

Europeiska unionens officiella tidning

C 305



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

29 augusti 2023

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 305/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR TERMINAL) ⁽¹⁾	1
2023/C 305/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS) ⁽¹⁾	2
2023/C 305/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11141 – WENDEL / TOPSCALE) ⁽¹⁾	3
2023/C 305/04	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) ⁽¹⁾	4
2023/C 305/05	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS) ⁽¹⁾	5

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 305/06	Eurons växelkurs – 28 augusti 2023	6
---------------	--	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2023/C 305/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2023/C 305/08	Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn	9
---------------	--	---

⁽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.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT PATIMBAN INTERNATIONAL CAR
TERMINAL)****(Text av betydelse för EES)**

(2023/C 305/01)

Kommissionen beslutade den 26 maj 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 32023M11059. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.11126 – TOWERBROOK / LOV GROUP / ELOGGA / THE INDEPENDENTS)

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 305/02)

Kommissionen beslutade den 15 juni 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 32023M11126. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.11141 – WENDEL / TOPSCALE)

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 305/03)

Kommissionen beslutade den 29 juni 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 32023M11141. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 305/04)

Kommissionen beslutade den 17 augusti 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 32023M11210. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.11228 – BENTELER / BEIJING AUTOMOTIVE / JVS)

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 305/05)

Kommissionen beslutade den 23 augusti 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 32023M11228. 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⁾

28 augusti 2023

(2023/C 305/06)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0808	CAD	kanadensisk dollar	1,4693
JPY	japansk yen	158,35	HKD	Hongkongdollar	8,4789
DKK	dansk krona	7,4530	NZD	nyzeeländsk dollar	1,8283
GBP	pund sterling	0,85815	SGD	singaporiensk dollar	1,4659
SEK	svensk krona	11,9000	KRW	sydkoreansk won	1 433,73
CHF	schweizisk franc	0,9559	ZAR	sydafrikansk rand	20,1598
ISK	isländsk krona	142,30	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8822
NOK	norsk krona	11,5705	IDR	indonesisk rupiah	16 523,27
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	5,0306
CZK	tjeckisk koruna	24,138	PHP	filippinsk peso	61,281
HUF	ungersk forint	382,63	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,4735	THB	thailändsk baht	38,125
RON	rumänsk leu	4,9360	BRL	brasiliansk real	5,2633
TRY	turkisk lira	28,7045	MXN	mexikansk peso	18,0507
AUD	australisk dollar	1,6839	INR	indisk rupie	89,3040

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2023/C 305/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 21 augusti 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:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. (CVC, Luxemburg).
- WorxInvest (Belgien).
- SD Worx NV (SD Worx, Belgien), som helt ägs och kontrolleras av WorxInvest.

CVC och WorxInvest kommer att förvärva gemensam kontroll, på det sätt som avses i artikel 3.1 b och 3.4 i koncentrationsförordningen, över SD Worx.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- **CVC**: rådgivning till och förvaltning av investeringsfonder med intressen i ett antal företag som är verksamma inom ett antal olika branscher runt om i världen, främst i Europa, Förenta staterna samt Asien och Stillahavsområdet.
- **WorxInvest**: investeringar i riskkapitalfonder och små och medelstora företag, penningmarknadsinstrument och fastigheter.
- **SD Worx**: tillhandahållande av personal samt lösningar och tjänster gällande löner.

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.

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

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

M.11196 – CVC / WORXINVEST / SD WORX

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

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(2023/C 305/08)

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.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Emilia-Romagna”**PDO-IT-02770****Datum för ansökan: 28 april 2021****1. Namn som ska registreras**

Emilia-Romagna

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna”Emilia-Romagna” Pignoletto *frizzante* – kategorin ”pärlande vin”

Skum: fint och försvinnande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn eller jasmin, lätt aromatisk.

(1) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Smak: torr till halvtorr, fruktig smak av lätt omogna gula frukter (äpple), harmonisk, ibland med en lätt antydan av beska.

Lägsta totala alkoholhalt: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

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

”Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategorin ”mousserande vin”

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn eller jasmin, lätt aromatisk.

Smak: rik, fruktig doft av lätt omogna gula frukter (äpple), harmonisk, från *brut nature* till torr.

