



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2023/C 272/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 272/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. július 31. ....	2
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 272/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	--	---

2023/C 272/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 272/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

#### EGYÉB JOGI AKTUSOK

##### **Európai Bizottság**

2023/C 272/06	Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján. ....	9
2023/C 272/07	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	15

---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11108 – MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 272/01)

2023. július 19-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11108 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

(<sup>1</sup>) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. július 31.

(2023/C 272/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1023	CAD Kanadai dollár	1,4566
JPY Japán yen	156,73	HKD Hongkongi dollár	8,5966
DKK Dán korona	7,4529	NZD Új-zélandi dollár	1,7773
GBP Angol font	0,85765	SGD Szingapúri dollár	1,4660
SEK Svéd korona	11,5895	KRW Dél-Koreai won	1 405,49
CHF Svájci frank	0,9619	ZAR Dél-Afrikai rand	19,5511
ISK Izlandi korona	144,30	CNY Kínai renminbi	7,8808
NOK Norvég korona	11,1805	IDR Indonéz rúpia	16 622,65
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,9703
CZK Cseh korona	23,900	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,522
HUF Magyar forint	386,93	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4070	THB Thaiföldi baht	37,732
RON Román lej	4,9349	BRL Brazil real	5,2031
TRY Török líra	29,7126	MXN Mexikói peso	18,4088
AUD Ausztrál dollár	1,6436	INR Indiai rúpia	90,6690

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

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

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 272/03)

1. 2023. július 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Enel csoporthoz (Olaszország) tartozó ENEL Green Power S.p.A. (a továbbiakban: EGP, Olaszország),
- INPEX Corporation (a továbbiakban: INPEX, Japán),
- az ENEL csoporthoz tartozó ENEL Green Power Australia Pty Ltd (a továbbiakban: EGPA, Ausztrália),
- az ENEL csoporthoz tartozó ENEL Green Power Australia Trust (a továbbiakban: Master Trust, Ausztrália).

Az EGP és az INPEX az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az EGPA és a Master Trust felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az EGP a római székhelyű Enel csoport megújuló energiaforrásokkal foglalkozó üzletága; az EGP világszerte (közvetlenül vagy leányvállalatain keresztül) a megújuló energiaforrásokból származó energia termelésével és értékesítésével foglalkozik,
- az INPEX egy tokiói (Japán) székhelyű, feltárással és kitermeléssel foglalkozó vállalat; kőolaj, földgáz, egyéb ásványkincsek kutatásával, feltárással, kitermelésével, előállításával és értékesítésével, továbbá egyéb kapcsolódó üzleti tevékenységekkel, valamint az ilyen tevékenységet folytató vállalkozásokba fektet be és azok hitelezésével foglalkozik,
- az EGPA és a Master Trust megújulóenergia-projektekbe fektet be, továbbá végponttól végpontig terjedő megújulóenergia-platformot biztosít a projektfejlesztés és -működtetés, a lakossági energiaellátás és az energiakereskedelem számára; az EGPA és a Master Trust kizárólag Ausztráliában tevékenykedik.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

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

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Postai cím:

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

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**

**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 272/04)

1. 2023. július 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a PAI Partners S.à.r.l. (Franciaország), a PAI Partners SAS (Franciaország) 100 %-ban tulajdonolt leányvállalata, a továbbiakban együtt: PAI Partners,
- a HgCapital LLP (a továbbiakban: Hg, Egyesült Királyság),
- a jelenleg a Hg irányítása alá tartozó Azets Topco Limited (a továbbiakban: Azets, Jersey).

A PAI Partners és a Hg az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az Azets felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A PAI Partners egy magántőke-befektetési vállalkozás. A PAI Partners által kezelt alapok üzletpolitikája, hogy többségi részesedést szereznek az élelmiszer- és fogyasztói ágazatban, az üzleti szolgáltatások, az általános ipar és az egészségügy területén a világ különböző pontjain tevékenykedő vállalatokban,
- a Hg elsősorban európai és egyesült államokbeli szoftver- és szolgáltató vállalkozásokba fektet be,
- az Azets számviteli, adózási, ellenőrzési, tanácsadási, humánerőforrás-támogatási és bérszámfejtési támogató szolgáltatásokat nyújt elsősorban kkv-k számára az EGT egész területén.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye<sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.11215 – PAI PARTNEREK / HG / AZETS

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 272/05)

1. 2023. július 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Warburg Pincus LLC és kapcsolt alapok (a továbbiakban: Warburg Pincus, Egyesült Államok),
- Advent International Corporation és kapcsolt alapok (a továbbiakban: Advent, Egyesült Államok),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (USA) és Baxter Oncology GmbH (Németország) (a továbbiakban: BPS).

