Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 87

Έκδοση στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

61ο έτος

7 Μαρτίου 2018

Περιεχόμενα

II *Ανακοινώσεις*

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 87/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8710 — JD / Sonae MC / Balaiko / JDSH / Sport Zone) [1] 1

IV *Πληροφορίες*

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 87/02 Ισοτιμίες του ευρώ 2

V *Γνωστοποιήσεις*

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 87/03 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8802 — KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία [1] 3

EL

[1] Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

2018/C 87/04 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8763 — KKR/Tekfor) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία [1] 5

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 87/05 Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 6

[1] Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση M.8710 — JD / Sonae MC / Balaiko / JDSH / Sport Zone)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 87/01)

Στις 17 Ιανουαρίου 2018, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου [1]. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

— από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,

— σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el) με αριθμό εγγράφου 32018M8710. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

[1] ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ([1])

6 Μαρτίου 2018

(2018/C 87/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2411	CAD	δολάριο Καναδά	1,5993
JPY	ιαπωνικό γιεν	131,84	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,7218
DKK	δανική κορόνα	7,4494	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6985
GBP	λίρα στερλίνα	0,89165	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6325
SEK	σουηδική κορόνα	10,1835	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 316,92
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1626	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	14,5449
ISK	ισλανδική κορόνα	123,70	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8538
NOK	νορβηγική κορόνα	9,6130	HRK	κροατική κούνα	7,4275
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 030,37
CZK	τσεχική κορόνα	25,380	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8322
HUF	ουγγρικό φιορίνι	313,11	PHP	πέσο Φιλιππινών	64,360
PLN	πολωνικό ζλότι	4,1815	RUB	ρωσικό ρούβλι	69,8699
RON	ρουμανικό λέου	4,6598	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,871
TRY	τουρκική λίρα	4,7013	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,9927
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5840	MXN	πέσο Μεξικού	23,1660
			INR	ινδική ρουπία	80,5845

([1]) *Πηγή*: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.8802 — KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 87/03)

1. Στις 27 Φεβρουαρίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ([1]).

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

— KKR & Co. LP («KKR», ΗΠΑ), η οποία διαχειρίζεται και συμβουλεύει ιδιωτικά επενδυτικά κεφάλαια και άλλα κεφάλαια επενδύσεων.

— εταιρείες και δραστηριότητες των Unilever NV's και Unilever PLC's στους κλάδους αρτοποιίας, μαγειρικής και υλών προς επάλειψη (Unilever Baking Cooking and Spreads Business, Κάτω Χώρες)

Η KKR αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της Unilever Baking Cooking and Spreads Business.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά τίτλων.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

— για την KKR: παγκόσμια εταιρεία επενδύσεων, η οποία προσφέρει ένα ευρύ φάσμα υπηρεσιών εναλλακτικής διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων σε επενδυτές του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα και παρέχει λύσεις κεφαλαιαγοράς για την επιχείρηση, τις επιχειρήσεις του χαρτοφυλακίου της και τους πελάτες της,

— για την Unilever Baking Cooking and Spreads Business: παρασκευή και πώληση φυτικών προϊόντων διατροφής που περιλαμβάνουν βούτυρο, μαργαρίνη και άλλες ύλες για επάλειψη, μείγματα, εναλλακτικές λύσεις ως προς την κρέμα γάλακτος και φυτικά έλαια στην Ευρώπη και σε ολόκληρο τον κόσμο.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ([2]), σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.8802 — KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business

([1]) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (ο «κανονισμός συγκεντρώσεων»).
([2]) ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.8763 — KKR/Tekfor)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 87/04)

1. Στις 26 Φεβρουαρίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ([1]).

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

— KKR & Co. L.P. («KKR», ΗΠΑ),

— Tekfor Global Holdings Ltd («Tekfor», Ηνωμένο Βασίλειο), που ελέγχεται από την Amtek Global Technologies Pte Ltd.

Η KKR αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της Tekfor.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

— για την KKR: παγκόσμια εταιρεία επενδύσεων, η οποία προσφέρει ευρύ φάσμα υπηρεσιών εναλλακτικής διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων σε ιδιώτες και δημόσιους επενδυτές και παρέχει λύσεις κεφαλαιαγοράς για την επιχείρηση, τις επιχειρήσεις του χαρτοφυλακίου της και τους πελάτες της,

— για την Tekfor: εταιρεία περιορισμένης ευθύνης καταχωρισμένη στην Αγγλία η οποία παράγει και προμηθεύει κατασκευαστικά και συναρμολογούμενα στοιχεία για κιβώτια ταχυτήτων, κινητήρες, συστήματα μετάδοσης κίνησης αυτοκινήτων, μέσα σύνδεσης και άλλες ειδικές εφαρμογές.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ([2]), σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.8763 — KKR/Tekfor

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

([1]) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).
([2]) ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2018/C 87/05)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής [1]

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΊΑΣ

Αίτηση έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [2]

«AIL BLANC DE LOMAGNE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X) ΕΠΙΠ ( )

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

   Όνομα: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
   Διεύθυνση: Agropole Innovations
   Κτίριο AGROTEC — BP 206
   47931 Agen CEDEX 9
   FRANCE

   Τηλ. +33 553772271
   Φαξ +33 553772279

   Σύνθεση: παραγωγοί – σταθμοί συσκευασίας

   Η αιτούσα ομάδα αποτελείται από παραγωγούς και συσκευαστές της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «Ail blanc de Lomagne», οι οποίοι συμμετέχουν σε μια ένωση που διέπεται από το νόμο της 1ης Ιουλίου 1901. Έχει επομένως έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Γαλλία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις**

   — ☐ Περιγραφή του προϊόντος

   — ☐ Απόδειξη προέλευσης

   — ☒ Μέθοδος παραγωγής

   — ☐ Δεσμός

   — ☐ Επισήμανση

   — ☒ Άλλο: [αιτούσα ομάδα, περιγραφή προϊόντος, γεωγραφική περιοχή, απόδειξη προέλευσης, δεσμός, σήμανση, εθνικές απαιτήσεις, ελεγκτικές δομές.]

4. **Τύπος τροποποίησης/-εων**

   — ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, που δεν περιλαμβάνει τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

[1] ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.
[2] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, που περιλαμβάνει τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο).

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΕΠΙΠ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2, τέταρτο εδάφιο, του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση/-εις**

Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»

Διάγραμμα παραγωγής

Το διάγραμμα παραγωγής τροποποιήθηκε ώστε να είναι συνεπές με τις τροποποιήσεις που ζητούνται στο πλαίσιο της παρούσας αίτησης. Συγχωνεύεται με τον πίνακα που παρουσιάζει την καλλιεργητική πορεία.

Επιλογή ποικιλίας

Οι παράγραφοι που ακολουθούν:

«Μια μαζική επιλογή που έγινε το 1970 από τοπικούς πληθυσμούς «Blanc de Lomagne» οδήγησε στην έναρξη της δημιουργίας δύο ποικιλιών, του Corail και του Jolimont (φθινοπωρινές ποικιλίες), προσαρμοσμένων στη ζώνη παραγωγής. (κλώνοι από αρχικούς πληθυσμούς).

Δεδομένης της ιδιοτυπίας και της προσαρμογής τους στη ζώνη παραγωγής (κλώνοι από αρχικούς πληθυσμούς), οι ποικιλίες Corail και Jolimont συνιστώνται για τη φύτευση.»

Αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο: «Επιτρέπονται οι ποικιλίες Corail και Jolimont (κλώνοι από αρχικούς πληθυσμούς), φθινοπωρινές ποικιλίες που προέρχονται από μαζική επιλογή τοπικών πληθυσμών «Blanc de Lomagne», καλά προσαρμοσμένων στη ζώνη παραγωγής.»

Η παράγραφος αυτή επανδιατυπώνεται για μεγαλύτερη σαφήνεια, χωρίς ουσιαστική αλλαγή,

Η διάταξη:

«Οι ποικιλίες Messidrome και Thermidrome που προέρχονται από έναν αρχικό πληθυσμό «Blanc de la Drôme» ο οποίος έχει παρόμοια χαρακτηριστικά με αυτά των Corail και Jolimont επιτρέπονται για φύτευση στο μέτρο που οι ποσότητες σπόρων για τις Corail και Jolimont δεν ανταποκρίνονται στις ανάγκες φύτευσης.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι ποικιλίες Messidrome και Thermidrome που προέρχονται από έναν αρχικό πληθυσμό «Blanc de la Drôme» ο οποίος έχει παρόμοια χαρακτηριστικά με αυτά των Corail— και Jolimont επιτρέπονται εξίσου για φύτευση»

Η σύνταξη τροποποιήθηκε για μεγαλύτερη σαφήνεια, χωρίς ουσιαστική αλλαγή. Η περιγραφή των ποικιλιών τοποθετήθηκε στο παράρτημα των προδιαγραφών. Συνεπώς, προστέθηκε η ακόλουθη φράση: «Η περιγραφή των ποικιλιών Corail, Jolimont, Messidrôme και Thermidrôme αναφέρεται στο παράρτημα 1.».

Το πρωτόκολλο εισαγωγής νέων ποικιλιών συμπληρώθηκε προκειμένου να διευκρινιστεί η λειτουργία της ομάδας των εμπειρογνωμόνων επιφορτισμένων με την επιλογή των ποικιλιών: σύγκληση από την αιτούσα ομάδα, παρουσία τουλάχιστον των 3 από τα 5 μέλη, μία ψήφος ανά μέλος και απόφαση που λαμβάνεται με απλή πλειοψηφία. Ορίζεται επίσης ότι η αιτούσα ομάδα πρέπει να διαμοιράζει ετησίως στο INAO τον κατάλογο των ποικιλιών.

Αυτά τα έγγραφα μετακινήθηκαν στο παράρτημα προκειμένου να διευκολύνουν την ανάγνωση των προδιαγραφών.

Η φράση: «Μόνο οι ποικιλίες λευκού σκόρδου που είναι πιστοποιημένες από την SOC (Επίσημη Υπηρεσία Ελέγχου) και καταγεγραμμένες στον κατάλογο της CTPS (Μόνιμη Τεχνική Επιτροπή Επιλογής) παραμένουν σε αυτή τη λίστα»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Μόνο οι ποικιλίες λευκού σκόρδου που είναι καταγεγραμμένες στον κατάλογο της CTPS (Μόνιμη Τεχνική Επιτροπή Επιλογής) παραμένουν σε αυτή τη λίστα».

Η αναφορά στην SOC (Επίσημη Υπηρεσία Ελέγχου) απαλείφεται διότι δεν είναι αιτιολογημένη, εφόσον η μόνη επίσημη αναφορά είναι η καταγραφή στον επίσημο κατάλογο της Μόνιμης Τεχνικής Επιτροπής Επιλογής.

Επιλογή των σπόρων

Η εισαγωγική παράγραφος σχετικά με την ιστορική αναφορά για την επιλογή ποικιλίας μετακινείται στο τμήμα «Στοιχεία που αιτιολογούν το δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον». Η ιστορική αναφορά σχετικά με την υγειονομική ποιότητα των σπόρων απαλείφεται διότι δεν παρουσιάζει άμεση σύνδεση με το χαρακτηριστικό της ΠΓΕ.

Η κύρια τροποποίηση αφορά τη δυνατότητα χρήσης των λεγόμενων σπόρων αγροκτήματος. Συνεπώς προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Οι πιστοποιημένοι σπόροι αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 75 % της ποσότητας που έχει φυτευτεί, ενώ το υπόλοιπο 25 % μπορούν να είναι σπόροι αγροκτήματος από ποικιλίες καταγεγραμμένες στην ετήσια λίστα ποικιλιών ΠΓΕ.»

Η δυνατότητα αυτή προβλέπεται προκειμένου να διασφαλίσει τον εφοδιασμό σε σπόρους ιδίως ακόμη και σε περίπτωση απρόβλεπτων καιρικών συνθηκών κατά την παραγωγή πιστοποιημένων σπόρων, καθώς η ομάδα έχει αντιμετωπίσει στο παρελθόν προβλήματα εφοδιασμού σε πιστοποιημένους σπόρους λόγω υγειονομικών κυρίως προβλημάτων. Αυτή η τροποποίηση δεν έχει αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος στο μέτρο που η εν λόγω δυνατότητα περιορίζεται μόνο στις επιτρεπόμενες στις προδιαγραφές ποικιλίες.

Επιλογή του αγροτεμαχίου

Οι παράγραφοι που ακολουθούν απαλείφονται διότι ήταν επεξηγηματικές και δεν αποτελούσαν δεσμευτικές διατάξεις:

«Το μεγαλύτερο μέρος των εδαφών της περιοχής παραγωγής είναι αργιλώδεις γαίες μέτρια προς έντονα βαθείς και χωρίς να παρουσιάζουν φυσικά εμπόδια για τη ριζοφυΐα. Σε ξηρές συνθήκες, ο άργιλος συρρικνώνεται με αποτέλεσμα να πρακαλείται φαινόμενο υποχώρησης (ρωγμές) και να εξασφαλίζεται ικανοποιητικό απόθεμα νερού.»

«Προετοιμασία του εδάφους: πραγματοποιείται σε ξηρές συνθήκες μεταξύ Ιουλίου και Σεπτεμβρίου κατά τρόπο ώστε να ευνοείται η εξέλιξη της δομής του εδάφους: η προετοιμασία του ασβεστολιθικού εδάφους σε περίοδο ξηρασίας επιτρέπει να αποφεύγεται η δημιουργία σκληρού ορίζοντα και, κατά συνέπεια, να αποκτά το έδαφος δομή καλά αεριζόμενη. Η προετοιμασία των εδαφών στην αρχή της καλλιεργητικής περιόδου ευνοεί τη μεταβολή της δομής των εδαφών χάρη, αφενός, στην εναλλαγή των φάσεων ύγρανσης και ξήρανσης που βοηθά στη σύνθλιψη των σβόλων, και, αφετέρου, στη δυνατότητα επανάληψης του οργώματος για την καταστροφή των σβόλων που απομένουν.»

Η διάταξη σχετικά με την αμειψισπορά απλοποιείται με τη διαγραφή των μη δεσμευτικών στοιχείων:

Η φράση: «Ο παραγωγός πραγματοποιεί αμειψισπορά. Για την έναρξη της καλλιέργειας, ο παραγωγός επιλέγει ένα αγροτεμάχιο στο οποίο δεν έχει καλλιεργηθεί σκόρδο κατά τις τρεις προηγούμενες καλλιεργητικές περιόδους.

Η διάρκεια του φυτικού κύκλου του σκόρδου στις κλιματικές συνθήκες της Lomagne ευνοεί την αμειψισπορά: χειμερινή καλλιέργεια, θερινή καλλιέργεια. Στη Lomagne, η φύτευση της καλλιέργειας σκόρδου γίνεται συχνά μετά από μια καλλιέργεια δημητριακών για άχυρο.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Στα αγροτεμάχια δεν έχει καλλιεργηθεί σκόρδο επί 3 έτη (επαναφορά την 4η χρονιά).»

Μια διευκρίνιση προστίθεται σχετικά με το τέλος της αμειψισποράς «επιστροφή την τέταρτη χρονιά» για μεγαλύτερη σαφήνεια στην ανάγνωση της διάταξης.

Σπορά: Οι ακόλουθες, μη δεσμευτικές διατάξεις απαλείφονται:

«σπορά σε έδαφος αεριζόμενης δομής. Στη Lomagne αυτή την περίοδο, λόγω των συνθηκών θερμοκρασίας και των βροχοπτώσεων μειώνεται σταδιακά η θερμοκρασία των αργιλικών στρωμάτων και φτάσει σε ενδεικτική θερμοκρασία 3 °C έως 7 °C με αποτέλεσμα να αυξάνεται η φυτική νάρκη του σκόρδου.»

Η πυκνότητα φύτευσης τροποποιείται από «8 έως 14 φυτάρια» σε «6 έως 14 φυτάρια» ανά τρέχον μέτρο ώστε να προσαρμοστεί στην εξέλιξη των καλλιεργητικών πρακτικών. Πράγματι η πυκνότητα της φύτευσης είναι συνάρτηση του μεγέθους και του βάρους των σκελίδων (σπόρων) καθώς επίσης και του πάχους των βολβών, στοιχείο που εξηγεί τις αποκλίσεις των τιμών ανά τρέχον μέτρο. Εξάλλου, η πυκνότητα μπορεί να μετρηθεί επίσης σε 2, 3 ή 4 σειρές ανά m^2, ούτως ώστε η αζωτούχος λίπανση να προσαρμόζεται καλύτερα στις ανάγκες του φυτού. Η εξέλιξη αυτής της πρακτικής, σε άμεση σύνδεση με τον σχεδιασμό της αζωτούχου λίπανσης μπόρεσε να βελτιώσει τις γνώσεις των γεωργικών πρακτικών και κατέδειξε ότι η πυκνότητα των 6 φυταρίων ανά τρέχον μέτρο για τις σκελίδες μεγαλύτερου μεγέθους ήταν καλά προσαρμοσμένη στην παραγωγή του «Ail blanc de Lomagne» και δεν είχε αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος.

Το μέσο βάθος της σποράς («βάθος περίπου 5 έως 6 cm») απαλείφεται διότι, καθώς πρόκειται για μέσο και κατά προσέγγιση βάθος, που μπορεί να ποικίλλει αναλόγως του μεγέθους των σκελίδων και της φύσης του εδάφους, η διάταξη αυτή δεν ήταν δεσμευτική.

Η διάταξη «Μόνον οι πιστοποιημένοι σπόροι που μπορούν να εγγυηθούν την υγειονομική ποιότητα επιτρέπονται.» απαλείφεται σύμφωνα με την τροποποίηση σχετικά με την περιορισμένη δυνατότητα χρήσης των λεγόμενων σπόρων αγροκτήματος.

Η φράση σχετικά με την ανάπτυξη της καλλιέργειας: «Οι ήπιοι χειμώνες της Lomagne επιτρέπουν την αποφυγή απώλειας φυταρίων λόγω παγετών, συνεπώς τη διατήρηση της πυκνότητας της σποράς. Οι συνθήκες αυτές του ήπιου χειμώνα είναι πολύ ευνοϊκές για την ανάπτυξη του σκόρδου, του οποίου ο βαθμός βλάστησης είναι 0 °C.» απαλείφεται διότι πρόκειται για επεξηγηματική φράση του δεσμού ανάμεσα στο προϊόν και την προέλευσή του, και επομένως επαναλαμβάνεται εν μέρει στο κεφάλαιο «δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Φυτοϋγειονομικές επεξεργασίες

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος: «Η χρήση πιστοποιημένων σπόρων είναι προληπτικό μέτρο σε σχέση με τα προβλήματα των νηματωδών και επίσης σε σχέση με την ανάπτυξη ιών και ορισμένων μυκήτων.» σύμφωνα με την τροποποίηση σχετικά με την εισαγωγή των σπόρων αγροκτήματος.

Η ακόλουθη φράση «Αφετέρου, η κάλυψη της επιφάνειας των σπόρων πριν από τη φύτευση περιορίζει την ανάπτυξη σήψης στις σκελίδες (Penicillium) και στην καλλιέργεια (Sclerotinium).» απαλείφεται δεδομένου ότι έχει μόνο πληροφοριακό χαρακτήρα.

Τα στοιχεία που σχετίζονται με την παροχή συμβουλών και τις καλές γεωργικές πρακτικές σχετικά με την εφαρμογή φυτοπροστατευτικών προϊόντων απαλείφονται: «Κάθε φυτοϋγειονομική παρέμβαση αιτιολογείται μετά από επιτόπιες παρατηρήσεις στο αγροτεμάχιο και/ή από αποτελέσματα παρατηρήσεων που έχουν πραγματοποιηθεί από τους τεχνικούς στο δίκτυο αγροτεμαχίων και/ή με τεχνικό δελτίο.

Το δίκτυο αποτελείται από αγροτεμάχια αναφοράς που βρίσκονται στη ζώνη παραγωγής, στα οποία πραγματοποιούνται, τακτικά και περιοδικά, παρατηρήσεις σχετικές με την εξέλιξη των παρασίτων και των ασθενειών καθώς επίσης και καταγραφές των βροχοπτώσεων.»

Καθώς τα στοιχεία αυτά αντιστοιχούν σε επισημάνσεις σχετικά με τις κυριότερες ασθένειες και τα παράσιτα της καλλιέργειας, αποτελούν πληροφοριακά στοιχεία σχετικά με την παροχή συμβουλών, μη δεσμευτικά, και συνεπώς η απαλοιφή τους καθιστά περισσότερο ευανάγνωστες τις προδιαγραφές. Η ακόλουθη παράγραφος σχετικά με την καταπολέμηση των ζιζανίων απαλείφεται:

«Ζιζανιοκτονία

Πραγματοποιείται χημική ζιζανιοκτονία από το τέλος της σποράς, την περίοδο πριν από τη βλάστηση του σκόρδου.

Μπορεί να δικαιολογηθεί δεύτερη ζιζανιοκτονία στο στάδιο «3 – 5 φύλλα» του φυτού σε περιπτώσεις βλάστησης ζιζανίων.

Μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί συγκεκριμένη επέμβαση αν βλαστήσουν ζιζάνια της άνοιξης μετά το στάδιο «3 – 5 φύλλα» εφόσον τηρηθούν οι προθεσμίες εφαρμογής των ζιζανιοκτονίων που χρησιμοποιούνται.»

Η φράση σχετικά με την υποχρέωση της χημικής καταπολέμησης των ζιζανίων στο τέλος της σποράς απαλείφεται, διότι η ομάδα δεν επιθυμεί να καταστήσει υποχρεωτική τη χημική αντιμετώπιση· η διάταξη αυτή επαφίεται στην εκτίμηση του κάθε παραγωγού. Η υπόλοιπη παράγραφος απαλείφεται διότι αποτελεί τεχνική συμβουλή. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Η ακόλουθη φράση: «Η εφαρμογή αντιβλαστικών παραγόντων που αναστέλλουν τη διαδικασία βλάστησης και κατά συνέπεια επιτρέπουν τη διατήρηση της εσωτερικής ποιότητας των σκελίδων επιτρέπονται στην καλλιέργεια.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Η εφαρμογή αντιβλαστικών παραγόντων επιτρέπεται.»

Αυτή η τροποποίηση αποσαφηνίζει τη διάταξη, χωρίς ουσιαστική αλλαγή, καθώς τα στοιχεία που απαλείφονται έχουν πληροφοριακό και συμβουλευτικό χαρακτήρα. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Η ακόλουθη παράγραφος σχετικά με την εναλλαγή δραστικών ουσιών απαλείφεται:

«Για να προωθείται η εναλλαγή δραστικών ουσιών, ο παραγωγός συμβουλεύεται τις καταχωρίσεις των προηγούμενων παρεμβάσεων, καθώς και τον κατάλογο των εγκεκριμένων προϊόντων για τη συγκεκριμένη καλλιέργεια. Η εναλλαγή δραστικών ουσιών περιορίζει τα επίπεδα υπολειμμάτων πάνω στους βολβούς και ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο εμφάνισης αντοχής των παρασίτων.»

Αυτά τα μη δεσμευτικά στοιχεία απαλείφονται διότι σχετίζονται με πληροφορίες και συμβουλές. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Οι διατάξεις που σχετίζονται με τον διαγνωστικό έλεγχο του ψεκαστικού εξοπλισμού και με την αποθήκευση των φυτοϋγειονομικών προϊόντων απαλείφονται διότι εμπίπτουν στις γενικές κανονιστικές διατάξεις:

«Διαγνωστικός έλεγχος του ψεκαστικού εξοπλισμού:

Διαγνωστικός έλεγχος πραγματοποιείται κάθε δύο έτη προκειμένου να ελεγχθεί η καλή λειτουργία του υλικού και να γίνουν ενδεχόμενες ρυθμίσεις.

Αποθήκευση φυτοϋγειονομικών προϊόντων:

Το σύνολο των φυτοϋγειονομικών προϊόντων αποθηκεύεται σε συγκεκριμένοχώρο ή ερμάριο που κλειδώνει.»

Λίπανση

Η ακόλουθη παράγραφος απαλείφεται διότι εμπίπτει στις γενικές κανονιστικές διατάξεις σχετικά με τη διασπορά λυματολάσπης: «Όσον αφορά τις μεθόδους διασποράς, ο παραγωγός συμβουλεύεται τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις. Για το σκόρδο που καλλιεργείται έπειτα από διασπορά λυματολάσπης, ο παραγωγός πραγματοποιεί αναλύσεις επί των βολβών προκειμένου να ελέγξει ότι οι περιεκτικότητες σε κατάλοιπα βαρέων μετάλλων συμμορφώνονται με τα όρια που προβλέπονται στις κανονιστικές διατάξεις.»

Παρέχεται διευκρίνιση αναφορικά με τις μεθόδους προσθήκης αζωτούχου λίπανσης και ποτάσσας/φωσφόρου: προστίθεται η φράση «ανά εκτάριο και ανά έτος» μετά τις επιτρεπόμενες τιμές λίπανσης.

Συνεπώς οι ακόλουθες φράσεις: «Η αζωτούχος λίπανση περιορίζεται στις 150 μονάδες το μέγιστο με κλασματοποίηση των προσθηκών: ήτοι 30 έως 60 μονάδες το μέγιστο ανά προσθήκη.

Οι προσθήκες σε ποτάσσα και φώσφορο δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις 200 μονάδες για το φώσφορο και τις 250 μονάδες για την ποτάσσα.»

Αντικαθίστανται από τη φράση: «Η αζωτούχος λίπανση περιορίζεται στις 150 μονάδες το μέγιστο ανά εκτάριο και ανά έτος με επιμερισμό των προσθηκών: ήτοι 30 έως 60 μονάδες το μέγιστο ανά προσθήκη.

Οι προσθήκες σε ποτάσσα και φώσφορο δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις 200 μονάδες ανά εκτάριο και ανά έτος για το φώσφορο και τις 250 μονάδες ανά εκτάριο και ανά έτος για την ποτάσσα.»

Με τις προσθήκες αυτές διευκρινίζεται μια τιμή προσθήκης καθαρή και χωρίς ασάφεια ως προς τις τιμές αναφοράς, και άρα διευκολύνεται ο έλεγχος αυτών των διατάξεων.

Η προθεσμία για την αζωτούχο λίπανση «(γύρω στα μέσα Απριλίου)» που αντιστοιχεί στο στάδιο φυσιολογικής ανάπτυξης «8-10 φύλλα» απαλείφεται.

Το στοιχείο αυτό απαλείφεται διότι έχει πληροφοριακό χαρακτήρα και φαίνεται αβέβαιο και εξαρτώμενο από τις ετήσιες κλιματικές συνθήκες. Η αναφορά στο φυσιολογικό στάδιο του φυτού είναι καταλληλότερη και διατηρείται.

Άρδευση

Η σύνταξη της διάταξης που αφορά την άρδευση επαναδιατυπώνεται.

Συνεπώς η ακόλουθη διάταξη: «Καθώς η καλλιέργεια του σκόρδου είναι μια χειμερινή καλλιέργεια που φυτεύεται σε ασβεστολιθικά εδάφη με ισχυρή ικανότητα συγκράτησης νερού, η άρδευση δεν αιτιολογείται παρά μόνο στην περίπτωση σημαντικού ελλείμματος νερού κατά τις περιόδους καθοριστικής σημασίας για την ανάπτυξη των βολβών: από το στάδιο 3-5 φύλλα (φάση ενεργού ανάπτυξης) και κατά τη δημιουργία των σκελίδων (Μάιος).»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Η άρδευση επιτρέπεται.» Με αυτή την τροποποίηση επιβεβαιώνεται χωρίς αμφισημία η έγκριση της άρδευσης. Όπως στις ισχύουσες προδιαγραφές, η άρδευση επαφίεται στην εκτίμηση των παραγωγών οι οποίοι λαμβάνουν υπ' όψιν τα δυνητικά ελλείμματα νερού που ανακύπτουν στις περιόδους ανάπτυξης των βολβών. Οι παραγωγοί σκόρδου έχουν όντως συμφέρον να αρδεύουν βάσει των πραγματικών αναγκών του φυτού ώστε να διατηρήσουν την ποιότητά του και να αποφύγουν τη θραύση των βολβών.

Κριτήρια συγκομιδής

Οι συνήθεις ημερομηνίες συγκομιδής που είχαν δοθεί ενδεικτικά («συνήθως μεταξύ 15 και 30 Ιουνίου») απαλείφονται.

Εφαρμογή φυτοπροστατευτικών προϊόντων μετά τη συγκομιδή

Η φράση σχετικά με την απαγόρευση της εφαρμογής φυτοπροστατευτικών προϊόντων μετά τη συγκομιδή επαναδιατυπώνεται χωρίς ουσιαστική τροποποίηση «Καμία εφαρμογή φυτοπροστατευτικών προϊόντων δεν επιτρέπεται μετά τη συγκομιδή.» Αντικαθίσταται από τη φράση: «Απαγορεύεται οποιαδήποτε εφαρμογή φυτοπροστατευτικών προϊόντων μετά τη συγκομιδή.»

Ξήρανση

Η πρώτη φράση της παραγράφου τροποποιείται: «Η ξήρανση, το αμέσως προηγούμενο στάδιο της εμπορίας του σκόρδου, βοηθά στη διατήρηση της εσωτερικής ποιότητας του προϊόντος κατά την περίοδο της εμπορίας του»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Η ξήρανση βοηθά στη διατήρηση της εσωτερικής ποιότητας του προϊόντος κατά την περίοδο της εμπορίας του.»

Πράγματι, η ξήρανση δεν είναι το τελευταίο στάδιο πριν από την εμπορία του σκόρδου και χάριν σαφήνειας η διευκρίνιση «το αμέσως προηγούμενο στάδιο της εμπορίας του σκόρδου» απαλείφεται.

Η φράση «Η ξήρανση του σκόρδου πραγματοποιείται είτε με φυσικό αερισμό είτε με δυναμικό αερισμό» προστίθεται για να διευκολύνει τη γρήγορη ανάγνωση των επιτρεπόμενων συνθηκών ξήρανσης· αυτοί οι δύο τρόποι ξήρανσης περιγράφονται στις ακόλουθες παραγράφους των προδιαγραφών.

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Εκτός από την παραδοσιακή ξήρανση σε ραβδί, οι παραγωγοί του σκόρδου της Lomagne ανέπτυξαν μια μέθοδο ξήρανσης με δυναμικό αερισμό. Αυτή η μέθοδος, που χρησιμοποιείται πρωτίστως για την ξήρανση σκόρδου που έχει κοπεί από το κοτσάνι, δείχνει την ικανότητα των παραγωγών να προσαρμόζονται στις νέες απαιτήσεις της αγοράς. Πράγματι, αν το εμπόριο σκόρδου γινόταν άλλοτε σε δεμάτια και πλεξούδες, η εξέλιξη της αγοράς σε επίπεδο μονάδων συσκευασίας απαίτησε τον προσανατολισμό της παραγωγής στη συγκομιδή του σκόρδου που έχει κοπεί από το κοτσάνι. Δεδομένου ότι η ξήρανση σε ραβδί δεν ήταν πλέον κατάλληλη για το σκόρδο χωρίς φύλλα, οι παραγωγοί εργάστηκαν για την εφαρμογή μιας άλλης μεθόδου: της ξήρανσης με δυναμικό αερισμό.».

Τα ιστορικά στοιχεία αυτής της παραγράφου που παρουσιάζουν τις εξελίξεις της αγοράς του σκόρδου και των πρακτικών παραγωγής μετακινούνται στο τμήμα «Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον», που αρμόζει περισσότερο σε αυτή την περιγραφή.

Τα τεχνικά δεδομένα διατηρούνται και ενσωματώνονται στη φράση που ακολουθεί.

Συνεπώς, η φράση: «Ο αερισμός συνίσταται στην εισαγωγή εξωτερικού αέρα σε μάζα σκόρδων χύδην τοποθετημένων»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Ο δυναμικός αερισμός χρησιμοποιείται πρωτίστως για την ξήρανση σκόρδου που έχει κοπεί από το κοτσάνι· ο αερισμός συνίσταται στην εισαγωγή εξωτερικού αέρα σε μάζα σκόρδων χύδην τοποθετημένων».

Τα διαγράμματα διάταξης του σκόρδου κατά την ξήρανση και της καμπύλης της ξήρανσης του σκόρδου (απώλεια βάρους/ημέρες) απαλείφονται διότι δεν περιέχουν ουσιαστικά στοιχεία για την κατανόηση των προδιαγραφών· πρόκειται για μη δεσμευτικά στοιχεία με πληροφορίες σχετικές με την παροχή συμβουλών. Οι αναφορές και παραπομπές σε αυτά τα δεδομένα επίσης απαλείφονται.

Το πρωτόκολλο ελέγχου για τη μέτρηση της απώλειας βάρους του σκόρδου αποσύρθηκε επειδή είναι παρεμφερές με μέθοδο αυτο-ελέγχου που έχει συμβουλευτικό χαρακτήρα και δύναται να μεταβληθεί.

Συνεπώς η ακόλουθη παράγραφος απαλείφεται:

«Η πρόοδος της ξήρανσης καθοδηγείται από τον έλεγχο της απώλειας βάρους του σκόρδου. Αυτός ο έλεγχος πραγματοποιείται με σάκους ελέγχου των 10 kg που τοποθετούνται στη ζώνη ξήρανσης. Το τακτικό ζύγισμα των σάκων επιτρέπει την παρακολούθηση απώλειας βάρους του σκόρδου. Οι συνθήκες αερισμού προσαρμόζονται βάσει σύγκρισης με τον τύπο καμπύλης της ξήρανσης (κάτωθι καμπύλη).

— αν η απώλεια βάρους είναι πολύ γρήγορη, η ταχύτητα αερισμού ελαττώνεται·

— αν η απώλεια βάρους είναι πολύ αργή, η ταχύτητα αερισμού αυξάνεται και ο εμφυσούμενος αέρας μπορεί να αναθερμανθεί με τη βοήθεια τεχνητού μέσου.»

Η διάταξη που αφορά την απαγόρευση χρήσης καυσίμου αναδιατυπώνεται, τα πληροφοριακά στοιχεία απαλείφονται:

Η φράση: «Η χρήση καυσίμου, παραγωγού τοξικών σωματιδίων, απαγορεύεται για την αναθέρμανση της εμφύσησης αέρα.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Η χρήση καυσίμου απαγορεύεται για την αναθέρμανση του αέρα της εμφύσησης.»

Αποφλοίωση

Η ακόλουθη φράση: «Μετά την αποφλοίωση το σκόρδο πρέπει να εγκριθεί από τον φορέα εκμετάλλευσης ή στη μονάδα πριν αποθηκευθεί, συσκευαστεί και διατεθεί στο εμπόριο» απαλείφεται.

Η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στο να απαλειφθούν από τις προδιαγραφές οι μη δεσμευτικές διατάξεις, οι οποίες δεν είναι ουσιαστικές για την κατανόηση των προδιαγραφών, και να καταστεί το έγγραφο περισσότερο ευανάγνωστο.

Το σύνολο των σταδίων που περιλαμβάνονται σε αυτή τη φράση αναφέρεται λεπτομερώς στις ακόλουθες παραγράφους των προδιαγραφών.

Συντήρηση

προτείνεται νέα διατύπωση διατηρώντας αυτούσιες τις υπάρχουσες διατάξεις· συνεπώς η τροποποίηση αυτή δεν έχει επίπτωση στην ποιότητα του προϊόντος.

Η φράση: «Για τα σκόρδα των οποίων η εμπορία γίνεται από τον Δεκέμβριο, μπορεί να προβλεφθεί αποθήκευση σε αρνητικές θερμοκρασίες (μεταξύ -1 °C και -4 °C). Αυτή η αποθήκευση βοηθά στην επιβράδυνση του φαινομένου της βλάστησης και άρα στη διατήρηση της εγγενούς ποιότητας του σκόρδου αν πραγματοποιηθεί πριν από τις 15 Σεπτεμβρίου.»

Αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Για εμπορία τον Δεκέμβριο του έτους της συγκομιδής, το σκόρδο αποθηκεύεται απαραιτήτως σε αρνητικές θερμοκρασίες (μεταξύ -1 °C και -4 °C) το αργότερο την 15η Σεπτεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.»

Διαλογή-έγκριση

τα κεφάλαια «Διαλογή» και «Έγκριση» ομαδοποιούνται σε ένα.

Οι αναφορές στα παραρτήματα ή τα έγγραφα που έχουν διαγραφεί από τις προδιαγραφές αποσύρονται.

Ο όρος «IGPables» (που πληρούν τα κριτήρια της ΠΓΕ αλλά δεν είναι ακόμα επιλέξιμα) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «που πληρούν τα κριτήρια της ΠΓΕ» ή «που ανταποκρίνονται στα κριτήρια της ΠΓΕ» για μεγαλύτερη σαφήνεια. Επιπλέον προστίθενται διευκρινίσεις: αναφέρεται ότι η διαλογή συνίσταται σε έναν «πρώτο» διαχωρισμό των σκόρδων, και προστίθεται ότι η φωτογραφία αναφοράς «παρέχεται από την ομάδα».

Αυτές οι προσθήκες βοηθούν στην καλύτερη κατανόηση των προδιαγραφών.

Συνεπώς η ακόλουθη παράγραφος:

«Η εκτελούμενη εργασία διαλογής συνίσταται στο διαχωρισμό των σκόρδων τα οποία πληρούν τα κριτήρια της ΠΓΕ χωρίς ωστόσο να είναι ακόμη επιλέξιμα από εκείνα που δεν τα πληρούν. Η εργασία αυτή στηρίζεται σε δύο κριτήρια: όψη και διάμετρο.

Ο ελεγκτής ποιότητας ελέγχει για κάθε βολβό ότι παρουσιάζει πράγματι τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του «Ail blanc de Lomagne».

Όψη

Τα σκόρδα που δεν ανταποκρίνονται στην περιγραφή των «IGPables» σκόρδων απομακρύνονται με το χέρι (βλέπε πίνακα A σελίδα 5). Για να αξιολογήσει τα οπτικά κριτήρια (ελαττώματα όψης), ο ελεγκτής ποιότητας διαθέτει φωτογραφίες αναφοράς (βλέπε παράρτημα 2).»

Αντικαθίσταται από τη φράση:

«Η εργασία διαλογής που πραγματοποιείται αποτελείται από έναν «πρώτο» διαχωρισμό των σκόρδων που πληρούν τα κριτήρια της ΠΓΕ από εκείνα που δεν τα πληρούν. Η εργασία αυτή στηρίζεται σε δύο κριτήρια: όψη και διάμετρο.

Ο ελεγκτής ποιότητας ελέγχει για κάθε βολβό ότι παρουσιάζει πράγματι τα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του «Ail blanc de Lomagne».

Όψη

Τα σκόρδα που δεν ανταποκρίνονται στα κριτήρια της ΠΓΕ απομακρύνονται με το χέρι. Για να αξιολογήσει τα οπτικά κριτήρια (ελαττώματα όψης), ο ελεγκτής ποιότητας διαθέτει φωτογραφίες αναφοράς που διανέμονται από την ομάδα.»

Αυτές οι προσθήκες βοηθούν στην καλύτερη κατανόηση των προδιαγραφών και στη σαφέστερη διατύπωση.

Η εισαγωγική παράγραφος του τμήματος «7.7) Έγκριση» σχετικά με τους στόχους γεωγραφικής θέσης στην περιοχή του σταδίου της έγκρισης απαλείφεται. Η τροποποίηση αυτή στοχεύει στη απαλοιφή από τις προδιαγραφές των μη δεσμευτικών διατάξεων, οι οποίες είναι πληροφοριακού χαρακτήρα και δεν προσθέτουν νέα στοιχεία στις προδιαγραφές. Με την τροποποίηση αυτή το έγγραφο καθίσταται περισσότερο ευανάγνωστο.

Η παράγραφος για τη δειγματοληψία τροποποιείται χωρίς ουσιαστική αλλαγή, τα πληροφοριακά στοιχεία και οι παραπομπές απαλείφονται.

Συνεπώς η παράγραφος: «Όλοι οι παραγωγοί υιοθετούν κοινή διαδικασία έγκρισης. Με τη χρήση της δειγματοληψίας, ο εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος εγκρίνει την παρτίδα βάσει των κριτηρίων που καθορίζονται στις προδιαγραφές (Βλέπε χαρακτηριστικά σχετικά με το «Ail Blanc de Lomagne» στη σελίδα 5 των προδιαγραφών):»

Αντικαθίσταται από τη φράση: «Όλοι οι παραγωγοί υιοθετούν κοινή διαδικασία έγκρισης».

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Το αποτέλεσμα της έγκρισης καταγράφεται σε ένα ειδικό δελτίο (υπόδειγμα δελτίου στο παράρτημα 5). Κάθε παρτίδα «ΠΓΕ» ταυτοποιείται με συγκεκριμένο τρόπο ώστε να αποφευχθεί κατά την αποθήκευση οποιαδήποτε ανάμειξη με μη συμμορφούμενες παρτίδες.»

Τα στοιχεία αυτά απαλείφονται διότι αποτελούν επανάληψη των στοιχείων ιχνηλασιμότητας (δελτίο καταγραφής και ταυτοποίηση σκόρδων) που έχουν ήδη περιγραφεί στην παράγραφο «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή».

Παραδοσιακές παρουσιάσεις

Απαλείφεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Για να εγκριθούν ως «Ail blanc de Lomagne» ΠΓΕ, οι παρουσιάσεις σε παραδοσιακές μορφές πρέπει να γίνουν με βολβούς «Ail blanc de Lomagne» που συμφωνούν με τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στις προδιαγραφές (Πίνακας Α σελίδα 5, φωτογραφίες αναφοράς στο παράρτημα 2) και να παρουσιάζουν ομοιογένεια χρώματος και διαμέτρου.

Το αποτέλεσμα της έγκρισης καταγράφεται σε ειδικό δελτίο (υπόδειγμα δελτίου στο παράρτημα 5). Κάθε παρτίδα «ΠΓΕ» ταυτοποιείται με συγκεκριμένο τρόπο ώστε να αποφευχθεί κατά την αποθήκευση οποιαδήποτε ανάμειξη με μη συμμορφούμενες παρτίδες.»

Τα στοιχεία αυτά απαλείφονται διότι αποτελούν επανάληψη άλλων τμημάτων των προδιαγραφών. Τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας (δελτίο καταγραφής και ταυτοποίηση σκόρδων) που έχουν ήδη περιγραφεί στην παράγραφο «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή». Τα στοιχεία σχετικά με την έγκριση του σκόρδου αναλύονται λεπτομερώς στο τμήμα 5.14 «Διαλογή – έγκριση» των τροποποιημένων προδιαγραφών. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Στάδια μετά την έγκριση

η ακόλουθη φράση απαλείφεται: «Προκειμένου να μη χάσει τη γεωγραφική του ένδειξη, το «Ail blanc de Lomagne» με εγκεκριμένη ΠΓΕ πρέπει να αποτελέσει αντικείμενο ιδιαίτερης προσοχής σε όλα τα στάδια που έπονται της έγκρισης.». Αυτή η μη δεσμευτική διάταξη απαλείφεται διότι εμπίπτει στις καλές πρακτικές και σε πληροφορίες σχετικές με την παροχή συμβουλών. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Συσκευασία

Οι ακόλουθες φράσεις απαλείφονται: «Πράγματι, οι συχνοί χειρισμοί των βολβών μπορούν να προκαλέσουν ρήξεις της εξωτερικής μεμβράνης. Ομοίως οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας ή της υγρασίας μπορούν να βλάψουν την καλή συντήρηση του προϊόντος»

Αυτές οι μη δεσμευτικές διατάξεις απαλείφονται διότι αποτελούν πληροφορίες σχετικές με την παροχή συμβουλών. Με την τροποποίηση αυτή οι προδιαγραφές καθίστανται περισσότερο ευανάγνωστες.

Κεφάλαιο «Άλλο»

Βελτίωση του κειμένου των προδιαγραφών:

Το σύνολο των τίτλων του τμήματος τροποποιήθηκε και εναρμονίστηκε για να ανταποκρίνεται στις κανονιστικές απαιτήσεις.

Τα τμήματα των προδιαγραφών που ακολουθούν αποτέλεσαν αντικείμενο τροποποιήσεων όσον αφορά τη μορφή καθώς και απόσυρσης διατάξεων που είχαν συμβουλευτικό ή πληροφοριακό χαρακτήρα ή αφορούσαν τον γενικό κανονισμό:

Αιτούσα ομάδα

Τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας επικαιροποιήθηκαν. Οι λεπτομέρειες των αποστολών της απαλείφονται διότι εμπίπτουν στον γενικό κανονισμό. Η ονομαστική λίστα των παραγωγών απαλείφεται διότι υπόκειται σε συνεχείς αλλαγές.

Περιγραφή του προϊόντος

Οι φράσεις επεξηγηματικού ή πληροφοριακού χαρακτήρα απαλείφονται από τις προδιαγραφές:

Συνεπώς απαλείφονται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Από τις πρώτες δοκιμές μέτρησης των θειωδών ενώσεων που διεξήγαγε το CRITT του πανεπιστημίου της TOURS προκύπτει η ύπαρξη διαφορών στη σύνθεση των θειωδών ουσιών για το σκόρδο της Lomagne. Η περίοδος εμπορίας του «Ail blanc de Lomagne» τοποθετείται συνήθως ανάμεσα στις 15 Ιουλίου και τις 15 Δεκεμβρίου, μετά την ξήρανση και την αποφλοίωση.»

«Το ail blanc de Lomagne συμμορφώνεται με τα ελάχιστα χαρακτηριστικά που απαιτεί ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2288/97 (κύρια σημεία του κανονισμού (ΕΟΚ) και παράρτημα 1). Διατίθεται στην αγορά στις κατηγορίες Extra και I με τους περιορισμούς που ορίζονται για την ΠΓΕ Ail Blanc de Lomagne για την κατηγορία I (πρβλ. πίνακα Α στην επόμενη σελίδα).».

Οι επιτρεπόμενοι τρόποι εμπορίας «σε τελάρα ή σάκους, σε μορφή μονάδων κατανάλωσης τύπου διχτυού ή» απαλείφονται διότι αποτελούν επανάληψη της παραγράφου 5.17 «Συσκευασία» των τροποποιημένων προδιαγραφών.

Οι παραδοσιακές παρουσιάσεις σε «δέσμες και δεμάτια» προστίθενται σύμφωνα με τους τύπους παραδοσιακών παρουσιάσεων που ορίζονται στην παράγραφο 5.15 «Παραδοσιακές παρουσιάσεις» των τροποποιημένων προδιαγραφών.

Ο συγκριτικός πίνακας της ΠΓΕ «Ail blanc de Lomagne» με το κοινό σκόρδο απαλείφεται· μόνο τα ειδικά χαρακτηριστικά της ΠΓΕ διατηρούνται στο κυρίως κείμενο αυτού του κεφαλαίου.

Στην παράγραφο «Ανοχή» αναφέρονται τρία ανεκτά ελαττώματα όψης, τα οποία επισημαίνονται στις προδιαγραφές στον πίνακα που απαλείφθηκε προηγουμένως («Ελαφριές ρήξεις της μεμβράνης» και «Απουσία σκελίδας χωρίς ρήξη της μεμβράνης») καθώς και στον παλαιό κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2288/97 για την κατηγορία I, στον οποίο παραπέμπουν οι προδιαγραφές («Επουλωμένα τραύματα»). Η παράγραφος αυτή επαναλαμβάνει επίσης επακριβώς τις αποκλίσεις ανοχής κατά 10 % που περιέχονται σε αυτόν τον πίνακα.

Γεωγραφική περιοχή

Η παρουσίαση των κοινοτήτων ανά καντόνι αντικαθίσταται από κατάλογο των κοινοτήτων ανά διοικητικό διαμέρισμα.

Ο χάρτης στον οποίο απεικονίζεται η γεωγραφική περιοχή αντικαθίσταται από απλουστευμένο χάρτη. Η κατανομή των διαφόρων παραγωγών στην επικράτεια απαλείφεται επειδή υπόκειται σε συνεχείς αλλαγές. Ο χάρτης των μικρών αγροτικών περιοχών απαλείφεται διότι δεν παρέχει ουσιαστικά στοιχεία για την κατανόηση των προδιαγραφών.

Τα δεδομένα για το ιστορικό της παραγωγής και τα φυσικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής απαλείφονται από την παράγραφο· προστίθενται στο τμήμα «Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική προέλευση».

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή

Η διάταξη «Ταυτοποίηση παραγωγών: Όλοι οι παραγωγοί που επιθυμούν να συμμετέχουν εν όλω ή εν μέρει στην παραγωγή του «Ail blanc de Lomagne» υποχρεούνται να ταυτοποιούνται στην ομάδα προκειμένου να εξουσιοδοτηθούν.» προστίθεται εκ νέου διότι αποτελεί εθνική κανονιστική υποχρέωση.

Η παράγραφος που αφορά τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή τροποποιήθηκε, τα διάφορα στάδια που αφορούν τους παραγωγούς και τους σταθμούς συγκεντρώνονται σε έναν πίνακα.

Ο πίνακας που αφορά το στάδιο της διανομής απαλείφεται, καθώς οι αντίστοιχοι οικονομικοί φορείς δεν παρεμβαίνουν στις προδιαγραφές.

Δεσμός

Το τμήμα που αφορά τα στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με τη γεωγραφική προέλευση στις προδιαγραφές αναδιατυπώθηκε ώστε να χαρακτηρίζει καλύτερα τις ιδιαιτερότητες της περιοχής, τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος και την αιτιώδη σχέση. Δεν περιέχει κατ' ουσίαν τροποποιήσεις και περιλαμβάνει στοιχεία που αναφέρονται σε άλλα τμήματα των ισχυουσών προδιαγραφών όπως τα τμήματα «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» και «Μέθοδος παραγωγής». Οι εικονογραφήσεις, τα βιβλία, τα άρθρα εφημερίδων και τα γραφικά απαλείφονται διότι αποτελούν μη ουσιαστικά στοιχεία για την κατανόηση των προδιαγραφών.

Επισήμανση

Η αναφορά στο ευρωπαϊκό λογότυπο «ΠΓΕ» απαλείφεται διότι εμπίπτει στον γενικό κανονισμό.

Εθνικές απαιτήσεις

Όσον αφορά τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, προστίθεται πίνακας με τα κύρια σημεία που πρέπει να ελεγχθούν και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

Ελεγκτικές δομές

Σε εφαρμογή των οδηγιών που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο για την εναρμόνιση της διατύπωσης των προδιαγραφών, η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης απαλείφονται. Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρονται στο εξής τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων για τον έλεγχο αρχών στη γαλλική επικράτεια: «Institut National de l'Origine et de la qualité» (I.N.A.O.) και Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Διαγραφή του γλωσσαρίου και όλων των παραρτημάτων

Το γλωσσάρι απαλείφεται διότι τα διάφορα ακρωνύμια εξηγούνται στο κυρίως κείμενο.

Το σύνολο των παραρτημάτων των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται διότι αποτελούν επεξηγήσεις οι οποίες δεν είναι ουσιαστικές για την κατανόηση των προδιαγραφών.

Οι τροποποιημένες προδιαγραφές περιέχουν στο εξής δύο παραρτήματα: το παράρτημα 1 σχετικά με την περιγραφή των ποικιλιών και το παράρτημα 2 σχετικά με το πρωτόκολλο εισαγωγής νέων ποικιλιών.

Συμπερασματικά, η αίτηση τροποποίησης αφορά κυρίως αλλαγές στη μορφή. Συνεπάγεται τη διαγραφή πληροφοριακών στοιχείων που αφορούν την παροχή συμβουλών, τον γενικό κανονισμό ή το ιστορικό της ΠΓΕ. Αυτές οι τροποποιήσεις πραγματοποιήθηκαν με σκοπό τη διευκόλυνση της ανάγνωσης των προδιαγραφών και της βελτίωσης της κατανόησής τους. Δεν είναι δεσμευτικές και δεν έχουν αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος.

Το τμήμα δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή τροποποιήθηκε για να χαρακτηρίσει καλύτερα το προϊόν αλλά δεν περιέχει καμία ουσιαστική τροποποίηση.

Η διάταξη που αφορά την πυκνότητα της φύτευσης προσαρμόζεται στις εξελίξεις των καλλιεργητικών πρακτικών και δεν έχει αντίκτυπο στο προϊόν.

Η κύρια τροποποίηση αφορά τη δυνατότητα χρήσης των λεγόμενων σπόρων αγροκτήματος σε ποσοστό 25 % αντί του προηγούμενου 100 % πιστοποιημένων σπόρων· η δυνατότητα αυτή εξακολουθεί να περιορίζεται μόνο στις επιτρεπόμενες από τις προδιαγραφές ποικιλίες, και δεν έχει αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος.

Σύμφωνα με το άρθρο 53 οι προτεινόμενες τροποποιήσεις δεν σχετίζονται με τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, δεν μεταβάλλουν τον δεσμό, δεν αποτελούν αλλαγή της ονομασίας του προϊόντος, δεν επηρεάζουν την οριοθετημένη περιοχή και δεν συνεπάγονται πρόσθετους περιορισμούς σε ό,τι αφορά την εμπορία του προϊόντος ή των πρώτων υλών του.

Ως προς το σύνολο αυτών των στοιχείων, οι προτεινόμενες τροποποιήσεις αποτελούν τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

6. **Επικαιροποιημένες προδιαγραφές προϊόντος (μόνο για τις ΠΟΠ και τις ΠΓΕ)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«AIL BLANC DE LOMAGNE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία (-ες)**

«Ail blanc de Lomagne»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το προϊόν «Ail blanc de Lomagne» παρουσιάζεται υπό μορφή βολβών λευκού έως υπόλευκου χρώματος, ορισμένες φορές με ιώδεις χρωματισμούς, αποτελούμενων από πολλούς λοβούς ή σκελίδες (8 έως 12 ανάλογα με τη διάμετρο). Χαρακτηρίζεται από το ομαλό και στρογγυλό σχήμα του βολβού του.

Με ελάχιστη διάμετρο 45 mm, διακρίνεται από το πάχος και την ομαλή διάταξη των σκελίδων του, χρώματος μπεζ έως κρεμ, με ιώδεις ραβδώσεις ορισμένες φορές. Οι βολβοί του είναι ακέραιοι και οι σκελίδες του συνεκτικές.

Κάθε λοβός φέρει περίβλημα αποτελούμενο από μία μεμβράνη. Το σύνολο των λοβών που συνιστά ένα βολβό επικαλύπτεται από πολλές λεπτές μεμβράνες.

Οι ρίζες κόβονται στο ύψος του βολβού.

Το «Ail blanc de Lomagne» καταναλώνεται ωμό, αλεσμένο ή συνθλιμμένο και διαθέτει χαρακτηριστική και πολύ έντονη γεύση και άρωμα, οφειλόμενα στην παρουσία θειωδών ενώσεων.

Ψητό ή βραστό αναποφλοίωτο, μαλακώνει και τα αρώματά του χάνουν την έντασή τους.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Οι εργασίες καλλιέργειας, ξήρανσης, αποφλοίωσης και παρουσίασης σε παραδοσιακές μορφές εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες που ισχύουν για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Το «Ail blanc de Lomagne» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο υπό μορφή παραδοσιακών παρουσιάσεων όπως σε πλεξίδες, δέσμες, δεμάτια ή καλάθια.

Το «Ail blanc de Lomagne» συσκευάζεται σε δίσκους, σάκους ή μοναδιαίες συσκευασίες. Η επανασυσκευασία του απαγορεύεται προκειμένου να περιοριστούν οι διαδοχικοί χειρισμοί που τείνουν να υποβαθμίζουν την ποιότητά του.

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Η επισήμανση περιλαμβάνει τον αριθμό ταυτοποίησης της παρτίδας.

4. **Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής.**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους των διοικητικών διαμερισμάτων Gers και Tarn-et-Garonne:

Διοικητικό διαμέρισμα Gers:

— Καντόνια: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baïse-Armagnac

— Δήμοι: Ansan, Aubiet, Augnax, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L'Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougaroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baïse, Sainte-Christie, Tourrenquets.

Διοικητικό διαμέρισμα Tarn-et-Garonne:

— Δήμοι: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèse-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montaïn, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Lomagne είναι μια φυσική περιοχή της βορειοανατολικής Gascogne, που συγκαταλέγεται στις 61 αγροτικές περιοχές της διοικητικής περιφέρειας Midi-Pyrénées. Η περιοχή παραγωγής του «Ail blanc de Lomagne» εκτείνεται στα διοικητικά διαμερίσματα Gers και Tarn-et-Garonne. Γεωλογικά, ο τομέας αυτός οριοθετείται:

— στα βόρεια και στα ανατολικά, από τις αναβαθμίδες των παλαιών προσχωσιγενών εδαφών της Garonne,

— στα δυτικά της Condomois, από σχηματισμούς καστανόξανθης άμμου της Armagnac και άμμου της Landes,

— στα νότια, από τους πιο χαμηλούς και πιο τραχείς μολασσικούς λόφους του νότιου Gers.

Το μεγαλύτερο μέρος της γεωγραφικής περιοχής βρίσκεται πάνω στους μολασσικούς σχηματισμούς του Miocène, ποτάμιους και λιμναίους ηπειρωτικούς σχηματισμούς που χαρακτηρίζονται από μεγάλη ετερογένεια γεωλογικών χαρακτηριστικών. Παρουσιάζονται με τη μορφή εναλλαγής αργιλωδών ή μαργωδών στρωμάτων και ασυνεχών στρωμάτων άμμου, ψαμμίτη ή ασβεστόλιθου, με εμφάνιση ασβεστολιθικών πλακών των οποίων η συχνότητα και το πάχος αυξάνονται ολοένα και περισσότερο πηγαίνοντας προς τα δυτικά.

Η περιοχή αυτή προσφέρει ένα ανάγλυφο λόφων σκαμμένων από πολυάριθμες κοιλάδες και βάθη κοιλάδων που διακλαδίζονται. Οι πλαγιές παρουσιάζουν μια ασυμετρία ανάλογα με τον προσανατολισμό τους, καθώς οι πλαγιές που εκτίθενται στο νότο και τη δύση παρουσιάζουν πιο έντονες κλίσεις από τις απέναντί τους που εκτίθενται στο βορρά και την ανατολή· αυτή η ασυμετρία αυξάνεται πηγαίνοντας προς τα δυτικά της ζώνης.

Η φύση των εδαφών ποικίλλει. Όσα έχουν νότια και δυτική έκθεση είναι μικρού πάχους, καθώς υπέρκεινται άμεσα στα μολασσικά υποστρώματα· η φύση τους είναι στενά συνδεδεμένη με τα γεωλογικά χαρακτηριστικά της υποκείμενης μολάσσας. Αντιθέτως, πάνω στις κρύες πλαγιές τα εδάφη έχουν αναπτυχθεί σε σχηματισμούς που προέρχονται από την αλλοίωση της μολάσσας: είναι βαθύτερα, κυρίως στη βάση της πλαγιάς, με υφές συχνά κυρίαρχα αργιλώδεις· τα φαινόμενα πλεονάσματος νερού εκεί είναι πιο έντονα, ιδιαίτερα στις κοιλότητες των πλαγιών. Τα καστανά ασβεστολιθικά εδάφη αργιλοπηλώδους έως πηλοαργιλώδους υφής, είναι παρόντα στο σύνολο της γεωγραφικής περιοχής. Επωφελούνται από μια καλή διάρθρωση που συνδέεται με την αφθονία ασβεστίου. Ως εκ τούτου, παρά τον αργιλώδη χαρακτήρα, η διείσδυση του νερού γίνεται σωστά και τα φαινόμενα πλεονάσματος νερού είναι λιγότερο έντονα.

Το κλίμα της περιοχής της Lomagne ξεχωρίζει από αυτό των γειτονικών περιοχών καθώς είναι σχετικά πιο ξηρό. Παρουσιάζει δυο έντονες περιόδους αιχμής βροχοπτώσεων, τη μία τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο (70 έως 80 mm για κάθε μήνα), την άλλη τον Μάιο με τις τιμές να κυμαίνονται από 75 έως 90 mm. Ο χειμώνας είναι σχετικά σύντομος και ήπιος.

Η περιοχή της Lomagne υφίσταται την επιρροή δύο κυρίαρχων ανέμων:

— των δυτικών ανέμων που έρχονται από τον Ατλαντικό και φέρνουν βροχή και υγρασία· παρουσιάζονται κυρίως το φθινόπωρο και το χειμώνα και καθορίζουν την ανατροφοδότηση των εδαφών και του υδροφόρου ορίζοντα με νερό.

— τον άνεμο Autan που έρχεται από τα νοτιοανατολικά, άνεμο θερμό και ξηρό που δημιουργείται ιδίως την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Ανέκαθεν παραδοσιακή, η καλλιέργεια του σκόρδου στη Lomagne προοριζόταν κυρίως για οικιακή και τοπική κατανάλωση. Στις 6 Σεπτεμβρίου 1265 γίνεται αναφορά στο τέλος κηπουρικής που αφορούσε την καλλιέργεια πράσων, σκόρδου, κρεμμυδιών, λάχανων και κουκιών, σύμφωνα με την ανάλυση του Abbé Galabert περί των «εθίμων του χωριού Gariès» (ενημερωτικό δελτίο της επιτροπής ιστορικών εργασιών του 1896/σ. 567, άρθρο 14).

Στο τέλος του 19ου αιώνα ορισμένα βιβλία αναφέρουν το οικονομικό ενδιαφέρον που παρουσιάζει η καλλιέργεια του σκόρδου στη Lomagne: «Το σκόρδο, τόσο υποτιμημένο από τους γευσιγνώστες του Βορρά, είναι ένα φυτό πολύτιμο για τη γεωργία μας. Το καντόνι του Beaumont δεν υπολογίζει σε λιγότερο από 300,00 fr τα έσοδα από το σκόρδο του. Αυτό το φυτό, σύμφωνα με μια επιτόπια μελέτη, μπορεί εύκολα να εξασφαλίσει ακαθάριστα έσοδα 700 fr ανά εκτάριο» («Έκθεση για την καλλιέργεια του σκόρδου» του Mr Rossel, βραβευμένου από την Εταιρεία επιστημών, γεωργίας, φιλολογίας του Montauban το 1864). Την εποχή εκείνη οι αγρότες διοχέτευαν την παραγωγή τους σε ορισμένες παραδοσιακές αγορές. Από το 1936, η αγορά του σκόρδου γίνεται στην rue de l'Église και τη rue de l'Hospice στο Beaumont-de-Lomagne. Με τις πωλήσεις του ξηρού σκόρδου να αγγίζουν το ένα τέταρτο της εθνικής παραγωγής, η αγορά του Beaumont-de-Lomagne γνωρίζει στις αρχές του 1970 σημαντική εξάπλωση.

Η καλλιέργεια του σκόρδου δεν σταματά να αναπτύσσεται κατά τον 20ό αιώνα, περνώντας από τα 80 ha το 1902 στα 2 810 ha το 1980 (Ετήσιες γεωργικές στατιστικές/ημερίδα κινητοποίησης της Διεύθυνσης Αγροτικών Υπηρεσιών του Tarn-et-Garonne).

Από το 1958, η ένωση σκορδοπαραγωγών δραστηριοποιείται για να πετύχει την παραγωγή σκόρδου ποιότητας και την επιλογή του βάσει κριτηρίων εκτίμησης της εμπορικής του αξίας. Το 1965 δημιουργείται η COOP AIL, ο πρώτος συνεταιρισμός πώλησης. Την ίδια χρονιά, το CETA (κέντρο μελέτης γεωργικών τεχνικών) και η ένωση σκορδοπαραγωγών καταθέτει επίσημα το σήμα «Ail de Beaumont-de-Lomagne». Το 1970, μια μαζική επιλογή από τοπικούς πληθυσμούς «Blanc de Lomagne» οδηγεί στη δημιουργία δύο ποικιλιών λευκού σκόρδου, των Corail και Jolimont. Οι διεθνείς ημερίδες σκόρδου ποιότητας οργανώνονται στο Beaumont-de-Lomagne τον Σεπτέμβριο του 1980.

Επιπλέον αυτής της τεχνικής δυναμικής γύρω από το «Ail blanc de Lomagne», πολυάριθμες εκδηλώσεις διοργανώνονται στις αρχές του 1960: πρώτος διαγωνισμός του πιο όμορφου δεματιού λευκού σκόρδου το 1961, πρώτος διαγωνισμός-εμποροπανήγυρη σκόρδου μαζί με την Αγροτική Συνάντηση, ένωση πρωτοβουλίας και δημοτική κοινότητα του Beaumont-de-Lomagne υπό την εποπτεία των Γεωργικών Υπηρεσιών του Montauban το 1963· έκτοτε, ο διαγωνισμός λευκού σκόρδου πραγματοποιείται κάθε χρόνο στην εμποροπανήγυρη του Σεπτεμβρίου του Beaumont-de-Lomagne.

Το «Ail blanc de Lomagne» σπείρεται το φθινόπωρο και συλλέγεται όταν έχει ωριμάσει καλά, κατά την εαρινή ισημερία. Η παραδοσιακή ξήρανση με φυσικό αερισμό που ονομάζεται επίσης «ξήρανση σε ραβδί» συνίσταται στο κρέμασμα του σκόρδου που έχει συλλεγεί με το κοτσάνι σε δεσμίδες των 30 βολβών, μέσα σε έναν προστατευμένο αλλά επαρκώς αεριζόμενο χώρο. Αυτή η μέθοδος ξήρανσης χρησιμοποιείται για το σκόρδο που έχει συλλεγεί με το κοτσάνι και προορίζεται κυρίως για πλεξίδες σκόρδου. Οι παραγωγοί του «Ail blanc de Lomagne» έχουν αναπτύξει μέθοδο ξήρανσης με δυναμικό αερισμό, που χρησιμοποιείται πρωτίστως για την ξήρανση του σκόρδου που έχει αποσπαστεί από το κοτσάνι. Η αποφλοίωση του σκόρδου συνίσταται στην απομάκρυνση με το χέρι μιας ή περισσότερων αλλοιωμένων εξωτερικών μεμβρανών, σκισμένων ή αποχρωματισμένων. Οι ρίζες κόβονται στο ύψος της ριζικής επιφάνειας.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Ail blanc de Lomagne» προέρχεται κυρίως από τοπικές ποικιλίες Corail και Jolimont. Παρουσιάζεται υπό μορφή βολβών λευκού έως υπόλευκου χρώματος, ορισμένες φορές με ιώδεις χρωματισμούς, αποτελούμενων από πολλούς λοβούς ή σκελίδες. Ξεχωρίζει από το ομαλό και στρογγυλό σχήμα του βολβού του, ελάχιστης διαμέτρου 45mm, καθώς και από το πάχος και την κανονικότητα των σκελίδων του. Κάθε λοβός φέρει περίβλημα αποτελούμενο από μία μεμβράνη. Το σύνολο των λοβών που συνιστά ένα βολβό επικαλύπτεται από πολλές λεπτές μεμβράνες. Οι ρίζες κόβονται στο ύψος του βολβού.

Το «Ail blanc de Lomagne» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο υπό μορφή παραδοσιακών παρουσιάσεων όπως σε πλεξίδες, δέσμες, δεμάτια ή καλάθια.

Το όνομα «Ail blanc de Lomagne» χαίρει καλής φήμης στις τοπικές και εθνικές αγορές.

Αιτιώδης σχέση

Η καταχώριση ως ΠΓΕ αιτιολογείται από την ποιότητα και την παλαιά και σύγχρονη καλή φήμη του «Ail blanc de Lomagne». Τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της Lomagne, η διατήρηση των τοπικών ποικιλιών και οι παραδοσιακές πρακτικές εξηγούν πως αυτό το προϊόν άντεξε στο χρόνο από το 1265 έως τις μέρες μας.

Τα αργιλο-ασβεστολιθικά εδάφη της Lomagne προσφέρουν φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά ιδιαίτερα προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις της καλλιέργειας του λευκού σκόρδου. Η καλή τους διάρθρωση βοηθά στη βαθιά ριζοφυΐα του φυτού, εξασφαλίζοντας έτσι ικανοποιητική τροφοδότηση σε νερό και μέταλλα. Η απουσία πλεονάσματος επιφανειακών υδάτων και ο καλός αερισμός που συνδέεται με τη δομή του εδάφους επιτρέπουν τη γρήγορη αναθέρμανση της γης την άνοιξη, εξασφαλίζοντας τη γρήγορη ανάκαμψη της βλάστησης στο τέλος του χειμώνα. Σε ξηρές συνθήκες, ο άργιλος συρρικνώνεται με αποτέλεσμα να πρακαλείται φαινόμενο υποχώρησης (ρωγμές) και να εξασφαλίζεται ικανοποιητικό απόθεμα νερού. Η καλλιέργεια του λευκού σκόρδου είναι πολύ ευαίσθητη στο πλεόνασμα νερού το οποίο προκαλεί πολυάριθμα φυτοϋγειονομικά προβλήματα και βλάπτει την ποιότητα του λευκού σκόρδου. Η τοποθεσία των αγροτεμαχίων, στην πλαγιά ή στην κορυφή, συμβάλλει στη διασφάλιση της καλής φυσικής αποστράγγισης.

Οι ήπιοι χειμώνες επιτρέπουν την αποφυγή απώλειας φυταρίων λόγω παγετού και ευνοούν την ανάπτυξη του φυτού του οποίου η θερμοκρασία βλάστησης είναι 0 °C. Η κατανομή των βροχών κατά το πρώτο εξάμηνο συμβαδίζει με την εξέλιξη των αναγκών του σκόρδου σε νερό, οι οποίες είναι μικρές μέχρι το τέλος Μαρτίου, αυξανόμενες τον Απρίλιο κατά τη φάση ενεργής ανάπτυξης με κορύφωση τον Μάιο κατά τη δημιουργία των σκελίδων. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες είναι ιδανικές για την παραγωγή βολβού με μεγάλες και κανονικές σκελίδες.

Η τεχνογνωσία των παραγωγών εκφράζεται στην επιλογή του αγροτεμαχίου (πλούσιου σε άργιλο, ασβεστολιθικού και με καλή αποστράγγιση λόγω της τοπογραφικής του θέσης) και στην επιλογή της ημερομηνίας συγκομιδής, όταν το σκόρδο έχει ωριμάσει επαρκώς.

Η παραγωγή του «Ail blanc de Lomagne» χαρακτηρίζεται από τη διατήρηση των παραδοσιακών μεθόδων: ξήρανση του σκόρδου σε ραβδί, αποφλοίωση του σκόρδου με το χέρι, τρόπος παρουσίασης.

Η ξήρανση είναι ένα σημαντικό στάδιο για τη διατήρηση της εσωτερικής ποιότητας του προϊόντος κατά την περίοδο της εμπορίας του. Η παραδοσιακή ξήρανση σε ραβδί ευνοείται από το θερμό και ξηρό άνεμο Autan. Παράλληλα με την παραδοσιακή ξήρανση που αφορά το σκόρδο που έχει συλλεγεί με το κοτσάνι, οι παραγωγοί του «Ail blanc de Lomagne» έχουν αναπτύξει μια μέθοδο ξήρανσης με δυναμικό αερισμό που δεν επηρεάζει την ποιότητα του προϊόντος, η οποία χρησιμοποιείται πρωτίστως για την ξήρανση του σκόρδου που έχει αποκοπεί από το κοτσάνι, αποδεικνύοντας έτσι την ικανότητά τους να προσαρμόζονται στις νέες απαιτήσεις της αγοράς. Η αποφλοίωση του σκόρδου γίνεται με το χέρι. Αυτή η πολύ σχολαστική εργασία απαιτεί την τεχνογνωσία των παραγωγών ώστε να ληφθούν βολβοί λευκού έως υπόλευκου χρώματος, ορισμένες φορές με ιώδεις χρωματισμούς, χωρίς ακάθαρτα, σχισμένα ή αλλοιωμένα περιβλήματα.

Καθώς η χρήση των τοπικών ποικιλιών Corail και Jolimont δεν περιλαμβάνει το άκαμπτο ανθοφόρο στέλεχος διευκολύνεται η δημιουργία των παραδοσιακών παρουσιάσεων με το χέρι (πλεξίδες, δέσμες, δεμάτια ή καλάθια) που επίσης απαιτούν την τεχνογνωσία των παραγωγών.

Η παρουσίαση σε παραδοσιακές μορφές και οι διάφορες εκδηλώσεις που διοργανώνονται από τις αρχές του 1960 εξακολουθούν να προσδίδουν εορταστικό και φιλικό χαρακτήρα στην παραγωγή. Το «Ail blanc de Lomagne» παρουσιάζεται στην Αγροτική Έκθεση από το 1961. Αυτήν την περίοδο εντείνεται η φήμη του «Ail blanc de Lomagne». Στο Larousse γαστρονομίας αναφέρεται το συγκεκριμένο σκόρδο μεταξύ των ποικιλιών λευκού σκόρδου στο κεφάλαιο: «χαρακτηριστικά των ποικιλιών σκόρδου» καθώς και σε διάφορα έργα: «Αυτό το πανταχού παρόν σκόρδο, σε όμορφες πλεκτές πλεξίδες, στους πάγκους της αγοράς, χωρίς το οποίο η γαστρονομία του Midi-Pyrénées θα έχανε μέρος της αυθεντικότητάς της. Όταν το συνιστά ένας τοπικός μάγειρας, διευκρινίζει συχνά «αν είναι δυνατόν ροζ σκόρδο του Lautrec» εκτός κι αν υπάρχει δυνατότητα για «ail blanc de Lomagne».» *Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées* / C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw / Ed du Rouergue. Το 1999 ένας φημισμένος μάγειρας του Midi-Pyrénées κέρδισε έναν εθνικό διαγωνισμό που είχε διοργανωθεί από το Ofimer (office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture) με μια συνταγή με τίτλο «φιλέτο βακαλάου με λευκό σκόρδο της Lomagne». Οι μάγειρες που συμμετείχαν σε αυτόν τον διαγωνισμό έπρεπε να επινοήσουν και να ετοιμάσουν μια συνταγή συνδυάζοντας «τα καλύτερα τοπικά προϊόντα με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του ψαριού» — *La Dépêche du Midi*, 23 Μαΐου 1999.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL