

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 414/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

**«PÖLLAUER HIRSCHBIRNE»**

**Αριθ. ΕΚ: AT-PDO-0005-01190 — 16.12.2013**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία**

«Pöllauer Hirschbirne»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Αυστρία

**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**

Η ονομασία «Pöllauer Hirschbirne» καλύπτει αποκλειστικά τους μη μεταποιημένους καρπούς της ποικιλίας αχλαδιών «Hirschbirne» (παλιά τοπική ποικιλία) για παρασκευή απίτη, καθώς και τα λαμβανόμενα από αυτούς ξηρά αχλάδια και χυμό που δεν έχει υποστεί ζύμωση.

Το «Pöllauer Hirschbirne» είναι αχλάδι για απίτη, πολύ όψιμης ωρίμασης, που σπάνια καταναλώνεται νωπό. Στην περιοχή παραγωγής συγκομίζεται όταν είναι ώριμο για κατανάλωση και αμέσως ξηραίνεται ή μεταποιείται σε χυμό, επειδή όταν είναι ώριμο για κατανάλωση συνήθως δεν είναι αποθηκεύσιμο.

Το νωπό αχλάδι «Pöllauer Hirschbirne» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά, αν και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι φυσικές αποκλίσεις από αυτά:

- Σχήμα: παρόμοιο με αυτό του περγαμόντου, καρπός με πλάτος μεγαλύτερο από το μήκος, κατά μέσο όρο (μέσος δείκτης μήκος/πλάτος 0,94), με κυκλική διατομή.
- Μέγεθος: καρπός μικρού έως μεσαίου μεγέθους — μήκος 35-68 mm, με μέση τιμή 50,4 mm, πλάτος 38-78 mm, με μέση τιμή 53,9 mm.
- Βάρος: 26-203 g, με μέση τιμή 80,5 g.
- Φλοιός: κιτρινοπράσινου χρώματος, με κόκκινο υπερκείμενο χρωματισμό (συχνά απουσιάζει) στην πλευρά που είναι εκτεθειμένη στον ήλιο· κιτρινού χρώματος σε πλήρη ωρίμαση· ο φλοιός παρουσιάζει πολυάριθμα, μεσαίου μεγέθους, ανοιχτοκάστανα στίγματα τα οποία συχνά έχουν βαθυκόκκινο χρώμα όταν βρίσκονται στην πλευρά που είναι εκτεθειμένη στον ήλιο.
- Σάρκα καρπού: υπόλευκου χρώματος, σκληρή, μη βουτυρώδης («κρεμώδης»), χυμώδης.
- Κυπελλόμορφος πυρήνας με ανοιχτό άξονα· σπέρματα καλά ανεπτυγμένα, μεγάλα, μαύρου χρώματος.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- Στεφάνη λιθωδών κυττάρων που περιβάλλει τον πυρήνα χονδρόκοκκη, με σφαιρικό έως ελαφρώς ατρακτοειδές σχήμα. Λιθώδη κύτταρα δεν συναντώνται σχεδόν καθόλου εκτός της στεφάνης.
- Τα σέπαλα στον καρπό έχουν χνουδωτές τρίχες.
- Ο καρπός ωριμάζει το φθινόπωρο: από την τελευταία εβδομάδα του Σεπτεμβρίου έως την τρίτη εβδομάδα του Οκτωβρίου, αναλόγως του υψομέτρου.
- Γεύση: σε σύγκριση με άλλα αχλάδια για απίτη, όταν ο καρπός είναι ώριμος για κατανάλωση η γεύση δεν είναι αρμονική και όχι πολύ συτυφή.
- Οσμή: κανέλας (δεν είναι πάντοτε αισθητή).

Το ξηρό αχλάδι «Pöllaueer Hirschbirne» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Σχήμα: αποειδείς καρποί, αλλά με έντονα συρρικνωμένη επιφάνεια και ακανόνιστα παραμορφωμένη λόγω της διαδικασίας ξήρανσης.
- Μέγεθος των καρπών: μήκος περίπου 23-47 mm, με μέση τιμή 36,4 mm, πλάτος περίπου 24-44 mm, με μέση τιμή 32,5 mm.
- Βάρος: 7-27 g, με μέση τιμή περίπου 13 g.
- Φλοιός βαθυκάστανου χρώματος, καλυμμένος με χαρακτηριστικό φαιοκυανό πέλος.
- Σάρκα του καρπού: τελείως στεγνή, σκληρή στο εξωτερικό, μαστιχώδης και κολλώδης στο εσωτερικό, χρώματος καστανού έως βαθυκάστανου.
- Πυρήνας: με χαρακτηριστικό κοίλωμα.
- Οσμή: χαρακτηριστική, που θυμίζει καρυκεύματα, λεπτή αφυδατωμένων καρπών, χωρίς ξένες οσμές.
- Γεύση: αφυδατωμένου αχλαδιού, καραμελωμένη και γλυκιά.

Ο χυμός αχλαδιού «Pöllaueer Hirschbirne» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Χρώμα: ανοιχτό χρυσοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, σε σπάνιες περιπτώσεις σχεδόν χαλκώδες.
- Διαύγεια: αναλόγως της μεθόδου παραγωγής, ο χυμός μπορεί να είναι ανοιχτόχρωμος έως φυσικά θολερός.
- Οσμή: αφυδατωμένων καρπών, ενδεχομένως με ελαφρές νότες καρυκευμάτων (μαντζουράνα) και ακεταλδεΐδης.
- Γεύση: αρωματική, αφυδατωμένου αχλαδιού, τυπική γεύση φρούτου με νότα άγουρου αχλαδιού· αρμονική και ισορροπημένη αναλογία μεταξύ σακχάρων, οξέων και τανινών· οξύτητα που παραμένει στο στόμα.
- Άλλο: πιθανή κατακρήμνιση τανινών, εν μέρει υπό μορφή σφαιριδίων.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Μόνον οι καρποί της ποικιλίας αχλαδιών για απίτη η οποία φέρει την ονομασία «Hirschbirne» επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των «Pöllaueer Hirschbirne». Αυτοί διακρίνονται από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 3.2 για το νωπό αχλάδι «Pöllaueer Hirschbirne».

Το πολλαπλασιαστικό υλικό [το οποίο μπορεί να είναι σπέρματα καρπών άγριας αχλαδιάς (Holzbirnen) ή αχλαδιάς για απίτη κατάλληλων ποικιλιών (μικρόκαρπων), μοσχεύματα ή υλικό εμβολιασμού, καθώς και δενδρύλλια έτοιμα για μεταφύτευση] πρέπει να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Η αχλαδιά «Pöllaueer Hirschbirne» εμβολιάζεται μόνον σε υποκείμενα σε μορφή δενδρυλλίων με στέλεχος μεσαίου ή μεγάλου ύψους ώστε να προκύπτουν δέντρα με σχήμα μεγάλης στεφάνης και με θαλερή ανάπτυξη. Δεν πρέπει να τανύζονται ώστε να αποκτήσουν ατρακτοειδές σχήμα όταν αναπτύσσονται σε υποκείμενα-νάνους επειδή αυτές οι μορφές καλλιέργειας έχουν ως αποτέλεσμα την τροποποίηση των χαρακτηριστικών του είδους, και ιδίως της τυπικής γεύσης του.

Μόνον οι τελείως ώριμοι καρποί είναι κατάλληλοι για μεταποίηση, δεδομένου ότι μόνο στη συγκεκριμένη χρονική στιγμή τα αχλάδια «Pöllaueer Hirschbirne» εμφανίζουν την τυπική αρμονική γεύση που αποτελεί ουσιώδες στοιχείο των χαρακτηριστικών των μεταποιημένων προϊόντων που περιγράφονται στο σημείο 3.2.

#### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

#### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Για να διασφαλιστεί η υψηλή ποιότητα του προϊόντος, όλα τα στάδια της παραγωγής —από την παραγωγή του πολλαπλασιαστικού υλικού έως και την παραγωγή του χυμού και τη διαδικασία ξήρανσης— πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Δεδομένου ότι το προϊόν «Pöllauer Hirschbirne» συγκομίζεται όταν είναι έτοιμο για κατανάλωση (τελείως ώριμο), είναι ευαίσθητο στις μηχανικές κακώσεις (π.χ. κατά τη μεταφορά) και μπορεί να αποθηκεύεται μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. Επομένως, η μεταποίηση προς πιο ανθεκτικά προϊόντα πρέπει να εκτελείται εντός της ίδιας γεωγραφικής περιοχής.

#### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

#### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η ετικέτα των αχλαδιών, των ξηρών αχλαδιών και του χυμού αχλαδιών που παράγονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη «Pöllauer Hirschbirne AOP», καθώς και το σύμβολο της Ένωσης. Επιπλέον, οι εσωτερικές και εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινία με την ένδειξη «Pöllauer Hirschbirne AOP», το σύμβολο της Ένωσης και τον μοναδικό αύξοντα αριθμό που λαμβάνει κάθε συσκευασία με μοναδικό και συνεχή τρόπο. Η υποχρεωτική χρήση της ταινίας έχει αποκλειστικό στόχο τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας των πιστοποιημένων προϊόντων.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η κοιλάδα του Pöllau (φυσικό πάρκο) είναι παραδοσιακά το κέντρο της καλλιέργειας της αχλαδιάς από την οποία παράγονται τα αχλάδια «Pöllauer Hirschbirne» και της μεταποίησης των καρπών. Η περιοχή παραγωγής καλύπτει τα ακόλουθα διοικητικά διαμερίσματα των αυστριακών ομόσπονδων κρατών (Bundesland) Στυρία (Steiermark) και Κάτω Αυστρία (Niederösterreich):

— Bundesland Steiermark: πρώην νοτιοανατολική Στυρία (αλλά μόνον το τμήμα που καλύπτει το πρώην διαμέρισμα Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg και Weiz,

— Bundesland Niederösterreich: Neunkirchen, Wiener Neustadt-Land.

Η περιοχή προέλευσης των πρώτων υλών ταυτίζεται με την περιοχή παραγωγής.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τμήματα των δύο κλιματικών ζωνών της Στυρίας που επονομάζονται «Steirisches Randgebirge» και «Vorland», καθώς και τις παρεμφερείς κλιματικές ζώνες της Κάτω Αυστρίας. Η ηπιότητα του κλίματος που επικρατεί επιτρέπει τη βέλτιστη ανάπτυξη, ανθοφορία και καρποφορία των αχλαδιών που παράγουν τα «Pöllauer Hirschbirne», με αποτέλεσμα να εκφράζονται με τον βέλτιστο τρόπο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και οι ιδιαιτερότητες των αχλαδιών.

Καθοριστικοί παράγοντες για τα ανωτέρω είναι ο περιορισμένος αριθμός ημερών παγετού (περίπου 80 έως 110 ημέρες) στα κατάλληλα για την καλλιέργεια τμήματα της περιοχής παραγωγής, καθώς και η διάρκεια του βλαστικού κύκλου (περίπου 185 έως 245 ημέρες). Στο βαθμό που τα άνθη των αχλαδιών «Hirschbirne» είναι ευαίσθητα στους όψιμους παγετούς, τα ευνοϊκότερα τμήματα της περιοχής παραγωγής βρίσκονται στις κλιτύς και τις κορυφογραμμές υψόμετρου 300 έως 800 μέτρων περίπου, μακριά από τις κοιλάδες και τις λεκάνες όπου σημειώνονται θερμοκρασιακές αναστροφές ή εγκλωβισμός ψυχρού αέρα. Σε μεγαλύτερο υψόμετρο, οι καρποί ωριμάζουν μόνον όταν αυτό δεν υπερβαίνει τα 1 000 μέτρα και μόνον σε συγκεκριμένα σημεία όπου οι συνθήκες είναι ιδιαίτερα ευνοϊκές.

Οι ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια της αχλαδιάς «Pöllauer Hirschbirne» επικρατούν στα εδάφη της γεωγραφικής περιοχής τα οποία δεν είναι πολύ βαριά, είναι νωπά και, κατά κύριο λόγο, φτωχά σε ασβέστιο, εφόσον δεν συγκρατούν το νερό. Πρόκειται για εδάφη πλούσια σε αδρομερή υλικά, με ελάχιστο χούμο και πηλό. Παρόλο που οι αχλαδιές «Pöllauer Hirschbirne» είναι γνωστές για τις ελάχιστες απαιτήσεις τους σε θρεπτικά στοιχεία του εδάφους, αποτελεί ωστόσο προϋπόθεση για την επιτυχημένη καλλιέργειά τους η προσθήκη βασικών θρεπτικών συστατικών στα εδάφη. Η συνθήκη αυτή ικανοποιείται επαρκώς στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η τεχνογνωσία των παραγωγών θεωρείται αποφασιστικός παράγοντας για την παραγωγή. Στηρίζεται στην παραδοσιακή γνώση σε θέματα παραγωγής και μεταποίησης των αχλαδιών «Pöllauer Hirschbirne» στη γεωγραφική περιοχή, όπου οι απαραίτητες ιδιαίτερες γνώσεις έχουν ιστορία πολλών αιώνων (πιστοποιούνται τουλάχιστον από τον 19ο αιώνα· ήδη το 1888 έγινε παρουσίαση των «Pöllauer Hirschbirne» στην αυτοκρατορική φυτοκομική έκθεση από παραγωγούς της περιοχής παραγωγής). Οι γνώσεις αυτές μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά. Αφορούν την τεχνογνωσία και την πείρα σχετικά με την παραγωγή (αποκλειστική παραδοσιακή χρήση τοπικών υποκειμένων εμβολιασμού, μέθοδος παραγωγής των σπόρων που είναι απαραίτητα για τον σκοπό αυτό), τον εμβολιασμό των δέντρων «Pöllauer Hirschbirne», την επιλογή του καταλληλότερου τόπου όσον αφορά το υψόμετρο και τα χαρακτηριστικά του κλίματος (θερμοκρασία, έκθεση στον παγετό, διάρκεια του βλαστικού κύκλου) και του εδάφους. Επιπλέον, η επιτυχία της μεταποίησης των «Pöllauer Hirschbirne» εξαρτάται ιδιαίτερα από τη γνώση των σταδίων ωρίμασης των καρπών και, συνεπώς, της ιδανικής χρονικής στιγμής για τη συγκομιδή με σκοπό τη μεταποίηση σε χυμό και ξηρά αχλάδια.

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας αχλαδιών «Pöllauer Hirschsibirne», που προέρχεται από πολύ παλιές τοπικές ποικιλίες «Hirschsibirne» οι οποίες είναι οι πιο όψιμες ποικιλίες του φθινοπώρου —χαρακτηριστικό από το οποίο έλαβαν την ονομασία τους (αφού «Hirschsibirne» σημαίνει «Herbstsibirne», δηλαδή φθινοπωρινό αχλάδι, λόγω παραφθοράς στην καθομιλουμένη της λέξης «Herbst» σε «Hi(a)rscht») —, είναι η ιδιαίτερη γεύση (γεύση αφυδατωμένου αχλαδιού, καραμελωμένη και γλυκιά) και το άρωμα των φρούτων, του χυμού και των αφυδατωμένων αχλαδιών. Τα αχλάδια «Pöllauer Hirschsibirne» αποκτούν την απαραίτητη γλυκύτητα και τη χαρακτηριστική ισορροπία μεταξύ σακχάρων, οξέων και τανινών μόνο σε ορισμένες, ιδιαίτερα ευνοϊκές, τοποθεσίες της γεωγραφικής περιοχής και χάρη στην τεχνολογία των τοπικών παραγωγών όσον αφορά την επιλογή της κατάλληλης χρονικής στιγμής για τη συγκομιδή. Η συγκομιδή και η μεταποίηση εκτελούνται όταν η περιεκτικότητα σε τανίνες (πολυφαινόλες) είναι ακόμη σημαντική, στοιχείο απολύτως απαραίτητο για τη διαύγηση του χυμού. Ωστόσο, χάρη στην ορθή επιλογή της χρονικής στιγμής για τη συγκομιδή, η περιεκτικότητα σε τανίνες έχει ήδη μειωθεί τόσο ώστε ο χυμός να διαθέτει ευχάριστη, αρμονική γεύση και καλή ισορροπία μεταξύ σακχάρων, οξέων και τανινών, στοιχείο που τον διαφοροποιεί ριζικά από τους άλλους χυμούς αχλαδιών και με τα ξηρά αχλάδια να αποκτούν σαφώς αναγνωρίσιμη καραμελωμένη γεύση, και σύσταση μαστιχώδη και κολλώδη. Η ιδανική χρονική στιγμή για τη συγκομιδή (δηλαδή η στιγμή κατά την οποία η ισορροπία μεταξύ σακχάρων, οξέων και τανινών είναι αρμονική) επιλέγεται παραδοσιακά με οργανοληπτικές δοκιμασίες. Μία από τις ιδιαίτερες του προϊόντος «Pöllauer Hirschsibirne» αποτελεί η υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες (αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, 0,83 % έως 2,2 %) και σε ίνες (7,9 έως 10,5 g/100 g), που ισοδυναμεί με αυτήν του σιτάλευρου ολικής άλεσης (10 g/100 g) και, συνεπώς, είναι σχεδόν πενταπλάσια αυτής των επιτραπέζιων αχλαδιών. Η πείρα των παραγωγών στην οπτική και γευστική εκτίμηση των καρπών αποτελεί επομένως κεντρικό στοιχείο των παραδοσιακών γνώσεων σχετικά με τη μεταποίηση των αχλαδιών «Pöllauer Hirschsibirne».

## 5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ιδιαίτερη ποιότητα του «Pöllauer Hirschsibirne» οφείλεται στην καλή προσαρμογή του στη γεωγραφική περιοχή. Πράγματι, το προϊόν αναπτύχθηκε με φυσικό τρόπο στη Στυρία, εντός της γεωγραφικής περιοχής, και παράγεται μόνον από καρπούς δένδρων της παλιάς τοπικής ποικιλίας «Hirschsibirne», που εμβολιάζονται σε υποκείμενα σε μορφή δενδρυλλίων με στέλεχος μεσαίου ή μεγάλου ύψους. Το στοιχείο αυτό εγγυάται την ιδιαίτερη καταλληλότητα της ποικιλίας για καλλιέργεια εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα δένδρα αυτά διαθέτουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, όπως το σχήμα μεγάλης στεφάνης και η θαλερότητα της ανάπτυξης. Η συγκεκριμένη ποικιλία αναπτύχθηκε με την πάροδο των αιώνων εντός της γεωγραφικής περιοχής χάρη στη φυσική και ανθρώπινη επιλογή και εγγυάται την τυπική γεύση και το άρωμα του προϊόντος «Pöllauer Hirschsibirne».

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπουν την καλλιέργεια της αχλαδιάς «Pöllauer Hirschsibirne», που είναι η πλέον όψιμη ποικιλία του έτους και, επομένως, έχει ανάγκη από τη μακρά βλαστική περίοδο που προσφέρει η γεωγραφική περιοχή για να εκφράσει τις ποιοτικές ιδιαιτερότητές της. Μόνον σε ορισμένα, πολύ ευνοϊκά, τμήματα της γεωγραφικής περιοχής φθάνουν τα αχλάδια «Pöllauer Hirschsibirne» στον απαραίτητο βαθμό γλυκύτητας και στην αρμονική ισορροπία που ήδη αναφέρθηκε μεταξύ σακχάρων, οξέων και τανινών.

Ο συνδυασμός αυτών των εδαφοκλιματικών παραγόντων με τις πατροπαράδοτες γνώσεις των τοπικών παραγωγών σχετικά με την επιλογή του τόπου φύτευσης (γνώσεις σχετικά με το υψόμετρο, το ευνοϊκό κλίμα, το έδαφος), την καλλιέργεια, τις καλλιεργητικές φροντίδες, τη μέθοδο και τον χρόνο συγκομιδής (συγκομιδή μόνον τελείως ώριμων αχλαδιών, οργανοληπτική αξιολόγηση του βαθμού ωρίμασης), τις τεχνικές αποθήκευσης, καθώς και την πείρα τους στην παραγωγή και την παραδοσιακή μεταποίηση, είναι καθοριστικός για την ποιότητα του προϊόντος «Pöllauer Hirschsibirne» και επομένως έχει συμβάλει στη διαφύλαξη της παλιάς τοπικής φυτικής ποικιλίας «Hirschsibirne», στην ποιότητα της οποίας βασίζεται η φήμη του προϊόντος.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση [http://www.patentamt.at/Media/Poellauer\\_Hirschsibirne\\_Antrag.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschsibirne_Antrag.pdf)

ή με άμεση πρόσβαση στην ιστοσελίδα του αυστριακού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) ακολουθώντας την εξής πορεία αναζήτησης: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe». Η προδιαγραφή μπορεί να αναζητηθεί κάτω από το όνομα της ονομασίας ποιότητας.

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.