A Warburg Pincus és az Advent az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szereznek az BPS egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Warburg Pincus egy globális magántőke-befektetési társaság; portfólióvállalkozásai számos ágazatban tevékenykednek, többek között az energetika, a pénzügyi szolgáltatások, az egészségügy és a fogyasztási cikkek, valamint az ipari és vállalati szolgáltatások, a technológia, a média és a telekommunikáció ágazatában,
- Az Advent egy magántőke-befektető, amely részesedések megszerzésére és befektetési alapok kezelésére összpontosít különböző ágazatokban, beleértve az egészségügyet, az ipart, a technológiát, a kiskereskedelmet, a fogyasztási cikkeket és a szabadidős tevékenységeket, valamint az üzleti és pénzügyi szolgáltatásokat,
- A BPS a Baxter International Inc. szerződéses gyógyszeripari fejlesztéssel és gyártással foglalkozó globális üzletága, amely szerződéses fejlesztési és gyártásszervezési szolgáltatásokat nyújt gyógyszeripari késztermékekhez.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

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

Az észrevételeket e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (4) bekezdése alapján.**

(2023/C 272/06)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Мелник”

PDO-BG-A1472-AM01

**A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.3.24.**

**1. Kérelmező és jogos érdek**

„Pirin” Regionális Szőlészeti és Borászati Kamara (RLVK)

A „Pirin” RLVK a borokról és szeszes italokról szóló törvénynek megfelelően van bejegyezve és tagjai olyan termelők, akiknek jogos érdeke fűződik a „Мелник” OEM termékleírásának módosításához.

**2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A szőlőből készült termékek kategóriája
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások

**3. A módosítás leírása és indokolása**

**3.1. A földrajzi terület bővítése**

A „Мелник” OEM bor előállításának körülhatárolt területe jelenleg csupán a Blagojevgrad régió Petrics településén található Drangovo községre terjed ki. A területen csak kevés szőlőültetvény található, amelyek termése korlátozott és piaci részesedése csekély. A jelenlegi körülhatárolás megakadályozza, hogy a terület a szükséges módon pozicionálja magát a piacon és kiaknázza a „Мелник” OEM borok hozzáadott értékét. Helyes meghatározása érdekében a területet felül kell vizsgálni, figyelembe véve azt a tényt, hogy a talaj- és éghajlati jellemzők azonosak egy nagyobb területen, ahol sajátos érzékszervi jellemzőkkel rendelkező borokat adó fajták állnak rendelkezésre. Ilyen feltételek mellett a terület visszanyerheti piaci hírnevét, és a borok minőségével arányos piaci részesedést szerezhet. E kérelem előkészítése érdekében átfogó, többek között a történelmi szempontot is vizsgáló tanulmány készült a területről. Tanulmányozták a talajjellemzőket, éghajlati térképet készítettek, és csatolták a felsorolt és a területen elterjedt fajtákkal beültetett parcellákat bemutató dokumentumot. A terület kiszélesítése anélkül hat ki a kapcsolatra, hogy azt érvénytelenné tenné, mivel nem érinti a terület sajátos talaj- és éghajlati jellemzőit, valamint az emberi tényezőnek a „Мелник” OEM borok előállítására gyakorolt hatását. A szöveg Blagojevgrad régió következő településeivel egészül ki:

(<sup>1</sup>) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

- Szandanszki településen Lehovo, Novo Hodzsovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harszovo, Zlatoliszt, Zorniyica, Vinográdi, Hotovo, Lozenyica, Levunovo, Novo Delcsevo, Damjanyica, Szpatovo, Szkláve, Lesnyica, Polenyica, Ploszki, Debrene, Dzsigurovo, Laszkarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Szusica, Rozsen, Kovacsevo, Cseresnyica, Gorno Szpancevo és Belevhcsevo községek, valamint Szandanszki városa;
- Petrics településen Kulata, Csucsuligovo, Dolno Szpancevo, Marino Pole, Topolnyica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikosztinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Sztarcsevo, Karnalovo, Mihnyevo és Belasica községek, valamint Petrics városa;
- Sztrumjanyi településen Ilindenci, Drakata, Mikrevo és Kamenyica községek;
- Kreszna településen Kreszna városa és Dolna Gradesnyica község.

E módosítás a termékleírás 3. pontját (A „Мелник” OEM bor előállítási területe) és az egységes dokumentum 6. pontját (Körülhatárolt földrajzi terület) érinti.

### 3.2. Új borszőlőfajták felvétele

A Melnik javasolt tágabb területén a szőlőültetvények területi eloszlása jelentős változásokon ment keresztül az elmúlt 20 évben. A fajtaszerkezet is megváltozott. A helyi borszőlőfajták és a Bulgáriában új szőlőfajták termesztése és a belőlük történő borkészítés iránt komoly és tartós érdeklődést tapasztaltak. Megállapítást nyert, hogy ezek a fajták tökéletesen illeszkednek a terület körülményeihez, és a belőlük előállított borok iránt egyre nagyobb piaci érdeklődés mutatkozik. E változás lehetővé teszi, hogy a fogyasztói igényeknek megfelelően bővüljön a kínált borok köre. A következő fajták felvételét javasolják:

- fehérborok esetében: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier és Pinot Gris;
- vörösborok és rozék esetében: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir és Grenache.

E módosítás a termékleírás 5. pontját (A „Мелник” OEM bor előállításához engedélyezett borszőlőfajták) és az egységes dokumentum 7. pontját (Fontosabb borszőlőfajták) érinti.

### 3.3. Fehérbortermelés hozzáadása

A fajtaszerkezet bővülésére és a piaci keresletre való tekintettel a területen engedélyezték a fehérborok előállítását. A fehérborok jellegzetesek és kiváló minőségűek, mivel a fehér fajták jól alkalmazkodnak a terroirhoz. A fehérborok kiegészítik a terület sajátosságait, és különlegességük a talaj- és éghajlati jellemzőknek, valamint az emberi tényezőknek köszönhető. E módosítás a termékleírás 2. pontját (Az előállított borok jellemzői) és 6. pontját (Kapcsolat a földrajzi területtel), valamint az egységes dokumentum 4. pontját (A bor[ok] leírása), 5. pontját (Borkészítési eljárások) és 8. pontját (A kapcsolat[ok] leírása) érinti.

### 3.4. Az alkalmazott művelési gyakorlatok változása

Az új létesítésű szőlőültetvények és a meglévőknél végzett szerkezetátalakítás következtében, valamint a sajátos éghajlat figyelembevétele és az előállított bor teljesítményének javítása érdekében a következő új művelési módszerek alkalmazhatók: Guyot és bakművelés. A szőlőültetvények szerkezetének megváltozása miatt a megengedett legnagyobb ültetvénysűrűség 500 tőke/dekár, azaz 5 000 tőke/hektár lehet. E módosítás a termékleírás 6. pontját (Kapcsolat a földrajzi területtel) és az egységes dokumentum 5. pontját (Borkészítési eljárások) érinti.

### 3.5. 100 kg szőlő maximális borhozama (100 kg szőlőből nyert bor)

Mivel a fehérbortermelést engedélyezték, a fehérborok esetében 60 literes maximális hozam (100 kg szőlőből nyert bort) került beillesztésre. E módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 5. pontját (Borkészítési eljárások) érinti.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Мелник

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. kategória: Bor

4. **A bor(ok) leírása***Fehérbor*

A fehérborokat a Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier és Pinot Gris fajtákból állítják elő egyfajtás borok vagy több fajtából készült küvé borok formájában. Testesek, tiszta szalmaszín és vibráló aranyszín közötti színnel, a fehér virágok jegyeitől a finom citrusig terjedő, valamint a birslekvár, cseresznye és őszibarack gyümölcsösségét mutató gazdag aromapalettával. A maximális összes alkoholtartalomra az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének rendelkezései alkalmazandók.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

*Vörösbor*

A vörösborokat a 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 és Grenache fajtákból állítják elő egyfajtás borok vagy több fajtából készült küvé borok formájában. A rubintól a sötétvörösre terjedő színűek intenzív aromákkal, illetve az erdei gyümölcsök és egzotikus fűszerek, például a szegfűszeg, fahéj és száraz fűszernövények közötti széles ízvilággal. Tanninban és extraktban gazdagok, testesek, és jelentős hosszú távú érlelési potenciállal rendelkeznek. A maximális összes alkoholtartalomra az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének rendelkezései alkalmazandók.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

*Rozé bor*

A rozé borokat a 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 és Grenache fajtákból állítják elő egyfajtás borok vagy több fajtából készült küvé borok formájában. Gazdag színpalettájuk a finom halványtól a málnaszínig terjed. Az érett szamóca és a lédús málna aromái ásványos citrusjegyekkel, könnyed frissességgel, erős szamócaízzel és hosszú gyümölcsös lecsengéssel keverednek. A maximális összes alkoholtartalomra az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének rendelkezései alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,0 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

**5. Borkészítési eljárások**a) *Különleges borászati eljárások*

Hozam (100 kg szőlőből nyert bor)

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A bor készítését a vörös-, fehér- és rozé borok hagyományos előállítási módszerével végzik. A tölgyfahordóban történő érlelés megengedett.

100 kg szőlő maximális borhozama (100 kg szőlőből nyert bor)

- vörösborok esetében 65 l (65 %),
- fehérborok esetében 60 l (60 %),
- rozé borok esetében 60 l (60 %).

Termesztési követelmények

Művelésmód

A szőlőtermesztésre vonatkozó követelmények a következők:

- művelés: ernyő, Moser, középső huzalos kétkarú kordon, Guyot vagy bakművelés;
- metszés: kombinált és alacsony metszés, tőkénként legfeljebb 54 rügyet meghagyva;
- ültetési távolságok: a sorok közötti távolság 2,0–3,4 m, a sorokon belüli távolság 1,0–1,5 m, legfeljebb 500 tőke/dekár, azaz 5 000 tőke/hektár.

b) *Maximális hozamok*

9 000 kg szőlő hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Мелник” OEM (GKNP – garantált és ellenőrzött eredetmegjelölés) bor előállításának körülhatárolt területe a következő települések határain belül található:

- Szandanszki településen Lehovo, Novo Hodzsovo, Piperica, Petrovo, Janovo, Vranja, Katunci, Kalimanci, Harszovo, Zlatoliszt, Zornyica, Vinográdi, Hotovo, Lozenyica, Levunovo, Novo Delcsevo, Damjanyica, Szpatovo, Szkláve, Lesnyica, Polenyica, Ploszki, Debrene, Dzsigurovo, Laszkarevo, Ladarevo, Ljubovka, Gorna Szusica, Rozsen, Kovacsevo, Cseresnyica, Gorno Szpancsevo és Belevhcsevo községek, valamint Szandanszki városa;
- Petrics településen Kulata, Csucsuligovo, Dolno Szpancsevo, Marino Pole, Topolnyica, Drangovo, Kapatovo, Mitino, Marikosztinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Sztarcsevo, Karnalovo, Mihnyevo és Belasica községek, valamint Petrics városa;
- Szturmjanyi településen Ilindenci, Drakata, Mikrevo és Kamenyica községek;
- Kreszna településen Kreszna városa és Dolna Gradesnyica község.

## 7. Borszőlőfajták

Viognier

Grenache

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Keratsuda

Melnik 82

Melnik Yubileen 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. A kapcsolat(ok) leírása

A körülhatárolt terület szőlőültetvényei Bulgária délnyugati részén, a Sztruma-völgyben, a Melnyik folyó mentén, a Kreszna Gorge déli részén és az Oszogovo-Belasica hegység lábánál találhatók. A terület átmeneti mediterrán éghajlatú, és az Égei-tengertől a Sztruma folyó által közvetített meleg egész évben érezhető. A tél rövid, enyhe és hőmentes, a nyár forró, az őszt pedig hosszú és meleg. Az éves átlaghőmérséklet 12,5 °C és 14 °C között változik. A tartósan 5 °C feletti hőmérsékletű időszak az alacsonyan fekvő területeken 280–290 napig tart, ezalatt a hőmérsékleti

összeg eléri a 4 800 °C-ot. A 10 °C feletti hőmérsékleti időszak 225–230 napig tart 4 300–4 400 °C hőmérsékleti összeg mellett. Az éves csapadékmennyiség 470 és 670 mm között van. A legmelegebb hónap napi átlaghőmérséklete 24,9 °C. A talajtípusok a következők: közepes vagy nehéz homokos-agyagos, rendzina és pararendzina, kolluviális, réti öntéstalajok és barna erdőtalajok.

A területnek az Égei-tenger által a Sztruma folyón keresztül befolyásolt jellegzetes éghajlata, az Oszogovo-Belasica hegység közelsége, a kedvező talajviszonyok, valamint az emberi beavatkozás okozta korlátozások a területre jellemző borokat eredményeznek. Az emberi tényező szerepe a fajták kiválasztásában, a szőlőtermesztési gyakorlatban, a szőlő- és borhozamok korlátozásában, valamint a bortermelési módszerekben tükröződik.

A területen termelt borok esetében a terület sajátos éghajlata és talajösszetétele adja az egyedi jelleget és befolyásolja az érzékszervi jellemzőket. A talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetően az előállított borokat az extraktgazdag jelleg, valamint a kiváló struktúra és magas aromatartalom teszi kiemelkedővé. A borok sajátos szerkezete és érzékszervi jellemzői a területre jellemző talajok – az ősi negyedidőszaki üledékeken képződött barna erdőtalajok, a kolluviumon képződött kolluviális talajok, a mészkőn képződött rendzina, az alatta lévő mészkőanyagokon képződött pararendzina és a folyóhordalékon képződött öntéstalajok – típusához alkalmazkodó fajták megfelelő kiválasztásának köszönhetőek. A terület taljai és altaljai nagyon mélyek, közepes vagy nehéz homokos-agyagos mechanikai összetételűek, továbbá jó víztartó és vízelvezető képességűek. Ez teszi lehetővé, hogy a szőlő gyökerei mélyen behatoljanak a talajba és ellássák a növényt a szükséges tápanyagokkal – e tényezők közvetlenül kihatnak a borok extraktgazdag jellegére. A terület magas átlaghőmérsékletének köszönhetően a szőlő nagyon jól ér, ami a gyümölcsfeldolgozásakor kiváló minőséget garantál. Az évi több mint 220 napon át tartó 10 °C feletti hőmérsékletnek és a körülbelül évi 209 fagymentes napnak köszönhetően még a legkésőbb érő fajták számára is biztosított a tökéletes éréshez szükséges hőmérséklet. Ezen adottságok határozzák meg a területen termelt borok jellegzetes érzékszervi jellemzőit.

#### 9. További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítés és a feldolgozás a körülhatárolt területen és a szóban forgó körülhatárolt terület közvetlen közelében lévő területen történik. A „Мелник” OEM borok előállítására szolgáló terület körülhatárolása céljából a közvetlen közelében lévő területet Blagojevgrad közigazgatási régió területe jelenti.

#### A termékleíráshoz vezető link

[https://eavw.com/updocs/2323031679562021\\_PDO\\_Melnik\\_Specification-NEW.pdf](https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf)

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek  
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke  
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2023/C 272/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Vit färksaltad Östgötagurka”**

**EU-szám: PGI-SE-02824 – 2021.12.14.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Vit färksaltad Östgötagurka”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Vit färksaltad Östgötagurka” üvegházban termesztett fehér konzervuborka, amelyet sós lében és fűszerekben pácolnak. Előállításához a következő összetevőket használják: só (NaCl), fűszerek, kapor, tartósítószer (nátriumbenzoát, kálium-szorbát) és citromsav. A fűszerek összetétele – a kapor kötelező hozzáadásának kivételével – változhat. A pácléhez felhasznált só vízhez viszonyított arányát hagyományosan a termelők határozzák meg.

A „Vit färksaltad Östgötagurka” romlandó friss termék. Egészben vagy szeletelve kerül értékesítésre.

A „Vit färksaltad Östgötagurka” jellemzői a következők:

Fizikai tulajdonságok:

Egész „Vit färksaltad Östgötagurka”:

Hossz: 120–150 mm

Átmérő: 30–50 mm

Tömeg: 50–90 gramm

Szeletelt „Vit färksaltad Östgötagurka”:

Átmérő: 30–50 mm

Vastagság: 5–7 mm

Felület: barázdált

Az alábbiak az egész és a szeletelt „Vit färksaltad Östgötagurka” uborkára egyaránt vonatkoznak:

Kémiai jellemzők:

Sótartalom: 10–15 %

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők:

Szín:

Héj: Meleg sárgásfehér, zöld árnyalatokkal (NSC S0520-G60Y–S0520-G50Y).

Belső rész: Egységes szín a „Vit färsksaltad Östgötagurka” külső részével megegyező színskálán. A konzervuborka húsa limezöld-sárga, míg a magház a héjnél valamivel sötétebb zöld árnyalatú.

Íz: Markáns sós íz, amelyet tompít a fehér konzervuborka természetes édessége. A kaporra és a köményre emlékeztető, telt ízű.

Utóíz: Sós, kaporra és friss zöldborsóra emlékeztető jegyekkel.

Aroma: Aromák széles skálája a talaj/föld alatti pincék jegyeivel, borsóhajtásra és fűszerezetlen desztillált alkoholra emlékeztető jegyekkel.

Állag: Tömör és ropogós, a magháza kevésbé kemény.

A szájban keltett érzet: Harapáskor kellemes állag és keménység. Jellegetesen sós és ropogós, amely nagyrészt megőrzi az újonnan betakarított, üvegházban termesztett fehér konzervuborkára jellemző frissességet.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nyersanyag: A Lilla Delikatessen fajtájú, üvegházban termesztett fehér konzervuborka. Az üvegházban termesztett fehér konzervuborka 120–150 mm hosszú, átmérője 30–50 mm. Az újonnan betakarított konzervuborka világoszöld színű. A héj viszonylag kemény, apró tüskékkel. Az üvegházban termesztett fehér konzervuborka húsa limezöld-sárga színű, míg a viszonylag kicsi magház zöldes színű.

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A teljes előállítási folyamatot – a fehér konzervuborka termesztésétől az üvegházban termesztett fehér konzervuborka sós lében történő pácolásig – a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell elvégezni.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállítási területe Östergötland tartományt foglalja magában.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” jellemzői és a földrajzi terület közötti kapcsolat a földrajzi területtel összefüggő emberi tényezőkön alapul.

A termék sajátosságai:

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” ugyanazzal a meleg sárgásfehér színű külső résszel, limezöld-sárga hússal és zöldes magházzal rendelkezik, mint az újonnan betakarított, üvegházban termesztett fehér konzervuborka. Ízében és aromájában markánsan érződik az újonnan betakarított fehér konzervuborkára jellemző frissesség.

Viszonylag kemény héja és kis magháza miatt a „Vit färsksaltad Östgötagurka” a zöld fajtából készült, frissen sózott konzervuborkákhoz képest sokkal ropogósabb. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” a tömör és ropogós állaga miatt harapáskor kellemesen kemény.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” esetében a fehér konzervuborka természetes édességét markáns sósság ellensúlyozza. Az aroma összetett, a talajra, a friss borsóhajtásokra és a desztillált alkoholra emlékeztető jegyekkel.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” különbözik az általában értékesített sózott konzervuborka más típusaitól, mivel a pácoláshoz használt fűszeres sós lé nem tartalmaz hozzáadott cukrot vagy ecetet. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” az „ättiksgurka” konzervuborkától is különbözik, amely Svédországban sokkal elterjedtebb, és ecet, cukor és mustár jellegzetes édes-savanyú ízével rendelkezik.

A földrajzi területtel összefüggő emberi tényezők:

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” Östergötland egyik jellegzetes különlegessége. Östergötlandban a pácolt konzervuborka hagyományosan fehér színű és sós lében készül, míg Svédország többi részén az ecetből, cukorból és sóból álló oldatban pácolt zöld konzervuborkát részesítették előnyben.

A Hagdahl Akadémia díjat ítélte oda a „Vit färsksaltad Östgötagurka” termelőinek az östergötlandi gasztronómiai hagyomány megőrzése érdekében végzett munkájukért.

Annak eredete ismeretlen, hogy a régióban miért részesítik előnyben az östergötlandi „Vit färsksaltad Östgötagurka” megnevezésű terméket, de a 19. század végén felfedezték, hogy a fehér konzervuborka olyan jellemzőkkel (keményebb héjjal és kisebb maghával) rendelkezik, amelyekből adódóan a zöld fajtához képest ropogósabb, frissen sózott konzervuborkát lehet előállítani, feltéve, hogy azt a pácolási folyamat során megfelelően kezelik.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához hagyományosan termesztett fehér konzervuborka Lilla Delikatessen típusú. A Lilla Delikatessen konzervuborka termesztése Östergötlandban üvegházakban történik, és március és október között takarítják be. A „Vit färsksaltad Östgötagurka” ezért csak március és október között előállított szezonális termék.

A Lilla Delikatessen termesztése különleges erőfeszítéseket igényel a termelő részéről. A zöld konzervuborkától eltérően például a Lilla Delikatessen nem önbeporzó. Ahhoz, hogy a konzervuborka termést hozzon, a termelő segítségére van szükség a beporzáshoz, ami azt jelenti, hogy a növényt metszeni kell és fel kell futtatni, hogy lehetővé tegyék a természetes számára a virágok beporzását.

A termelők magából a gazdaságból állítják elő a Lilla Delikatessen következő évi termeléséhez szükséges vetőmagokat úgy, hogy a palánták termesztéséhez kiválasztanak néhány uborkanövényt. A kiválasztás alapja az, hogy a növény képes-e jó termést hozni, amely rendelkezik a „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához szükséges minőségi jellemzőkkel (a fehér konzervuborka, a hús és a magház színe, a héj keménysége és a magház mérete).

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” jellemzői szempontjából alapvető fontosságú, hogy a termelők megőrizzék az újonnan betakarított fehér, üvegházi konzervuborkára jellemző színt, ropogóságot és frissességet.

A „Vit färsksaltad Östgötagurka” előállításához a fehér konzervuborkának frissen betakarítottnak kell lennie. A fehér konzervuborkát ezért naponta szedik. Ahhoz, hogy az uborka megfeleljen a „Vit färsksaltad Östgötagurka” minőségi követelményeinek, az újonnan betakarított konzervuborka hosszának 12–15 cm-nek, átmérőjének pedig 3–5 cm-nek kell lennie.

Az újonnan betakarított fehér konzervuborkát vízben megmossák, lekefélik és átszűrik, hogy az egész uborka könnyebben felszívja a sós lé. Ezt követően a „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállítása előtt a fehér konzervuborkákat szétválogatják és minőség-ellenőrzésnek vetik alá, majd azokat kapros és fűszeres sós lébe helyezik.

A szeletelt „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállítása során a megmosott fehér konzervuborkát körülbelül 6 milliméter széles szeletekre vágják olyan késekkel, amelyek bordázott vágási felületet hagynak, majd a szeleteket a kapros és fűszeres sós lébe helyezik.

A „Vit färsksaltad Östgotagurka” előállítása során a termelőknek 1–2 napon belül meg kell kezdeniük a sós lében pácolást, hogy megőrizzék az uborka jellegzetes színét és ropogósságát. Ha a fehér konzervuborkát hosszabb ideig tárolják, megpuhul és megsárgul.

A „Vit färsksaltad Östgotagurka” minden egyes termelője saját receptjét használja a páclé elkészítéséhez. A páclének hagyományosan elegendő sót kell tartalmaznia ahhoz, hogy egy tyúktojás fennmaradjon a felszínén. A tojás vízfelszín feletti része azonban nem lehet nagyobb, mint egy 25 örés érme. A sós lé mindig tartalmaz kaprot, de a fűszerek pontos összetétele változtatható, és olyan régi recepteken alapul, amelyeket gyakran nemzedékről nemzedékre adtak át.

#### **Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_vit\\_farsksaltad-ostgotagurka\\_23-02-08.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotagurka_23-02-08.pdf)

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU