

Europeiska unionens officiella tidning

C 14



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiofjärde årgången

13 januari 2021

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

| | | |
|--------------|--|---|
| 2021/C 14/01 | Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾ | 1 |
|--------------|--|---|

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

| | | |
|--------------|--|---|
| 2021/C 14/02 | Eurons växelkurs — 12 januari 2021 | 2 |
|--------------|--|---|

V *Yttranden*

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

| | | |
|--------------|---|---|
| 2021/C 14/03 | Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89 | 3 |
|--------------|---|---|

SV

⁽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.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Text av betydelse för EES)**

(2021/C 14/01)

Kommissionen beslutade den 5 januari 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10068. 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⁾

12 januari 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

| Valuta | Kurs | Valuta | Kurs | | |
|--------|-------------------|---------|------|------------------------|-----------|
| USD | US-dollar | 1,2161 | CAD | kanadensisk dollar | 1,5510 |
| JPY | japansk yen | 126,74 | HKD | Hongkongdollar | 9,4314 |
| DKK | dansk krona | 7,4385 | NZD | nyzeeländsk dollar | 1,6940 |
| GBP | pund sterling | 0,89440 | SGD | singaporiensk dollar | 1,6146 |
| SEK | svensk krona | 10,0878 | KRW | sydkoreansk won | 1 336,38 |
| CHF | schweizisk franc | 1,0812 | ZAR | sydafrikansk rand | 18,7269 |
| ISK | isländsk krona | 156,20 | CNY | kinesisk yuan renminbi | 7,8576 |
| NOK | norsk krona | 10,3765 | HRK | kroatisk kuna | 7,5805 |
| BGN | bulgarisk lev | 1,9558 | IDR | indonesisk rupiah | 17 201,73 |
| CZK | tjeckisk koruna | 26,190 | MYR | malaysisk ringgit | 4,9343 |
| HUF | ungersk forint | 359,66 | PHP | filippinsk peso | 58,434 |
| PLN | polsk zloty | 4,5248 | RUB | rysk rubel | 90,0537 |
| RON | rumänsk leu | 4,8713 | THB | thailändsk baht | 36,641 |
| TRY | turkisk lira | 9,1050 | BRL | brasiliansk real | 6,6592 |
| AUD | australisk dollar | 1,5742 | MXN | mexikansk peso | 24,3010 |
| | | | INR | indisk rupie | 89,0915 |

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

(2021/C 14/03)

Genom detta offentliggörande ges rätt att göra invändningar i enlighet med artikel 27 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HUVUDKRAVEN I KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

”NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”**Ärendenummer: PGI-HU-02232 – 14.10.2016****1. Geografisk beteckning som ska registreras**

”Nagykunsági szilvapálinka”

2. Kategori av spritdryck

Fruktspirit (kategori 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008).

3. Beskrivning av spritdrycken**3.1 Fysikaliska, kemiska och/eller organoleptiska egenskaper**

Kemiska och fysikaliska egenskaper

”Nagykunsági szilvapálinka” har en lägsta alkoholhalt på 40,0 volymprocent, en högsta metanolhalt på 1 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent) och en halt av flyktiga ämnen på minst 200 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent).

Organoleptiska egenskaper

”Nagykunsági szilvapálinka”: Den har en klar färg och en ren och diskret aromatisk plommondoft som är lätt kryddig med blommiga toner. Förutom inlagen av plommon har den en karakteristisk kryddig smak och diskret syrlighet med milda toner av marsipan och sylt.

”Nagykunsági szilvapálinka”, ”érlelt” [lagrad]: Den har en klar färg som varierar mellan mörkt halmgul och gyllengul, och aromen präglas av tydliga inslag av plommon, frukt och kryddor, däribland vanilj, kryddnejlika och kanel. Parallellt med de tydliga inslagen av plommon och frukt kan man även urskilja en söt kryddighet. Den känns silkeslen och rund i munnen, med lätta toner av marsipan och sylt.

⁽¹⁾ EUT L 130, 17.5.2019, s. 1.

"Nagykunsági szilvapálinka", "gyümölcságyon érlett" eller "ágyas" [lagrad på frukt bädd]: Den har en klar färg som varierar mellan mörkt halmgul och gyllengul, och aromen präglas av tydliga inslag av plommon, frukt och kryddor. Den har en lätt rökig arom, och en mild, rund och silkeslen karaktär med inslag av främst sylt och marsipan, som är typiska för frukt bädden.

3.2 Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)

"Nagykunsági szilvapálinka" framställs av frukten av plommon som odlats inom de administrativa gränserna för de platser som förtecknas i punkt 4. Mäskning, destillering och lagring sker även inom samma område. "Nagykunsági szilvapálinka" består av minst 40 % destillat av Vörös- och/eller Beszterceiplommon och förädlade sorter därav. Inslagen av marsipan och sylt beror på fruktens höga sockerhalt, och de statligt erkända plommonsorterna ingår i den nationella sortlistan.

4. Geografiskt område

"Nagykunsági szilvapálinka" kan framställas av plommon från, och vid brännerier inom, det administrativa området för följande kommuner i distriktet Jász-Nagykun-Szolnok, öster om floden Tisza:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaiagar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tisasas, Csépa och Szelevény.

5. Framställningsmetod för spritdrycken

Mäskning, jäsning, destillering, vila och lagring av "Nagykunsági szilvapálinka" får endast ske i brännerier inom det avgränsade geografiska området. När produkten lagras på frukt bädd ska frukten vara odlad i det området.

Huvudstegen i framställningen av pálinka är följande:

1. Urval och godkännande av frukten.
2. Mäskning och jäsning.
3. Destillering.
4. Vila och lagring.
5. Produktion och behandling av pálinka.

5.1 Urval och godkännande av frukten

De främsta fysikaliska egenskaperna hos frukten är dess lilla och avlånga form, det mörkblåa eller rödaktiga skalet med gråblå dagg samt det saftiga, harmoniska och sötsyrliga fruktköttet i gult/gyllengult som lätt lossnar från stenen. Pálinka framställs av tillräckligt mogen frukt (mogen/övermogen, med en torrsubstanshalt på minst 15 ref. %) av god eller utmärkt kvalitet. Frukten ska ha en genomsnittlig sockerhalt på 15–16 %. Det kvantitativa godkännandet av frukten bygger på vikt. Under godkännandet utvärderas fruktkvaliteten genom provtagning. Organoleptisk utvärdering (mognad, renhet, mögel, röta, skador eller mekaniska skador osv.) och undersökning av torrsubstanshalten utgör grunden för kvalitetskontrollen och godkännandet (sockerhalt och pH-mätning). Frukten ska åtföljas av handlingar som styrker ursprunget. Ett grundläggande krav är att frukten är fri från främmande material och defekter som försämrar kvaliteten.

5.2 Mäskning och jäsning

Stenen avlägsnas från plommonet med hjälp av en urkärnare, och en mäskpump förflyttar mäskan till jästankar. Det optimala pH-värdet är 2,8–3,5.

Bästa möjliga arom och alkoholhalt erhålls när temperaturen kontrolleras och hålls på en konstant nivå (18–22 °C). Den optimala jäsningstiden, beroende på fruktens inre kvalitet, är tio till fjorton dagar.

Den jästa mäsken ska destilleras så snart som möjligt, eller också ska de grundläggande villkoren för lämplig lagring säkerställas tills destilleringen inleds.

5.3 Destillering

"Nagykunsági szilvapálinka" kan tillverkas med hjälp av destilleringsutrustning som lämpar sig för fraktionerad destillation i två omgångar utifrån metoder där man använder en enkelpanna med kopparyta (destillering, raffinering), eller en annan teknisk lösning som säkerställer att produkten uppnår nödvändig organoleptisk kvalitet.

5.4 Vila och lagring

5.4.1 Vila

"Nagykunsági szilvapálinka" ska vila tills den får en välbalanserad sammansättning.

5.4.2 Lagring

5.4.2.1 "Nagykunsági szilvapálinka", "érelt" [lagrad]:

Produkten ska lagras i noggrant förberedda och rena träfat, för att säkerställa att den erhåller en välbalanserad doft och smak. Om utomhustemperaturen överstiger 25 °C måste luften i lagringsutrymmet göras fuktigare med hjälp av vattensprej minst en gång i veckan.

"Nagykunsági szilvapálinka" ska lagras i minst tre månader på träfat som rymmer högst 1 000 liter, eller i minst ett år på träfat som är större än 1 000 liter.

5.4.2.2 "Nagykunsági szilvapálinka", "gyümölcságyon érelt" eller "ágyas" [lagrad på frukt bädd]:

För "Nagykunsági szilvapálinka" som är "gyümölcságyon érelt" eller "ágyas" [lagrad på frukt bädd], ska minst 10 kg mogen frukt, eller minst 5 kg torkad frukt av samma sort som produkten, från det geografiska område som anges i punkt 4, läggas till varje 100 l pálinka under lagringen. Lagringsprocessen där man tillsätter frukt som odlats i det avgränsade geografiska område som anges ovan varar i minst tre månader och ska dokumenteras på ett sätt som kan kontrolleras på plats.

5.5 Produktion och behandling av pálinka

I enlighet med de mycket strikta kraven för produkter på flaska ($\pm 0,3$ volymprocent eller $\pm 1,5$ volymprocent för pálinka som lagrats på frukt bädd) ska alkoholhalten hos det destillat som vilat och lagrats justeras till en nivå som lämpar sig för konsumtion genom tillsättning av dricksvatten. Vattnet kan vara destillerat, avsaltat, demineraliserat eller avhärdat.

Lagrad pálinka får kylas ner och filtreras. För filtrering av produkten och avlägsnande av eventuella tungmetaller kan den vid behov behandlas med lämpliga tekniska tillsatsmedel. Pálinkan kan därefter tappas på flaska.

När en lämplig alkoholhalt har erhållits kan produkten tappas upp på rengjorda flaskor som därefter försluts med täta skruvlock i aluminium eller korkar som uppfyller kriterierna för livsmedelsförpackningar. Flaskorna får vara tillverkade av glas eller keramik.

En förpackningsenhet får rymma högst 2 liter, och större volymer får endast förpackas som ett engångsexemplar i gåvosyfte. Den förseglade produkten får även läggas i en dekorativ låda.

6. Samband med den geografiska miljön eller ursprung

6.1 Uppgifter om det geografiska området eller ursprunget som är relevanta för sambandet

Sambandet mellan "Nagykunsági szilvapálinka" och det geografiska området bygger på produktens kvalitet och anseende.

Nagykunságs nästan helt platta landskap delas enbart av *kunhalom*-högar, floder och deras biflöden. Områdets mycket torra och sandiga lössjord, som är rik på humus, lämpar sig väl för fruktodling. Området har över 2 350 soltimmar per år, med en årlig medeltemperatur på 12 °C, och på sommaren ligger medeltemperaturen över det nationella genomsnittet.

En av de typiska frukter som odlas i området är plommon, som man sedan långt tillbaka i tiden har kunnat hitta i fruktodlingar i hela området. Plommon odlas i fruktodlingar och på områden med vinodlingar. Jorden i områdena längs flodernas och biflodernas stränder är tillräckligt fuktig för odling av plommon tack vare den höga grundvattennivån.

Handeln med liksom odlingen och användningen av plommon har historiska traditioner i Nagykunság, och särskilt Besztercei- och Vörösplommonen är populära.

6.2 Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska området

Lokalt odlade plommon är en av de vanligaste råvarorna för traditionell pálinkadestillering i området. "Nagykunsági szilvápálinka" består av minst 40 % destillat av Vörös- och/eller Beszterceiplommon och förädlade sorter därav, och de statligt erkända plommonsorterna ingår i den nationella sortlistan.

Klimatet i Nagykunság och det höga antalet soltimmar bidrar till att skapa smakrika och aromatiska plommon med hög sockerhalt. Den höga sockerhalten hos destillaten, som består av minst 40 % Vörös- och/eller Beszterceiplommon, och förädlade sorter därav, ger produkten inslag av marsipan och sylt.

Pálinkafestivalen i Nagykunság har anordnats varje år sedan 2008, och lockar ett stort antal besökare, vilket har bidragit till att öka populariteten för "Nagykunsági szilvápálinka". Den internationellt renommerade produkten exporteras till flera olika länder, däribland Rumänien och Kanada.

Den 11 november 2016 presenterades "Nagykunsági szilvápálinka" för tjänstemän och pressen vid det tredje provsmakningsevenemanget för pálinka som anordnades av jordbruksministeriet (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

År 2017 presenterades "Nagykunsági szilvápálinka" för branschfolk, producenter och konsumenter vid en konferens där temat var 15 år av ursprungsskydd för pálinka, som anordnades som en del av den 78:e upplagan av den nationella jordbruks- och livsmedelsindustrimässan (OMÉK).

"Nagykunsági szilvápálinka" presenterades även vid Internationale Grüne Woche Berlin och Bukarests Indagramässa 2017.

Följande tävlingspriser visar också att "Nagykunsági szilvápálinka" håller hög kvalitet:

- Bronsmedaljen vid pálinka- och sprittävlingen Brillante – Gyula 2018.
- Bronsmedaljen vid den femte regionala Palóc-tävlingen för pálinka och sprit 2017.
- Bronsmedaljen vid pálinka- och sprittävlingen Brillante – Gyula 2017.
- Guldmedaljen vid distriktet Vas fjärde offentliga pálinka- och sprittävling 2013.
- Grand Prix för ungerska produkter 2012.
- Guldmedaljen vid distriktet Vas tredje offentliga pálinka- och sprittävling 2012.
- Silvermedaljen vid den sjuttonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit 2009.
- Silvermedaljen vid den sextonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit – Gyula 2008.
- Championpriset vid den sextonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit – Gyula 2008.
- Bronsmedaljen vid den första upplagan av festivalen för spritdrycker som framställs i enkelpanna – Gyula 2000.

7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

- Lag XI från 1997 om skydd av varumärken och geografiska beteckningar
- Lag LXXIII från 2008 om pálinka, pálinka av druvrester och nationella pálinkarådet

- Regeringsdekret nr 158/2009 av den 30 juli 2009 om detaljerade regler för skydd av jordbruksprodukters och livsmedels geografiska beteckningar och om kontroll av produkterna
- Regeringsdekret nr 22/2012 av den 29 februari 2012 om den nationella byrån för en säker livsmedelskedja
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 av den 25 juli 2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker

8. Sökande

8.1 Medlemsstat, tredjeland eller juridisk/fysisk person

Namn: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2 Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Adress: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Ungern

9. Tillägg till den geografiska beteckningen

Tillägget ska anges skilt från namnet.

Tillägg: "Érlelt" [lagrad]

"Nagykunsági szilvapálinka" kan kompletteras med ordet "érlelt" [lagrad] om den har lagrats såsom anges i punkt 5.4.2.1.

Tillägg: "Gyümölcságyon érlelt" eller "Ágyas" [lagrad på frukt bädd]

"Nagykunsági szilvapálinka" kan kompletteras med orden "Gyümölcságyon érlelt" eller "Ágyas" [lagrad på frukt bädd] om den har lagrats såsom anges i punkt 5.4.2.2.

10. Särskilda märkningsregler

Följande uppgifter måste anges på förpackningen:

"Földrajzi árujelző" [geografisk beteckning] (skilt från namnet).

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



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV