska området:

Viner, likörviner och mousserande viner

De särskilda förhållandena i det geografiska området är avgörande för att vinprodukter med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" ska få sina utpräglade egenskaper.

De stora nederbördsmängderna och den höga luftfuktigheten bidrar till druvornas gradvisa mognad, vilket bidrar till syrahalten och den utpräglade friskheten i viner, mousserande viner och likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores".

Förekomsten av grova material i jorden ökar reflektionen av värme, vilket främjar druvornas mognad och uttrycket från druvsorternas aromatiska föreningar, vilket ger viner, mousserande viner och likörviner med utpräglade aromer.

Det är tack vare de vulkaniska jordarna i kombination med Atlantens starka påverkan på grund av öns läge som vinprodukter med den skyddade geografiska beteckningen "Açores" får sin kännetecknande mineralitet och sätta.

Den mänskliga faktorn består i bevarandet av den månghundraåriga traditionen och upprättandet av jordlotterna (kända som "currais" och "curraletas"), som är oumbärliga som skydd mot Atlantens vindar och när det gäller att skapa bästa möjliga odlingsförhållanden för vinstockarna. Detta är av största vikt för att druvorna ska få bästa möjliga förhållanden för att mogna samt för att framställa viner, mousserande viner och likörviner med balanserade aromer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Mousserande viner och likörviner med den skyddade geografiska beteckningen "Açores"

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kontroll av märkning före utsläppande på marknaden.

Märket måste synas på märkningen.

Länk till produktspecifikationen

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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

(2023/C 200/09)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Lajta sajt”

EU-nr: PGI-HU-02844 – 23.5.2022

SUB () SGB (x)

1. Namn [på SUB eller SGB]

”Lajta sajt”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Ungern

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.3: Ost

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

”Lajta sajt” är en helfet, saltad och porös ost med något mjuk konsistens som framställs av komjölk och mognadslagras i två veckor med *Brevibacterium linens* som skorpan mikroflora. Den huvudsakliga mikrofloran under mognadslagringen förökar sig naturligt inom det geografiska område som avses i punkt 4.

Ostens fysiska och kemiska egenskaper

Karaktäristisk kvantitet i % (g/100 g)

Torrsubstanshalt (minst) 50,0

Fetthalt i torrsubstansen 50,0 ± 2,5

Natriumkloridhalt 1,5 ± 0,5

Ostens organoleptiska egenskaper

Utseende: rektangulärt block (19–21 cm långt; 7–9 cm brett; 5,5–7 cm högt), vikt 1–1,2 kg. Under- och ovansidan är platt och sidorna buktar ut något. Den tunna flexibla skorpan är porös och enhetligt rödgul till färgen.

Konsistens: Ostmassan är enhetligt gulröd till färgen, med sprickor som är tät och jämnt fördelade över snittytan. Osten är lätt att skära och ganska mjuk, och smular sig lätt i munnen.

Doft: Osten har en tydlig arom och är något pikant, med viss arom av mjölksyra och fri från främmande dofter.

Smak: något syrlig och pikant, smakrik, med en behaglig sälta och fri från främmande smaker.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Det finns inga territoriella begränsningar för foder.

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

Följande steg i produktionsprocessen måste äga rum i det avgränsade geografiska området :

- Beredning och enzymatisk koagulering av mjölken.
- Skärning och bearbetning av ostmassan.
- Formning och pressning av osten.
- Saltning av osten.
- Mognadslagring av osten.
- Tvättning och torkning av osten.

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

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen måste vara försedd med uppgifterna "zsíros, belseő érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség" (helfet, mognadslagrad, halvhård ostspecialitet med rödmögel).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Distriktet Győr-Moson-Sopron

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan "Lajta sajt" och det geografiska området är baserat på kvalitet och anseende.

"Lajta sajt" har en särpräglad aromatisk doft och smak på grund av dess specifika mogningsflora. Osten har en något mjuk konsistens och är rödgul till färgen. Den smular i munnen och snittytan är porös.

Den relativt korta mognadslagringen ger osten dess något syrliga, behagligt aromatiska och särpräglade smak. Ostens egenskaper har framför allt sin grund i den intensiva proteolysen, som gör att den får en smulig och något mjuk och lättsmält konsistens. När osten har lagrats upplevs den som en blandning mellan en mjuk och halvhård ost.

Distriktet Győr-Moson-Sopron är nordvästra Ungerns traditionella mjölkproduktionsregion. "Lajta sajt" har fått sitt namn efter floden Lajta, som rinner in i Mosoni-Duna vid Mosonmagyaróvár i distriktet Győr-Moson-Sopron.

Under första halvan av 1900-talet koncentrerades av en slump en högkvalitativ mjölkproduktion och utmärkt kunskapsbas i regionen, vilka representerades av jordbruksakademien i Mosonmagyaróvár, det ungerska forskningsinstitutet för mjölkproduktion, utbildningscentrumet i Csermajor och mejerierna i Mosonmagyaróvár, Csermajor och Levél. Den unika metod som används för att framställa "Lajta sajt" uppstod ur denna kunskapsbas under 1930-talet och denna specifika sakkunskap införlivades i mjölkproduktionstekniken under 1950-talet.

När det gäller kvaliteten på "Lajta sajt" utgör mognadslagringen av osten i det geografiska området ett avgörande steg i produktionsprocessen. Den relativt höga fukthalten, på mer än 90 %, gör att den huvudsakliga mikrofloran för mognadslagringen (*Brevibacterium linens*), som i framför allt kommer från de plankor av tallträ som osten förvaras på, blir synlig på osten efter 4–5 dagars mognadslagring, där den bildar en ljusgul hinna. Den höga luftfuktigheten och mognadslagringen på plankor som uteslutande består av tallträ säkerställer att denna specifika bakteriestam bevaras och att "rödmögel" bildas på den färska osten. På så sätt skapas ett nära samband mellan produktens kvalitet och produktionsplatsen.

Det krävs särskild sakkunskap för att mognadslagra "Lajta sajt". Ostarna roteras var tredje eller fjärde dag och tvättas med saltlake för att öka bakterietillväxten. De måste vändas och tvättas för hand mycket noggrant och får inte torkas av.

"Lajta sajt" mognadslagras under två veckor, och efter denna tid har hela ytan täckts av rödmögel. Den intensiva mognadslagringen startar på ytan och rör sig ner mot mitten, och fullbordas när "Lajta Sajt" har mognat. Ännu ett inslag i mognadslagringen är den snabba höjningen av skorpan pH-värde, vilket orsakas av nedbrytningen av laktat (i koldioxid och vatten) med vissa typer av jäst (t.ex. *oospora lactis*) som bildas naturligt på ytan. Mognadslagringen av "Lajta sajt" kännetecknas av den snabba nedbrytningen av de flesta proteiner, vilket innebär att 50–60 % av dem tar formen av petider, framför allt som aminosyresammansättningar, under den andra mognadslagringsveckan. Efter tre veckors mognadslagring kan smaken och doften av ammoniak upplevas och konsistensen fortsätter att mjukna. Från och med den tredje veckan måste osten därför förvaras vid en temperatur på mellan 2 °C och 8 °C för att vara ätlig och behålla sina utmärkande egenskaper.

Ostens anseende grundar sig på dess smak, smakrikedom, doft, mycket behagliga, smuliga konsistens och unikt enhetliga kvalitet. Den var, och är fortfarande, främst en favorit bland ostkännare och tack vare den intensiva proteolysen rankas den som en av de mest lättsmälta ostsorterna.

På en ostblogg kallas "Lajta sajt" för en berömd och med rätta populär ungersk ost, som klassificeras som en av de ostar som mognadslagras med rödmögel. Den beskrivs på följande sätt: "Skorpan är tunn, elastisk och djupt gulröd till färgen. Ostmassan är tjock, med små pipor, och har en särpräglad, aromatisk och behagligt skarp smak. Den är lätt att skiva och riva, vilket gör den perfekt för smörgåsar och rostat bröd, och den kan också ätas med pasta. Jag rekommenderar den för alla rätter som kräver ost." Källa: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta.

"Lajta sajt" har flera gånger vunnit priser vid inhemska och internationella osttävlingar, bland annat följande:

- Gulddiplom vid 2011 års nationella ungerska osttävling i Csermajor.
- Första pris bland de traditionella nationella ostarna från 15 länder vid den nationella osttävling som anordnades som en del av den 22:a vinfestivalen i Budavár 2013.
- Guldmedalj vid 2018 års nationella ostmarknad.
- Andra plats vid Mikulovs ostfestival i Tjeckien 2019.
- Mycket goda vitsord vid ostutställningen "Caseus Veneti" 2021. Denna utställning är öppen för småskaliga osttillverkare som framställer unika produkter med lokala särdrag. Källa: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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

RÄTTELSER

Rättelse av 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

(Europeiska unionens officiella tidning C 166 av den 11 maj 2023)

(2023/C 200/10)

Sidan 8, raden "Tidsfrist för inlämnande av ansökningar och anbud"

I stället för: "Den 10 juli 2023, före kl. 12:00 (lokal tid, Paris)",

ska det stå: "Den 13 juli 2023, före kl. 12:00 (lokal tid, Paris)".

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



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SV