Lägsta totala alkoholhalt: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

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

”Emilia-Romagna” Pignoletto *spumante* – kategorin ”mousserande kvalitetsvin”

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Doft: blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn eller jasmin, lätt aromatisk.

Smak: rik, fruktig doft av lätt omogna gula frukter (äpple), harmonisk, från *brut nature* till torr.

Lägsta totala alkoholhalt: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

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

"Emilia-Romagna" Pignoletto – kategorin "vin"

Färg: halmgul med varierande intensitet, ibland med ljusgröna inslag.

Doft: blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn eller jasmin, elegant.

Smak: torr till halvtorr, fruktig smak av mogna gula frukter (päron, äpple), harmonisk, ibland med en lätt antydan av beska.

Lägsta totala alkoholhalt: 10,5 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

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

"Emilia-Romagna" Pignoletto passito (vin på torkade druvor) – kategorin "vin"

Färg: gyllengul som ofta övergår i ambragul med åldern.

Doft: elegant, intensiv, blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn, eventuellt med inslag av mandel och gul paprika, utsökt.

Smak: halvsöt till söt, fyllig, fruktig smak av mogna gula frukter (päron, äpple).

Lägsta totala alkoholhalt: 15 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Emilia-Romagna" Pignoletto vendemmia tardiva (vin från sen skörd) – kategorin "vin"

Färg: gyllengul som ofta övergår i ambragul med åldern.

Doft: intensiv, blommig doft av vita blommor, ibland hagtorn, eventuellt med inslag av mandel och gul paprika.

Smak: halvsöt till söt, fruktig smak av mogna gula frukter (päron, äpple), fyllig, utsökt.

Lägsta totala alkoholhalt: 14 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Framställning av pärlande vin

Särskild oenologisk metod

Pärlande viner framställs vanligen genom en andra jäsning i tank (charmatmetoden). En andra jäsning kan emellertid även ske på flaska och då ska vinerna märkas med *rifermentazione in bottiglia* (efterjäsning på flaska). I det sistnämnda fallet kan vinet vara något grumligt på grund av jäsningsrester.

Framställning av mousserande vin och mousserande kvalitetsvin

Särskild oenologisk metod

Stilla viner omvandlas vanligen till mousserande viner genom en andra jäsning i tank (charmatmetoden). En andra jäsning kan emellertid även ske på flaska (traditionell metod) i enlighet med EU-bestämmelserna.

Framställning av vin på torkade druvor

Särskild oenologisk metod

De druvor som ska användas för att framställa vin av typen *passito* måste vara torkade – antingen på naturlig väg eller med hjälp av system eller tekniska metoder som inbegriper liknande temperaturer som vid en naturlig torkningsprocess – innan vinframställningsprocessen kan inledas. De torkade vindruvorna ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 15 volymprocent, utan berikning. Vinutvinningsgraden är begränsad till 50 % för dessa druvor.

Framställning av vin från sen skörd

Särskild oenologisk metod

Innan vinframställningsprocessen kan inledas ska de druvor som används för att framställa vin från sen skörd lämnas på vinrankan för att bli övermogna. Alternativt kan druvorna också vara torkade, antingen på naturlig väg eller med hjälp av system eller tekniska metoder som inbegriper liknande temperaturer som vid en naturlig torkningsprocess. Vindruvorna ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 14 volymprocent när vinframställningsprocessen inleds. Vinutvinningsgraden är begränsad till 60 % för dessa druvor.

b. *Högsta avkastning*

”Emilia-Romagna” Pignoletto, Pignoletto *frizzante* och Pignoletto *spumante*

147 hektoliter per hektar.

”Emilia-Romagna” Pignoletto *passito*

45 hektoliter per hektar.

”Emilia-Romagna” *vendemmia tardiva*

54 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade område inom vilket viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Emilia-Romagna” ska framställas omfattar hela det administrativa området för följande kommuner i provinserna Bologna, Modena och Ravenna:

Anzola dell’Emilia, Argelato, Bentivoglio, Bologna, Borgo Tossignano, Budrio, Calderara di Reno, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castello D’Argile, Castenaso, Crevalcore, Dozza, Fontanelice, Granarolo dell’Emilia, Imola, Loiano, Marzabotto, Medicina, Minerbio, Monte San Pietro, Monterezeno, Monzuno, Mordano, Ozzano dell’Emilia, Pianoro, Pieve di Cento, Sala Bolognese, San Giorgio di Piano, San Giovanni in Persiceto, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale, Sant’Agata Bolognese, Sasso Marconi, Valsamoggia och Zola Predosa i provinsen Bologna.

Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola och Zocca i provinsen Modena.

Faenza, Brisighella, Riolo Terme och Castel Bolognese i provinsen Ravenna.

7. Huvudsakliga druvsorter

Pignoletto B.

8. Beskrivning av samband

8.1. Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" i kategorierna "pärlande vin", "mousserande vin", "mousserande kvalitetsvin" och "vin"

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Produktionsområdet för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" ligger i provinserna Modena, Bologna och Ravenna i den centrala delen av regionen Emilia-Romagna. Förhållandena i området varierar beroende på höjden över havet, men för enkelhetens skull kan man skilja mellan de flackare slätterna och sluttningarna.

Slätterna, som ligger på mellan 2 och 70 meter över havet, täcker ett sammanhängande landområde mellan de dalar som bildats av floden Secchia och det mindre vattendraget Sillaro. Detta område sträcker sig över de breda dalgångarna och når ibland en höjd på upp till 150 meter. Sluttningarna utgör ett sammanhängande landområde som sträcker sig från de första kullarna och ända fram till Apenninernas bergsrygg, och inbegriper lägre liggande områden vid foten av bergskedjan. Vinstockarna odlas främst på höjder under 700 meter över havet.

I fråga om jordegenskaper domineras området av ett stort antal sedimentära bergarter (sandsten, lersten, kalksten, gips, sand och konglomerat). Områdets varierande terräng innebär att det har uppstått ett komplext lapptäcke av olika jordarter. Odlingen sker främst i djup och (lätt) alkalisk jord, där jordtexturen varierar från finkornig till medelgrovkornig.

Det förekommer även vissa temperaturvariationer. Klimatet varierar beroende på höjden över havet, från ett varmt tempererat klimat på sluttningarna (vilket är mest relevant i fråga om vinodling) till ett svalt tempererat klimat uppe på höjderna. Klimatet på slätterna är mer kontinentalt, med en årsmedeltemperatur på 14–16 °C och 2 400 graddagar enligt winklerskalan, och lagom blåsigt. Detta innebär att området får tillräckligt med värme och solsken för att druvorna ska kunna uppnå en optimal mognadsgrad.

Den årliga mängden nederbörd uppgår till mellan 600 och 800 mm och faller främst på hösten, och i lägre grad till våren. Vattenstressen på sommaren mildras av den höga relativa luftfuktigheten, tillgången till ytvatten och jordmånens djup samt av det faktum att kullarna får mer, och mindre koncentrerad, nederbörd.

Tack vare dessa jord- och klimatförhållanden är hela det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" särskilt väl lämpat för vinodling.

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Vinodlingar var allmänt förekommande i området redan på romartiden, med rader av vinrankor uppboundna på levande träd – en sedvänja som infördes av etruskerna och senare utvecklades av gallerna. Här bör den vinodling som bedrevs av veteraner från olika militärkampanjer, i det område som kallas *ager bononiensis*, särskilt nämnas. De framställde ett pärlande "ljust" vin som, även om det hade en särskild karaktär, inte var tillräckligt sött för att smaka gott.

Under århundradena sedan dess har vinodlings- och vinframställningsmetoderna i det avgränsade geografiska området påverkats starkt av mänsklig aktivitet, i synnerhet genom vetenskaplig forskning och utvecklingen av vinodlingsmetoder och oenologiska metoder.

Vinodlare har även utvecklat sina odlingsmetoder i modern tid, med stöd av olika dränerings- och markförbättringskonsortier (*Consorti di Bonifica*), som fortfarande i dag sköter flödeshanteringen och vattenförsörjningen i området. Traditionen med att binda upp vinrankor i träd har ersatts med rader av vinstockar, med nedhängande skott, som binds upp enligt cordonmetoden. Numera regleras även avståndet mellan raderna och mellan enskilda vinstockar för att begränsa avkastningen per hektar och förbättra kvaliteten på vinerna.

Vinframställningsmetoderna har även utvecklats över tid, i synnerhet när det gäller att upprätthålla och förbättra den traditionella produktionen av pärlande och mousserande vin i regionen Emilia-Romagna. Den traditionella processen med en andra jäsning på flaska har numera kompletterats med charmatmetoden, med användning av moderna tankar.

8.2. Vin med den skyddade ursprungsbezeichnung "Emilia-Romagna" i kategorierna "pärlande vin", "mousserande vin" och "mousserande kvalitetsvin"

Orsakssambandet mellan produktens kvalitet eller egenskaper och den geografiska miljön

De kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de pärlande vinerna, mousserande vinerna och mousserande kvalitetsvinerna formas av mark- och klimatförhållandena i produktionsområdet, i kombination med påverkan från vinodlarna, som genom årens lopp har förbättrat de inneboende oenologiska egenskaperna hos druvorna och vinframställningsmetoderna. Av särskild betydelse är den geografiska miljön, som kännetecknas av ett lagom blåsigt kontinentalt eller varmt tempererat klimat, i kombination med den alluviala jorden, med en hög halt av småsten och silt, som är väl-dränerad och får tillräckligt med vatten. En annan viktig faktor är temperaturskillnaderna på sommaren mellan natt och dag, som bidrar till att druvorna uppnår en optimal mognadsgrad och bibehåller alla sina aromatiska egenskaper och sin syra, vilket i sin tur säkerställer en friskhet hos de viner som produceras.

I produktionsområdet för "Emilia-Romagna" framställs de pärlande och mousserande vinerna främst på de flacka slätterna och i utlöparna till Apenninerna, där jordmånen och klimatet är bättre lämpade för att odla druvor med en måttlig sockerhalt och utpräglad syra.

De floder och bäckar som rinner ner från Apenninerna bidrar till att hålla jorden sval, vilket minskar risken för att marken ska torka ut. Mer intensiva odlingsystem kan följaktligen användas för att erhålla en högre avkastning per hektar. På detta vis kan man framställa pärlande och mousserande viner som, trots att de inte har en överdrivet hög alkoholhalt, har en bra nivå av syrlighet, vilket är en utmärkande egenskap hos druvorna.

Vinerna är precis lagom aromatiska och fruktiga i smaken, med en markant syra, ofta med inslag av beska. Alla dessa egenskaper är nära kopplade till områdets förhållanden, där jorden innehåller rikligt med lera och sandsten.

De lokala vinodlarnas expertis – från val av grundstammar och metoder för beskärning och uppbindning till att reglera vattentillgången – är av central betydelse för skötseln av vinodlingarna. De använder sig av dessa odlingsmetoder för att producera högkvalitativa druvor, med precis rätt balans mellan socker och aromatiska komponenter. Detta ger pärlande viner, mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med lämplig syrahalt.

Omvandlingen av stilla viner till pärlande viner, mousserande viner och mousserande kvalitetsviner är den vinframställningsmetod som är mest representativ för det geografiska området. I Emilia-Romagna, även känt som "hemlandet" för *frizzante* eller pärlande vin, utgör denna process en väletablerad lokal tradition som har utvecklats över tid. Processen är vanlig i alla provinser i det avgränsade området och omfattar både viner som framställs på slätterna och på sluttningarna.

I detta hänseende är pärlande viner, mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Emilia-Romagna" resultatet av innovativa metoder för att framställa mousserande vin, där det under de senaste 40 åren har skett en övergång från den traditionella metoden med efterjäsning på flaska till jäsning i tank. Detta har hjälpt till att göra jästurvalet och klarningen mer effektiva, vilket förbättrar deras doftprofil och ger en mer angenäm slutprodukt. Detta förstärker vinernas unika organoleptiska egenskaper ännu mer, särskilt eftersom den friskhet och de blommiga inslag som vinerna främst får från druvorna kommer till uttryck, vilket i sin tur visar att det lokala området utgör den idealiska miljön för att framställa viner av pignolettdruvor.

Mer nyligen har man återupplivat metoden med efterjäsning på flaska, som numera marknadsförs som en metod som kombinerar de bästa vinframställningsmetoderna med områdets uråldriga traditioner.

Det som gör de pärlande och mousserande vinerna både unika och typiska för vinodlingsområdet "Emilia-Romagna" – faktorer som formar vinernas angenäma doft och övergripande elegans – är följaktligen samspelet mellan egenskaperna hos den använda druvsorten och förhållandena i det lokala området, i kombination med det arbete och de erfarenheter som människan bidrar med.

8.3. Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" i kategorin "vin"

Orsakssambandet mellan produktens kvalitet eller egenskaper och den geografiska miljön

De stilla vinerna kommer främst från vinodlingar på sluttningar, där avkastningen per hektar är lägre och där mark- och klimatförhållandena ger druvorna en högre sockerhalt och en mindre utpräglad syra. De temperaturväxlingar som är kännetecknade för de dalar som ligger söder om vägen "Via Emilia" ger upphov till intensivare dofter – utsökta, med inslag av vita blommor, och lagom aromatiska – och en tydlig mineralitet.

Den geografiska miljön i produktionsområdet kännetecknas av ett kontinentalt, men lagom blåsigt, klimat. Tack vare de odlingsmetoder som utvecklats över tiden är jorden väl-dränerad och tillräckligt fuktig för att druvorna ska uppnå en optimal mognadsgrad. Alla dessa faktorer, i kombination med skillnaderna mellan dag- och natterperaturer under mognadsperioden och en optimal solexponering för vinodlingarna på sluttningarna, hjälper till att bibehålla vindruvornas aromatiska egenskaper och gör dem särskilt bra på att ackumulera socker, vilket påverkar vinernas egenskaper.

Även här spelar de lokala vinodlarnas expertis en viktig roll. De har fullärandat vinodlingsmetoder som bidrar till att minska effekterna av den alltför höga värmen och den oregelbundna vattentillgången som har påverkat området under det senaste årtiondet, i syfte att odla utvalda druvsorter med rätt balans mellan socker och aromatiska komponenter. Detta är avgörande för att er hålla högkvalitativa druvor som förstärker vinernas organoleptiska egenskaper.

Druvpressningscyklerna, samt jäsningstemperaturen och jäsningstiden, hanteras också på ett skarpsinnigt sätt för att säkerställa att pignolettdruvornas särskilda organoleptiska egenskaper bevaras under vinframställningsprocessen. Syftet är att framställa viner med de beskrivna egenskaperna och således komplettera resultatet av samspelet mellan de miljöfaktorer som beskrivs ovan och de olika mänskliga faktorerna, som är ett resultat av den erfarenhet och de odlingsmetoder som vinsektorns aktörer gradvis har förfinat.

Viner av typen *passito* (torkade druvor) och *vendemmia tardiva* (sen skörd) erhålls genom att torka druvorna eller genom att lämna dem på vinrankan för att bli övermogna. Detta, i kombination med det geografiska ursprunget, ger upphov till produkternas särskilda egenskaper.

Under de år som väderförhållandena är gynnsamma kan pignolettdruvorna, som odlas på de sydligaste sluttningarna, dvs. de som exponeras för mest solljus, lämnas kvar för att torka på vinrankan eller i en lagerlokal och därefter användas för att framställa vin på torkade druvor eller från sen skörd. De sluttningar som exponeras för mest solljus, med närliggande vattendrag som säkerställer en konstant luftfuktighet, särskilt nattetid, erbjuder perfekta förhållanden för vindruvorna att utveckla ädelröta så att vin kan framställas av dessa botrytisangripna druvor.

Dessa förhållanden ger vinerna särskilda egenskaper, däribland en intensiv och utsökt doft (blommig, med inslag av vita blommor, och fruktig, med inslag av mogen gul frukt) och en halvsöt eller söt smak som är varm, harmonisk och sammetslen, med en hög total alkoholhalt och medelhög syrahalt, där de torkade eller övermogna druvorna motverkar inslaget av beska i eftersmaken.

De druvor som ska torkas för dessa viner ska vara handplockade, där man väljer ut de bästa klasarna som kan tåla torkningsprocessen. Sockerhalten är inte den enda faktor som beaktas – en hög syrahalt är också viktig vid skörd. Druvorna förvaras hela i väl ventilerade utrymmen och skicket kontrolleras regelbundet fram till pressning.

När vindruvorna lämnas på vinrankan för att bli övermogna får skörden vänta tills druvorna naturligt har torkat – en process som kräver särskild uppmärksamhet av vinodlaren.

Vinmakarna måste också ha stor erfarenhet av och vara mycket engagerade under de skeden som kommer efter torkningen, dvs. pressningen av druvorna, den långsamma jäsningen på små fat och lagringen i tunna och på flaska.

9. Väsentliga ytterligare villkor

Undantag rörande vinframställning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Med tillämpning av undantaget enligt artikel 5.1 a och b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 får vinframställningen – inklusive en andra jäsning för att framställa pärlande vin, mousserande vin och mousserande kvalitetsvin – ske inte bara inom det avgränsade produktionsområdet, utan även i anläggningar som ligger i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet (i hela det administrativa område som tillhör provinsen Bologna) och i intilliggande administrativa enheter (i hela det administrativa område som tillhör provinserna Modena, Ravenna, Forlì-Cesena och Reggio Emilia).

Detta är för att ta hänsyn till den långa produktionshistoria som finns bland aktörerna i dessa områden.

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappning begränsas till det avgränsade området på grund av behovet av att skydda kvaliteten hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna", garantera deras ursprung och säkerställa att kontroller är lägliga, effektiva och kostnadseffektiva.

Transport och tappning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" utanför produktionsområdet kan äventyra vinernas kvalitet, eftersom de kan utsättas för redoxreaktioner, plötsliga temperaturförändringar och mikrobiologisk kontaminering, vilket kan få negativa effekter på de fysiska och kemiska egenskaperna (lägsta totala syrahalt, lägsta halt av sockerfritt extrakt osv.) och de organoleptiska egenskaperna (färg, doft och smak).

Dessa risker ökar ju längre avstånd som vinerna måste transporteras.

Tappning i ursprungsområdet (varvid vinpartierna endast transporteras korta avstånd om de överhuvudtaget transporteras alls) bidrar däremot till att bevara produktens egenskaper och kvalitet.

Dessa aspekter, som hänger samman med den erfarenhet och de djupa tekniska och vetenskapliga kunskaper om vinernas särskilda egenskaper som producenterna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" har förvärvat under årens lopp, möjliggör tappning i ursprungsområdet med hjälp av bästa tekniska förfaranden, i syfte att bevara alla de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper hos vinerna som anges i produktspecifikationen.

Ett annat skäl till att begränsa tappningen till produktionsområdet är att säkerställa att det behöriga organet kan utföra sina övervakningsuppgifter på ett så effektivt, ändamålsenligt och kostnadseffektivt sätt som möjligt. Dessa krav kan inte garanteras i samma utsträckning utanför produktionsområdet.

Inom produktionsområdet kan kontrollorganet planera sina inspektioner för att säkerställa att det genomför lägliga inspektionsbesök vid alla relevanta företag medan vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" tappas, baserat på den tillämpliga kontrollplanen.

Målet är att systematiskt kontrollera att endast partier med vin med den skyddade ursprungsbeteckningen "Emilia-Romagna" faktiskt tappas. Detta gör det möjligt att uppnå effektiva kontroller, till en rimlig kostnad för producenterna, i syfte att ge konsumenterna bästa möjliga garantier för det förpackade vinets äkthet.

Tappningsföretag kan, i enlighet med gällande nationell lagstiftning och för att skydda befintliga rättigheter, ansöka om ett undantag för fortsatt tappning i sina lokaler utanför det avgränsade området, genom att lämna in den relevanta ansökan till ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk och tillhandahålla dokumentation som styrker att de har tappat vinerna under minst två av de fem år (dock inte nödvändigtvis en sammanhängande tvåårsperiod) som omedelbart föregår erkännandet av "Emilia-Romagna" som en skyddad ursprungsbeteckning.

Länk till produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16835>

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



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV