

Europeiska unionens officiella tidning

C 272



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

1 augusti 2023

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 272/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 272/02	Eurons växelkurs – 31 juli 2023	2
---------------	---------------------------------------	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2023/C 272/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER/ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	5

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

2023/C 272/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2023/C 272/06	Offentliggörande av en ansökan om unionsändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013.	9
---------------	--	---

2023/C 272/07	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
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

II

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

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)****(Text av betydelse för EES)**

(2023/C 272/01)

Kommissionen beslutade den 19 juli 2023 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11108. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

31 juli 2023

(2023/C 272/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1023	CAD	kanadensisk dollar	1,4566
JPY	japansk yen	156,73	HKD	Hongkongdollar	8,5966
DKK	dansk krona	7,4529	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7773
GBP	pund sterling	0,85765	SGD	singaporiensk dollar	1,4660
SEK	svensk krona	11,5895	KRW	sydkoreansk won	1 405,49
CHF	schweizisk franc	0,9619	ZAR	sydafrikansk rand	19,5511
ISK	isländsk krona	144,30	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8808
NOK	norsk krona	11,1805	IDR	indonesisk rupiah	16 622,65
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	4,9703
CZK	tjeckisk koruna	23,900	PHP	filippinsk peso	60,522
HUF	ungersk forint	386,93	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,4070	THB	thailändsk baht	37,732
RON	rumänsk leu	4,9349	BRL	brasiliansk real	5,2031
TRY	turkisk lira	29,7126	MXN	mexikansk peso	18,4088
AUD	australisk dollar	1,6436	INR	indisk rupie	90,6690

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER/ENEL GREEN POWER AUSTRALIA)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 272/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 24 juli 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:

- Enel Green Power S.p.A. (EGP, Italien), som tillhör Enelkoncernen (Italien).
- INPEX Corporation (INPEX, Japan),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd (EGPA, Australien), som tillhör Enelkoncernen,
- Enel Green Power Australia Trust (Master Trust, Australien), som tillhör Enelkoncernen.

EGP och INPEX kommer att förvärva gemensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, över EGPA och Master Trust.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- EGP är den gren av Enelkoncernen som är inriktad på förnybara energikällor. Huvudkontoret ligger i Rom. EGP är verksamt över hela världen (direkt eller genom sina dotterbolag) inom produktion och försäljning av energi från förnybara energikällor,
- INPEX är ett prospekterings- och produktionsföretag med huvudkontor i Tokyo, Japan. Det är verksamt inom forskning, prospektering, utvinning, produktion och försäljning av olja, naturgas, andra mineraltillgångar och annan relaterad verksamhet samt investering i och utlåning till företag som bedriver sådan verksamhet,
- EGPA och Master Trust är verksamma inom investering i projekt för förnybar energi och tillhandahåller en totalsträcksplattform för förnybar energi som utvecklar och driver projekt samt inom detaljhandel och handel mellan aktörer med energi. EGPA och Master Trust är endast verksamma i Australien.

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

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

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

Post:

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

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

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 272/04)

1. Europeiska kommissionen mottog den 24 juli 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:

- PAI Partners S.à.r.l. (Frankrike), helägt dotterbolag till PAI Partners SAS (Frankrike), tillsammans PAI Partners.
- HgCapital LLP (Hg, Förenade kungariket).
- Azets Topco Limited (Azets, Jersey), för närvarande kontrollerat av Hg.

PAI Partners och Hg kommer att förvärva gemensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, över Azets.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- PAI Partners är ett riskkapitalbolag. De fonder som förvaltas av PAI Partners är inriktade på att förvärva majoritetsandelar i företag verksamma inom sektorerna för företagstjänster, livsmedel och dagligvaror, allmän industri samt hälso- och sjukvård världen över.
- Hg investerar i programvaru- och tjänsteföretag, med inriktning på Europa och Förenta staterna.
- Azets tillhandahåller bokförings-, skatte-, revisions- och rådgivningstjänster samt stödtjänster inom personal och lönehantering främst till små och medelstora företag inom hela EES.

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

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

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

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

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

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

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Post:

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

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2023/C 272/05)

1. Europeiska kommissionen mottog den 25 juli 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:

- Warburg Pincus LLC och anknutna fonder (*Warburg Pincus*, Förenta staterna).
- Advent International Corporation och anknutna fonder (*Advent*, Förenta staterna).
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (Förenta staterna) och Baxter Oncology GmbH (*BPS*, Tyskland).

Warburg Pincus och Advent kommer att förvärva gemensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, över hela BPS.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Warburg Pincus är ett globalt riskkapitalbolag. Dess portföljföretag är verksamma inom en rad sektorer, bland annat energi, finansiella tjänster, hälso- och sjukvård, konsument-, industri- och företagstjänster samt teknik, media och telekommunikation.
- Advent är en riskkapitalinvestor med inriktning på förvärv av aktieandelar och förvaltning av investeringsfonder inom olika sektorer, bl.a. hälso- och sjukvård, industri-, teknik-, detaljhandels-, konsument- och fritidssektorn samt företagstjänster och finansiella tjänster.
- BPS är Baxter International Incs globala verksamhet för kontraktutveckling och kontraktstillverkning av läkemedel. BPS tillhandahåller CDMO-tjänster för kontraktutveckling och kontraktstillverkning av färdiga dosläkemedel.

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Post:

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

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om unionsändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013.

(2023/C 272/06)

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 UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

Datum för ansökan: 24 mars 2021

1. Sökande och berättigat intresse

Den regionala vinkammaren ”Pirin” (RLVK)

”Pirin” RLVK är registrerad i enlighet med lagen om vin och spritdrycker och har medlemmar som är producenter med ett berättigat intresse av att ändra produktspecifikationen för ”Мелник” SUB.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

- Produktens namn
- Kategori av vinprodukt
- Samband
- Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen**3.1. Utvidgning av det geografiska området**

Det avgränsade området för att framställa vin med den skyddade ursprungsbezeichnung ”Мелник” omfattar för närvarande endast byn Drangovo i kommunen Petritj i Blagoevgradregionen. Det finns endast ett fåtal vinodlingar i området, med en begränsad produktion och en liten marknadsandel. Den nuvarande avgränsningen utgör ett hinder för området, både när det gäller att positionera sig på marknaden och visa att vinet behövs och för att ta vara på det mervärde som viner med den skyddade ursprungsbezeichnung ”Мелник” medför. Avgränsningen av området behöver ses över så att den blir korrekt eftersom jordmånen och klimatförhållandena är identiska i ett större område, där druvsorter odlas för att framställa viner med särskilda organoleptiska egenskaper. Området kan på så vis återfå sitt goda rykte på marknaden och erövra en marknadsandel som motsvarar vinernas kvalitet. För att utarbeta denna ansökan har en omfattande undersökning av området genomförts, däribland ur ett historiskt perspektiv. Jordegenskaperna har undersökts samtidigt som områdets klimat har kartlagts. Ett dokument har dessutom bifogats som visar jordbruksskiftena planterade med de förtecknade sorter som distribueras i området. Utvidgningen av området påverkar sambandet utan att det ogiltigförklaras, eftersom områdets särskilda jord- och klimatförhållanden samt den mänskliga faktorns betydelse för framställningen av vin med den skyddade ursprungsbezeichnung ”Мелник” inte påverkas. Följande orter i regionen Blagoevgrad ska läggas till:

(¹) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

- I kommunen Sandanski: byarna Lechovo, Novo Chodzjovo, Piperitsa, Petrovo, Janovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Chrosovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Chotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Deltjevo, Damjanitsa, Spatovo, Sklave, Lesjnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzjigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Susjitsa, Rozjen, Kovatjevo, Tjeresjnitsa, Gorno Spantjevo och Belevechtjevo samt staden Sandanski.
- I kommunen Petritj: byarna Kulata, Tjutjuligovo, Dolno Spantjevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostino, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Startjevo, Krnalovo, Michnevo och Belasitsa samt staden Petritj.
- I kommunen Strumjani: byarna Ilindentsi, Drakata, Mikrevo och Kamenitsa.
- I kommunen Kresna: staden Kresna och byn Dolna Gradesjnitsa.

Denna ändring berör punkt 3 "Produktionsområde för vin med beteckningen 'Мелник' SUB" i produktspecifikationen och punkt 6 "Avgränsat geografiskt område" i det sammanfattande dokumentet.

3.2. Tillägg av nya druvsorter

Det har skett en väsentlig förändring under de senaste 20 åren vad gäller den geografiska fördelningen av vinodlingar i det föreslagna större Melnikområdet. Det har även skett en förändring vad gäller mångfalden av druvsorter. Ett genuint och ihållande intresse har kunnat skönjas när det gäller att odla och framställa vin av lokala druvsorter, samt för olika nya druvsorter i Bulgarien. Det har fastställts att druvsorterna är perfekt anpassade till områdets förhållanden, och att det finns ett växande intresse på marknaden för viner som framställs av dessa sorter. Denna ändring kommer att göra det möjligt att bredda det utbud av viner som erbjuds för att möta konsumenternas efterfrågan. Följande druvsorter föreslås ingå:

- För vita viner: miskt sandanski, keratsuda, tamyanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier och pinot gris.
- För röda viner och roséviner: shiroka melnishka loza, ranna melnishka loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melnishki rubin, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir och grenache.

Denna ändring berör punkt 5 "Godkända druvsorter för framställning av vin med beteckningen 'Мелник' SUB" i produktspecifikationen och punkt 7 "Huvudsakliga druvsorter" i det sammanfattande dokumentet.

3.3. Tillägg av vitt vin inom framställningen

Med beaktande av den större mångfalden av druvsorter och efterfrågan på marknaden tillåts nu framställning av vita viner i området. De vita vinerna har en särskild karaktär och håller hög kvalitet eftersom de gröna druvsorterna är väl anpassade till områdets terroir. De vita vinerna kompletterar områdets specifika karaktär, och deras särskiljbarhet beror på jord- och klimategenskaperna och de mänskliga faktorerna. Denna ändring berör punkterna 2 "Egenskaper hos de framställda vinerna" och 6 "Samband med det geografiska området" i produktspecifikationen samt punkterna 4 "Beskrivning av vinet eller vinerna", 5 "Vinframställningsmetoder" och 8 "Beskrivning av samband" i det sammanfattande dokumentet.

3.4. Ändring av de odlingsmetoder som används

Som en följd av de nyligen etablerade vinodlingarna och omstruktureringen av de befintliga, och för att beakta de särskilda klimatförhållandena och förbättra egenskaperna hos det vin som framställs, får följande nya metoder för beskärning och uppbindning användas: guyot och gobelet. På grund av hur vinodlingarna har förändrats är den tillåtna planteringsstätheten numera högst 500 vinstockar per dekar, eller 5 000 vinstockar per hektar. Denna ändring berör punkt 6 "Samband med det geografiska området" i produktspecifikationen och punkt 5 "Vinframställningsmetoder" i det sammanfattande dokumentet.

3.5. Den högsta vinavkastningen per 100 kg druvor (mängden vin som erhålls av 100 kg druvor)

Eftersom det numera är tillåtet att framställa vita viner har en högsta avkastning (mängden vin som erhålls av 100 kg druvor) på 60 liter lagts till för vita viner. Denna ändring påverkar punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 5 "Vinframställningsmetoder" i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Мелник

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

Kategori 1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna***Vitt vin*

De vita vinerna framställs av druvsorterna misket sandanski, keratsuda, tamyanka, muscat ottonel, chardonnay, sauvignon blanc, viognier och pinot gris, antingen som endrurvsviner eller som blandviner av flera olika druvsorter. De är fylliga och klart halmgula till livligt gyllengula, med en rik mångfald av aromer som varierar från toner av vita blommor till läckra citrustoner, samt fruktiga aromer av kvittensylt, körsbär och persika. Bestämmelserna i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 är tillämpliga på den högsta totala alkoholhalten.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,0 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

Rött vin

De röda vinerna framställs av druvsorterna shiroka melnishka loza, ranna melnishka loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melnishki rubin, merlot, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir och grenache, antingen som endrurvsviner eller som blandviner av flera olika druvsorter. De är rubinröda till mörkröda, med intensiva aromer och ett stort antal smaker från skogsbär till exotiska kryddor såsom kryddnejlika, kanel och torkade örter. Det är fråga om tannin- och extraktrika viner, som är fylliga och har en mycket god lagringspotential. Bestämmelserna i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 är tillämpliga på den högsta totala alkoholhalten.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,0 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	15
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

Rosévin

Rosévinerna framställs av druvsorterna shiroka melnishka loza, ranna melnishka loza (melnik 55), melnik 82, melnik 1300, rubin, ruen, melnishki rubin, merlot, cabernet sauvignon, syrah, mourvèdre, cabernet franc, pinot noir och grenache, antingen som endruvsviner eller som blandviner av flera olika druvsorter. De har en bred färgpalett som varierar från lätt ljusröda till hallonröda toner. Vinerna har aromer av mogna jordgubbar och saftiga hallon i kombination med mineraliska citrustoner samt en fin friskhet, en kraftig smak av jordgubbar och en lång och fruktig eftersmak. Bestämmelserna i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 är tillämpliga på den högsta totala alkoholhalten.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,0 g/l uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

5. Vinframställningsmetoder

a. Särskilda oenologiska metoder

Avkastning (mängden vin som erhålls av 100 kg druvor)

Relevanta restriktioner för vinframställning

Den traditionella metoden för att framställa röda viner, vita viner och roséviner ska användas. Vinet får lagras på ekfat.

Den högsta vinavkastningen per 100 kg druvor (mängden vin som erhålls av 100 kg druvor) är

- 65 l för röda viner (65 %),
- 60 l för vita viner (60 %),
- 60 l för roséviner (60 %).

Odlingskrav

Odlingsmetod

Kraven för vinodling är följande:

- Beskärning och uppbindning: paraply, moser, dubbel cordon med en uppbindningstråd på medelhög höjd, guyot eller gobelet.
- Beskärning: kombinerad och låg beskärning, där man behåller upp till 54 skott per vinstock.
- Planteringsavstånd: 2,0–3,4 meter mellan raderna och ett avstånd på 1,0–1,5 meter mellan stockarna i samma rad, dock högst 500 vinstockar per dekar, eller 5 000 vinstockar per hektar.

b. Högsta avkastning

9 000 kg druvor per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Det avgränsade området för framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Мелник" (GKNP – garanterad och kontrollerad ursprungsbeteckning) omfattar följande orter:

- I kommunen Sandanski: byarna Lechovo, Novo Chodzjovo, Piperitsa, Petrovo, Janovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Chrsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Chotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Deltjevo, Damjanitsa, Spatovo, Sklave, Lesjnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzjigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Susjitsa, Rozjen, Kovatjevo, Tjeresjnitsa, Gorno Spantjevo och Belevechtjevo samt staden Sandanski.
- I kommunen Petritj: byarna Kulata, Tjutjuligovo, Dolno Spantjevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Startjevo, Krnalovo, Michnevo och Belasitsa samt staden Petritj.
- I kommunen Strumjani: byarna Ilindentsi, Drakata, Mikrevo och Kamenitsa.
- I kommunen Kresna: staden Kresna och byn Dolna Gradesjnitsa.

7. Huvudsakliga druvsorter

Viognier
Grenache
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Keratsuda
Melnik 82
Melnik jubileen 1300
Melnishki rubin
Merlot
Misket sandanski – muscat sandanski
Mourvèdre
Muscat ottonel
Pinot gris
Pinot noir
Ranna melnishka loza – melnik 55
Rubin
Ruen
Syrah – shiraz
Sauvignon blanc
Tamyanka – temenuga
Chardonnay
Shiroka melnishka loza – melnik

8. Beskrivning av samband

Vinodlingarna i det avgränsade området är belägna i sydvästra Bulgarien i Strumadalen, längs floden Melnisjka, i den södra delen av Kresnenska klisura och i utlöparna av Osogovo-Belasicabergen. Området har ett övergångsklimat av medelhavskaraktär, där värmen från Egeiska havet, som kanaliseras via floden Struma, gör sig påmind året runt. Vintern är kort, mild och snöfri, sommaren är het och hösten är lång och varm. Den årliga medeltemperaturen är mellan 12,5 och 14 °C. Perioden med långvariga temperaturer på över 5 °C i låglandsområden varar i 280–290 dagar, och under denna period uppgår temperatursumman till 4 800 °C. Perioden med temperaturer på över 10 °C

varar i 225–230 dagar, och under denna period uppgår temperatursumman till 4 300–4 400 °C. Årsnederbörden uppgår till mellan 470 och 670 mm, och dygnsmedeltemperaturen under den varmaste månaden är 24,9 °C. Jordmånen består av medelstyv till styv sandig lerjord, rendzina och pararendzina samt kolluvial jord, alluvial jord och brunjord.

Områdets särskilda klimat, som påverkas av Egeiska havet, vars värme kanaliseras via floden Struma, närheten till Osogovo-Belasicabergen och de gynnsamma jordmånsförhållandena samt de begränsningar som den mänskliga faktorn medför ger viner som är typiska för området. Den mänskliga faktorn återspeglas i valet av druvsorter, i vinodlingsmetoderna, i begränsningen av druv- och vinavkastningen och i vinframställningsmetoderna.

De viner som framställs i området utmärks av, och deras organoleptiska egenskaper påverkas av, de särskilda klimatförhållandena och jordmånens sammansättning i området. Tack vare jordmånens och klimatförhållandena är de viner som framställs extraktrika, samtidigt som de har en utmärkt struktur och innehåller rikligt med aromämnen. Den särskilda strukturen och de organoleptiska egenskaperna hos vinerna beror på valet av lämpliga druvsorter som är anpassade till den jordmån som är typisk för området, dvs. brunjord som har bildats på uråldriga kvartära avlagringar, kolluvial jord som bildats på colluvium, rendzina som bildats på kalksten, pararendzina som bildats på underliggande kalkstensmaterial och alluvial jord som bildats på alluviala flodavlagringar. Jordarna och substraten i området är mycket djupa och har en mekanisk sammansättning som består av medelstyv till styv sandig lerjord samt en hög fält- och dräneringskapacitet. Vinstockarnas rötter kan följaktligen nå långt ner i marken och tillföra växten nödvändiga näringsämnen – faktorer som direkt hänger samman med vinernas extraktrikedom. De höga medeltemperaturerna i området innebär att druvorna mognar mycket bra, vilket i sin tur säkerställer en hög kvalitet vid bearbetningen av druvorna. Temperaturen överstiger 10 °C under fler än 220 dagar per år och området har runt 209 frostfria dagar per år. Detta innebär att även de senaste druvsorterna får de temperaturer som krävs för att de ska kunna mogna perfekt. Dessa faktorer är avgörande för att de viner som framställs i området ska kunna utveckla sina typiska organoleptiska egenskaper.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställning och bearbetning ska äga rum i det avgränsade området och i ett område som ligger i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet. När det gäller att avgränsa området för framställning av vin med den skyddade ursprungsbetegningen "Мелник" avses med *omedelbart närområde* den administrativa regionen Blagoevgrad.

Länk till produktspecifikationen

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf

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 272/07)

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

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

EU nr: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

SUB () SGB (X)

1. Namn [på SUB eller SGB]

”Vit färsksaltad Östgötagurka”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

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

”Vit färsksaltad Östgötagurka” är vit växthusodlad druvgurka inlagd i en lag av salt och kryddor. Följande ingredienser ingår: Salt (NaCl), kryddor, dill, konserveringsmedel (natriumbensoat, kaliumsorbat) och citronsyra. Med undantag för den obligatoriska tillsatsen av dill får kryddsammansättningen variera. Förhållandet mellan vatten och salt i lagen bestäms på traditionellt sätt av producenterna.

”Vit färsksaltad Östgötagurka” är en färskvara med begränsad hållbarhet. ”Vit färsksaltad Östgötagurka” saluförs både som hel och skivad gurka.

”Vit färsksaltad Östgötagurka” har följande kännetecken.

Fysiska egenskaper:

Hel ”Vit färsksaltad Östgötagurka”:

Längd: 120–150 mm.

Diameter: 30–50 mm.

Vikt: 50–90 gram.

Skivad ”Vit färsksaltad Östgötagurka”:

Diameter: 30–50 mm.

Tjocklek: 5–7 mm.

Yta: vågformad.

För såväl hel som skivad ”Vit färsksaltad Östgötagurka” gäller:

Kemiska egenskaper:

Salthalt: 10–15 %.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Skal: Varmt gulvit med gröna toner (NSC S0520-G60Y till S0520-G50Y).

Innandöme: Enhetlig färg i samma färgskala som utsidan hos "Vit färksaltad Östgötagurka". Gurkköttet är limegult medan kärnhuset har en något mörkare grön nyans än skalet.

Smak: En markant sälta som tonas ner av den vita druvgurkans inneboende sötma. I smaken finns det också en försiktig antydning av en fyllighet som påminner om dill och kummin.

Eftersmak: Salt med toner av dill och färska gröna ärtor.

Doft: En djup palett av dofter med toner av jord/jordkällare och inslag av ärtskott och okryddad destillerad alkohol.

Konsistens: Fast och krispig, med ett något mindre fast kärnhus.

Munkänsla: Angenäm struktur och tuggmotstånd. En distinkt sälta, och en tydlig krispighet som bevarat mycket av den fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita växthusodlade druvgurkan.

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

Råvara: Vit växthusodlad druvgurka av sorten Lilla Delikatessen. Den växthusodlade vita druvgurkan har en längd av 120 - 150 mm och en diameter av 30 - 50 mm. Den nyskördade gurkan är vitaktig med en lyster i ljusgröna toner. Skalet är finknottrigt och relativt hårt. Den vita växthusodlade druvgurkans kött är limegult medan det förhållandevis lilla kärnhuset har en grönaktig färgton.

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

Hela tillverkningsprocessen – från odling av den vita druvgurkan till inläggningen av den växthusodlade vita druvgurkan i saltlag – måste äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

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*

–

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

Produktionsområdet för "Vit färksaltad Östgötagurka" består av landskapet Östergötland.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan egenskaperna hos "Vit färksaltad Östgötagurka" och det geografiska området baseras på de mänskliga faktorer som är förknippade med det geografiska området.

Produktens speciella egenskaper:

"Vit färksaltad Östgötagurka" har samma varmt gulvita utsida, limegula gurkkött och grönaktiga kärnhus som den nyskördade växthusodlade vita druvgurkan. Smaken och doften präglas av den fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita druvgurkan.

"Vit färksaltad Östgotagurka" är, till följd av det relativt hårda skalet och det lilla kärnhuset, betydligt krispigare än färksaltad gurka gjord på grön druvgurka. Den fasta och krispiga konsistensen hos "Vit färksaltad Östgotagurka" ger ett angenämt tuggmotstånd.

Hos "Vit färksaltad Östgotagurka" balanseras den vita druvgurkans inneboende sötma av en påtaglig sälta. Doften är komplex med toner av jord, färsk ärtskott och destillerad alkohol.

"Vit färksaltad Östgotagurka" skiljer sig från andra i livsmedelshandeln vanligt förekommande typer av saltgurka då den kryddade saltlag som används vid inläggningen inte innehåller några tillsatser av socker eller ättika. "Vit färksaltad Östgotagurka" skiljer sig också från den i Sverige betydligt vanligare ättiksgurkan med sin påtagligt söt-syrliga smak av ättika, socker och senap.

Mänskliga faktorer förknippade med det geografiska området:

"Vit färksaltad Östgotagurka" är en mycket typisk östgötsk specialitet. I Östergötland ska den inlagda druvgurkan av tradition vara vit och inlagd i saltlag medan man i övriga Sverige föredragit grön druvgurka inlagd i en lag bestående av ättika, socker och salt.

Producenterna av "Vit färksaltad Östgotagurka" har belönats av Hagdahlsakademien för sitt arbete med att bevara denna östgötska kulinariska tradition.

Ursprunget till den regionala Östgötska preferensen för "Vit färksaltad Östgotagurka" är inte känd men i slutet av 1800-talet upptäckte man att den vita druvgurkan hade egenskaper (hårdare skal och mindre kärnhus) som gjorde att den gav en krispigare färksaltad gurka än den gröna druvgurkan, förutsatt att den behandlas på rätt sätt under inläggningsprocessen.

Den vita druvgurka som traditionellt odlas för produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka" är av typen Lilla Delikatessen. Lilla Delikatessen odlas i växthus i Östergötland och skördas under perioden mars till oktober. "Vit färksaltad Östgotagurka" är därmed en säsongspanna som endast produceras från mars till oktober.

Odling av Lilla Delikatessen kräver speciella insatser från odlaren. Lilla Delikatessen är, till skillnad från exempelvis grön druvgurka, inte självfertil. För att sätta frukt behöver den odlarens hjälp med pollineringen vilket i sin tur innebär att gurkplantorna måste beskäras och bindas upp för att odlaren ska komma åt att pollinera blommorna.

Odlarna tar fram utsädet till nästa års produktion av Lilla Delikatessen från den egna odlingen genom att välja ut ett antal gurkplantor som får producera frögurkor. Valet baseras på gurkplantans förmåga att ge god skörd av vita druvgurkor med de kvalitativa egenskaper (färg på gurka, gurkkött och kärnhus samt skalets hårdhet och kärnhusets storlek) som krävs för produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka".

Producenternas förmåga att bevara den färg, krispighet och fräschör som är karaktäristisk för den nyskördade vita växthusodlade druvgurkan under inläggningsprocessen är avgörande för de egenskaper som förknippas med "Vit färksaltad Östgotagurka".

Vid produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka" måste den vita druvgurkan vara nyskördad. Därför plockas den vita druvgurkan dagligen. För att den vita druvgurkan ska uppfylla kvalitetskraven för "Vit färksaltad Östgotagurka" ska den nyskördade gurkan ha en längd av 12 till 15 centimeter och en diameter på tre till fem centimeter.

De nyskördade vita druvgurkorna tvättas i vatten, borstas och sticks för att underlätta upptaget av saltlag i den hela gurkan. Därefter sorteras och kvalitetskontrolleras de vita druvgurkorna innan de, för produktion av hel "Vit färksaltad Östgotagurka", läggs hela i en lag av salt, dill och kryddor.

För produktion av skivad "Vit färksaltad Östgotagurka" skivas den tvättade vita druvgurkan i skivor av ca 6 millimeters bredd med hjälp av knivar som lämnar en vågformig snittyta innan skivorna läggs i lagen av salt, dill och kryddor.

Vid produktion av "Vit färksaltad Östgotagurka" måste producenterna lägga in den nyskördade vita druvgurkan i saltlag inom ett till två dygn för att den vita druvgurkans karaktäristiska färg och krispighet ska bevaras. Vid längre förvaring mjuknar den vita druvgurkan och färgen övergår i gult.

Varje producent av "Vit färksaltad Östgotagurka" använder sitt eget recept vid beredning saltlagen. Lagen ska traditionellt innehålla så mycket salt att ett hönsägg kan flyta i den. Den uppstickande delen av ägget fick dock inte vara större än vad som motsvarade en 25-örings yta. Saltlagen innehåller alltid dill men den exakta kryddsammansättningen är valfri och baseras på gamla recept som ofta gått i arv från generation till generation.

Hänvisning till offentligtgörandet av produktspecifikationen

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf

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



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV