



Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 125/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
---------------	--------------------------	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2014/C 125/02	Κατάλογος των λιμένων σε κράτη μέλη της ΕΕ, όπου οι εκφορτώσεις και μεταφορτώσεις αλιευτικών προϊόντων που επιτρέπονται και οι λιμενικές υπηρεσίες είναι προσιτές για τα αλιευτικά σκάφη τρίτων χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου	2
---------------	--	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 125/03	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7093 — DLG/Lantmännen/HaGe Polska) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	6
2014/C 125/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7232 — Charterhouse/Nuova Castelli) ⁽¹⁾	7

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 125/05	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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	8
2014/C 125/06	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	15

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

25 Απριλίου 2014

(2014/C 125/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	CAD	δολάριο Καναδά
	1,3831		1,5239
JPY	ιαπωνικό γιεν	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	141,05		10,7235
DKK	δανική κορόνα	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας
	7,4641		1,6106
GBP	λίρα στερλίνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	0,82285		1,7388
SEK	σουηδική κορόνα	KRW	ουόν Νότιας Κορέας
	9,0927		1 439,73
CHF	ελβετικό φράγκο	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
	1,2194		14,7444
ISK	ισλανδική κορόνα	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν
			8,6520
NOK	νορβηγική κορόνα	HRK	κροατική κούνα
	8,2845		7,6139
BGN	βουλγαρικό λεβ	IDR	ρουπία Ινδονησίας
	1,9558		16 008,80
CZK	τσεχική κορόνα	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ
	27,460		4,5234
HUF	ουγγρικό φιορίνι	PHP	πέσο Φιλιππινών
	309,60		61,702
LTL	λιθουανικό λίτας	RUB	ρωσικό ρούβλι
	3,4528		49,8275
PLN	πολωνικό ζλότι	THB	ταϊλανδικό μπατ
	4,2028		44,619
RON	ρουμανικό λέου	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	4,4506		3,0836
TRY	τουρκική λίρα	MXN	πέσο Μεξικού
	2,9539		18,1549
AUD	δολάριο Αυστραλίας	INR	ινδική ρουπία
	1,4883		83,9473

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Κατάλογος των λιμένων σε κράτη μέλη της ΕΕ, όπου οι εκφορτώσεις και μεταφορτώσεις αλιευτικών προϊόντων που επιτρέπονται και οι λιμενικές υπηρεσίες είναι προσιτές για τα αλιευτικά σκάφη τρίτων χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου

(2014/C 125/02)

Η δημοσίευση του καταλόγου αυτού είναι σύμφωνη με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου της 29ης Σεπτεμβρίου 2008 ⁽¹⁾.

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Βέλγιο	Oostende Zeebrugge
Βουλγαρία	Бургас (Burgas) Βαρνα (Varna)
Δανία	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Γερμανία	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (απαγορεύονται οι μεταφορτώσεις) Sassnitz/Mukran (απαγορεύονται οι μεταφορτώσεις)
Εσθονία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Ιρλανδία	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Ελλάδα	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Ισπανία	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (Απαγορεύονται μεταφορτώσεις και εκφορτώσεις) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marin Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife

⁽¹⁾ EE L 286 της 29.10.2008, σ. 1.

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Γαλλία	Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcva de Arousa Μητροπολιτική Γαλλία Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort-sur-Mer (*) Port-la-Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Γαλλία - Υπερπόντια Διαμερίσματα: Le Port (La Réunion) Fort-de-France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Κροατία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Ιταλία	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Κύπρος	Λεμεσός (Limassol)
Λετονία	Liepāja (*)/ (**) Riga Ventspils
Λιθουανία	Klaipėda
Μάλτα	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Κάτω Χώρες	Den Helder (**) Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Πολωνία	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Πορτογαλία	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Canical
Ρουμανία	Constanța
Σλοβενία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Φινλανδία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Σουηδία	Ellös (*) Göteborg (**)/(****) Karlskrona Saltö (*)/(**)/(****) Karlskrona Handelshamnen (*)/(**)/(****) Kungshamn (*) Lysekil (*)/(**) Mollösund (*) Nogersund (*)/(**)/(****) Rönnäng (*)/(**) Simrishamn (*)/(**)/(****) Slite (*)/(**)/(****) Smögen (*)/(**)/(****) Strömstad (*)/(**) Trelleborg (*)/(**)/(****) Träslövsläge (*) Västervik (*)/(**)/(****) Wallhamn (*)/(**)/(****)
Ηνωμένο Βασίλειο	Aberdeen (*)/(**) Dundee (*) (only access to port services) Falmouth Fraserburgh (*)/(**) Grangemouth (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Greenock (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Grimsby Hull Immingham Invergordon (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Kinlochbervie (*)/(**) Leith (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Lerwick (*)/(**) Lochinver (*)/(**) Methel (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες)

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
	Peterhead Plymouth (*)/ (**) Scrabster (*)/ (**) Stornoway (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Ullapool (*)/ (**)

(*) Δεν αποτελεί συνοριακό σταθμό ελέγχου της ΕΕ (ΣΣΕ).

(**) Εκφορτώσεις αποδεκτές μόνον από αλιευτικά κράτη που φέρουν σημαία ΕΟΧ ή χωρών ΕΖΕΣ.

(***) Επιτρέπονται μόνον εκφορτώσεις των αλιευτικών προϊόντων από σκάφη που φέρουν σημαία Νορβηγίας, Ισλανδίας, Ανδόρας και Φερόων Νήσων.

(****) Απαγορεύονται εκφορτώσεις άνω των 10 τόνων ρέγγας που αλιεύονται σε περιοχές εκτός της Βαλτικής, καθώς και οι εκφορτώσεις σκουμπριού και σαφριδιού.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7093 — DLG/Lantmännen/HaGe Polska)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 125/03)

1. Στις 14 Απριλίου 2014, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾ με την οποία οι επιχειρήσεις Lantmännen ekonomisk förening (εφεξής «Lantmännen», Σουηδία) και Dansk Landbrugs Grønnaveselskab a.m.b.a. (εφεξής «DLG», Δανία) μέσω θυγατρικής αποκτούν κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο, με αγορά μετοχών, της επιχείρησης HaGe Polska sp. z o.o. (εφεξής «HaGe Polska», Πολωνία).
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την Lantmännen: πρόκειται για σουηδικό αγροτικό συνεταιρισμό που δραστηριοποιείται στη γεωργία, τον μηχανολογικό εξοπλισμό, την ενέργεια και τα τρόφιμα,
 - για την DLG: πρόκειται για δανικό αγροτικό συνεταιρισμό που δραστηριοποιείται στον γεωργικό τομέα προσφέροντας προϊόντα και υπηρεσίες στη Δανία και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες,
 - για την HaGe Polska: δραστηριοποιείται στη χονδρική πώληση γεωργικών βασικών προϊόντων, όπως σπέρματα, σπόροι και λιπάσματα.
3. Κατά την προκαταρκτική εξέταση, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα συναλλαγή θα μπορούσε να εμπέσει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.
4. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.
Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, με τον αριθμό αναφοράς M.7093 — DLG/Lantmännen/HaGe Polska, με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη 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.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7232 — Charterhouse/Nuova Castelli)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2014/C 125/04)

1. Στις 16 Απριλίου 2014, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση Charterhouse Capital Limited Group («Charterhouse», Ηνωμένο Βασίλειο) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού περί συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της Nuova Castelli S.p.A. («Nuova Castelli», Ιταλία), των ελεγχόμενων επιχειρήσεών της, καθώς και της εταιρείας Magyar sajt korlátolt felelősségű társaság («Magyar Sajt», Ουγγαρία), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - Charterhouse: πάροχος μετοχικού κεφαλαίου και υπηρεσιών διαχείρισης κεφαλαίων,
 - Nuova Castelli: παραγωγός, μεταποιητής και έμπορος ιταλικού τυριού και γαλακτοκομικών προϊόντων.
3. Κατά την προκαταρκτική εξέταση, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα συναλλαγή θα μπορούσε να εμπέσει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν ενδεχόμενες παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση στην Επιτροπή.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με τα στοιχεία αναφοράς M.7232 — Charterhouse/Nuova Castelli, στην ακόλουθη 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»).

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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 125/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (²)

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«LIVAROT»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01089 — 03.09.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

3. Τροποποίηση(-εις)

Οι ακόλουθες τροποποιήσεις αποβλέπουν, αφενός, στην ενίσχυση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος «Livarot» ΠΟΠ σε σχέση με τη γεωγραφική του προέλευση και, αφετέρου, στην προστασία της φήμης του.

— Σημείο 2 των προδιαγραφών: Περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή του προϊόντος προσδιορίζει ορισμένα ειδικά τεχνικά στοιχεία μέσω των οποίων περιγράφεται το «Livarot»:

- η περιεκτικότητα του τυριού σε ξηρά ουσία κυμαίνεται μεταξύ 44 και 52 %,
- οι τύποι αναφοράς του «Livarot» μεταβλήθηκαν: απαλείφθηκε το «Livarot» ενός τετάρτου και προστέθηκε το μεγάλο «Livarot»,
- οι τύποι παρουσίασης του τυριού είναι πλέον οι εξής: μεγάλο «Livarot» με διάμετρο 190 έως 210 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 1 200 έως 1 500 g, «Livarot» τεσσάρων τετάρτων, το απλό «Livarot», με διάμετρο 120 έως 128 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 450 έως 500 g, «Livarot» τριών τετάρτων με διάμετρο 107 έως 115 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 330 έως 350 g, μικρό «Livarot» με διάμετρο 80 έως 94 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 200 έως 270 g.

Διευκρινίζεται ότι οι χαρακτηρισμοί των τυριών ως προς το μέγεθος αφορούν τον τύπο που διατίθεται προς πώληση.

Προστίθεται η οργανοληπτική περιγραφή του «Livarot».

— Σημείο 3 των προδιαγραφών: Γεωγραφική περιοχή

Η τροποποιημένη γεωγραφική περιοχή του «Livarot» περιλαμβάνει 173 κοινότητες επιπλέον, ενώ έχει απαληφθεί μία κοινότητα από την αρχική περιοχή, που περιελάμβανε 118 κοινότητες. Η επέκταση αυτή αποβλέπει κυρίως στην ενσωμάτωση του βόρειου τμήματος της περιοχής Pays d'Auge, ώστε η γεωγραφική περιοχή που καλύπτει η ΠΟΠ να συμπίπτει με αυτήν τη φυσική περιοχή.

Το βόρειο τμήμα του Pays d'Auge παρουσιάζει τις ίδιες περιβαλλοντικές συνθήκες με το νότιο: ίδια γεωλογία (αργιλώδεις σχηματισμοί), ίδια εδαφολογία (υψηλή αναλογία αργίλου στο έδαφος), παρόμοια τοπία, με επικράτηση του ελώδους στοιχείου ή των πλαγιών στα υψίπεδα, γενικευμένη ύπαρξη πυκνού και διακλαδισμένου υδρογραφικού δικτύου. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι πράγματι καθοριστικά για την ύπαρξη της παραγωγής χόρτου που αποτελεί καθοριστικό στοιχείο της σχέσης του Livarot με την περιοχή παραγωγής του.

Επιπλέον αυτών των σταθερών παραμέτρων κατάστασης (γεωλογία, εδαφολογία, τοπία, υδρογραφία), οι παράμετροι χρήσης, όπως η κάλυψη του εδάφους με χόρτο [STH (επιφάνεια μόνιμων λειμώνων)/SAU (χρησιμοποιούμενη γεωργική έκταση) > 50 %], οι ζωοτεχνικές πρακτικές (εκτροφή της νορμανδικής φυλής) ή η σημερινή ύπαρξη περιοχών συλλογής γάλακτος, είναι παρόμοιες στο νότιο και στο βόρειο τμήμα του Pays d'Auge.

Αυτή η επέκταση της περιοχής συνδέεται με την αναθεώρηση των προδιαγραφών, με την οποία ενισχύεται ο δεσμός με την περιοχή, καθώς επιβάλλεται η υποχρέωση να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του γάλακτος ζώα της νορμανδικής φυλής και να βασίζεται η διατροφή των ζώων στη βόσκηση. Η κατάσταση στο σύνολο της περιοχής Pays d'Auge χαρακτηρίζεται από το μέγεθος των χορτολιβαδικών εκτάσεων και από την υψηλή αναλογία αγελάδων γαλακτοπαραγωγής της νορμανδικής φυλής.

Στο επίπεδο της τυροκομικής τεχνολογίας, στην παραγωγή του «Livarot» εφαρμόζονται τυροκομικές τεχνικές παρασκευής τυριών με μαλακή μάζα οι οποίες είναι εδραιωμένες στο σύνολο της περιοχής Pays d'Auge.

Όσον αφορά τη μικροχλωρίδα η οποία αναφέρεται στις προδιαγραφές που χρησίμευσαν ως βάση για την καταχώριση της ΠΟΠ, πρόκειται για μικροχλωρίδα του Pays d'Auge στο σύνολο του, δηλαδή της γεωγραφικής περιοχής του Livarot όπως αυτή περιγράφεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης. Εξάλλου, οι γευστικοδοκιμασίες στα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται στις συνθήκες που αποτελούν αντικείμενο της αίτησης τροποποίησης δεν παρουσίασαν καμία διαφορά που θα μπορούσε να αποδοθεί στα διαφορετικά τμήματα της γεωγραφικής περιοχής.

Αυτή η φυσική περιοχή πληροί επομένως απολύτως τις νέες συνθήκες παραγωγής που προβλέπονται στις προδιαγραφές.

— Σημείο 4 των προδιαγραφών: Απόδειξη προέλευσης

— Απαιτείται δήλωση ταυτοποίησης κάθε επιχείρησης πριν από κάθε παραγωγική δραστηριότητα. Αυτή περιλαμβάνει δήλωση δέσμευσης, που περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο οι γαλακτοπαραγωγοί με κοπάδια που δεν αποτελούνται ακόμη κατά 100 % από αγελάδες νορμανδικής φυλής θα μπορέσουν να συμμορφωθούν έως το 2017.

Επιβάλλονται νέες απαιτήσεις συμπληρωματικά προς την υποχρέωση τήρησης βιβλίων αποθήκης:

- στους κτηνοτρόφους, όσον αφορά τον έλεγχο των συνθηκών βόσκησης και των συνθηκών διατροφής, των ζώων που προστίθενται στις προδιαγραφές,
- στα τυροκομεία, όσον αφορά τον έλεγχο των συνθηκών συλλογής του γάλακτος και των συνθηκών επεξεργασίας που προσδιορίζονται στις προδιαγραφές,
- στους παραγωγούς σε αγρόκτημα, όσον αφορά τον έλεγχο των ποσοτήτων και τύπων τυριού που παράγονται ημερησίως.
- Επιπλέον, παρουσιάζεται η μέθοδος οργάνωσης των οργανοληπτικών εξετάσεων.
- Σημείο 5 των προδιαγραφών: Μέθοδος παραγωγής

Οι προδιαγραφές προσδιορίζουν πολυάριθμα σημεία για την καλύτερη περιγραφή των παραδοσιακών συνθηκών παραγωγής του γάλακτος και μεταποίησης του σε τυρί, που συμβάλλουν στη φήμη του «Livarot»:

Συνθήκες παραγωγής του γάλακτος:

Από την 1η Μαΐου 2017, το «Livarot» παράγεται από γάλα εκμεταλλεύσεων στις οποίες το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από αγελάδες της νορμανδικής φυλής. Η προδεσμία για την εφαρμογή της συγκεκριμένης διάταξης συνδέεται με την ιστορία του «Livarot». Την εποχή της αναγνώρισης του τυριού «Livarot» (1975) ως ονομασίας προέλευσης, η ομάδα δεν είχε ακόμη κρίνει σκόπιμο να προσδιορίζεται στην εθνική νομοθεσία η χρήση της νορμανδικής φυλής, καθότι αυτή χρησιμοποιούνταν από το σύνολο των κτηνοτρόφων και δεν υπήρχε κίνδυνος να αντικατασταθεί από άλλες. Με την πάροδο του χρόνου, ξεκίνησε και επεκτάθηκε η χρήση της φυλής Prim'Holstein, ενώ η ομάδα παραγωγών αντιλαμβανόταν ολοένα και περισσότερο τη σημασία της νορμανδικής φυλής για την τυπικότητα του «Livarot» και την εικόνα του. Προκειμένου να παύσει αυτή η παρέκκλιση και να αποκατασταθούν οι συνθήκες χάρη στις οποίες αναδείχθηκε το προϊόν, ώστε να ενισχυθεί ο δεσμός του με την περιοχή, η ομάδα παραγωγών θέλησε να προσδιορίσει τη μέθοδο παραγωγής του γάλακτος, επιβάλλοντας τη χρήση αγελάδων της νορμανδικής φυλής για την παραγωγή του «Livarot». Ωστόσο, για να αρχίσει η εφαρμογή αυτού του θετικού μέτρου απαιτείται κάποιος χρόνος προσαρμογής για τους κτηνοτρόφους που άλλαξαν τη χρησιμοποιούμενη φυλή ζώων μετά την αναγνώριση της ονομασίας το 1975. Για τον λόγο αυτό, έως τις 30 Απριλίου 2017, το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Livarot» πρέπει να προέρχεται κατά τουλάχιστον 80 %, σε μηνιαία βάση, από αγελάδες νορμανδικής φυλής.

Το κοπάδι πρέπει να βόσκει επί 6 τουλάχιστον μήνες ετησίως και να διαθέτει ελάχιστη έκταση λειμώνων 0,33 εκτάρια ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια βοσκότοπου, δηλ. έκτασης που γεινιάζει με τις εγκαταστάσεις αρμέγματος.

Οι απαιτήσεις αυτές σχετικά με τις εκτάσεις επιτρέπουν να εξασφαλίζεται σημαντικό ποσοστό χόρτου στο σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, στοιχείο που ενισχύει τη χορτολιβαδική παράδοση του Pays d'Auge και εγγυάται το στενό δεσμό μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος, χάρη στην διατροφή που είναι τυπική της γεωγραφικής περιοχής.

Για να εξασφαλιστεί ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, τουλάχιστον το 80 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου του κοπαδιού (χορτονομές) προέρχεται από αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης που βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή. Υπάρχουν κανόνες ως προς την ποσότητα (1 800 kg ανά αγελάδα και ανά έτος) και την ποιότητα των συμπληρωμάτων διατροφής. Κατάλογος των επιτρεπόμενων ξηρών χορτονομών και των συμπληρωμάτων περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές.

Ορίζονται οι προδεσμίες για τη χρησιμοποίηση του γάλακτος (πρέπει να προέρχεται από τα τέσσερα τελευταία αρμέγματα, το πολύ, και να αποθηκεύεται επί 48 ώρες, το μέγιστο).

Προσδιορίζονται οι τεχνικοί όροι τυποποίησης ως προς τη λιπαρή ύλη, ωρίμασης και θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος. Απαγορεύεται η συμπίκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση πριν από την πήξη. Καταρτίζεται κατάλογος με τα συστατικά ή τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα.

Συνθήκες παραγωγής του τυριού:

Επισημαίνεται ότι η ωρίμαση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Livarot» και η προσθήκη πυτιάς σε αυτό εκτελούνται σε λεκάνη μέγιστης χωρητικότητας 320 λίτρων (από την 1η Μαΐου 2014).

Η προσθήκη πυτιάς στο γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του «Livarot» παραδοσιακά εκτελείται σε λεκάνη στην οποία ο όγκος του γάλακτος στο οποίο προστίθεται η πυτιά προσεγγίζει τα 300 λίτρα. Η περιστασιακή και περιθωριακή εμφάνιση μεγαλύτερων δοχείων οδήγησε την ομάδα να εισαγάγει διάταξη με την οποία περιορίζεται ο όγκος των δοχείων.

Ο καθορισμός αυτής της μέγιστης χωρητικότητας των λεκανών είναι σκόπιμος ώστε να είναι δυνατή η τοποθέτηση του τυροπήγματος στις τυροκομικές μήτρες σε μία δόση. Με τον τρόπο αυτό, όλα τα τυριά που προέρχονται από την λεκάνη έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά οξύτητας και στράγγισης, ενώ αυτό δεν θα συνέβαινε με μεγαλύτερους κάδους, καθώς σε αυτούς οι χρόνοι ανάδευσης και τοποθέτησης στις μήτρες είναι αναπόφευκτα μεγαλύτεροι (πολλές δεκάδες λεπτά στους μεγάλους κάδους χωρητικότητας μεγαλύτερης των 1 000 λίτρων σε σύγκριση με μερικά δευτερόλεπτα στη λεκάνη). Στην περίπτωση αυτή, τα τυριά που προέρχονται από την αρχή και το τέλος της διαδικασίας τοποθέτησης στις μήτρες έχουν κατ'ανάγκη διαφορετικά χαρακτηριστικά αφού το τυρόπηγμα εξακολουθεί να εξελίσσεται λόγω της ανάδευσης στον κάδο και της οξίνισης που εξακολουθεί κατά τη διάρκεια της τοποθέτησης των τυριών στις μήτρες. Στο τέλος της διαδικασίας τοποθέτησης στις μήτρες, τα τυριά που προέρχονται από το τυρόπηγμα που είναι περισσότερο στραγγισμένο παρουσιάζουν ξηρότερη και λιγότερο εύγευστη μάζα.

Περιγράφονται οι χρονικές και τεχνικές συνθήκες για τον τεμαχισμό του τυροπήγματος, την ανάδευση, την τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες, τη στράγγιση και την αλάτισή του. Αναφέρεται ότι απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός οι γαλακτικές πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παραγωγής, το τυρόπηγμα και το νωπό τυρί.

Για να ενισχυθεί η θέση του «Livarot» στη συνείδηση των καταναλωτών ως προϊόντος που προέρχεται από την περιοχή και παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο, η ομάδα παραγωγών έκρινε σκόπιμο να απαγορεύσει τη χρήση υδροχλωρικής λυσοζύμης. Αυτή χρησιμοποιείται ως πρόσθετο για την υδρόλυση ορισμένων δεσμών στις εξωτερικές μεμβράνες των βακτηριακών ειδών, ιδίως των σπορίων βουτυρικών βακτηρίων που κρίνονται ιδιαίτερος ανεπιθύμητα στο τυροκομείο, γιατί ευθύνονται ιδίως για τη διόγκωση των τυριών. Ωστόσο, ένας παραγωγός επιθυμεί να εξακολουθήσει να την χρησιμοποιεί έως το 2015, ώστε να δοθεί ο χρόνος στους παραγωγούς γάλακτος που δυνητικά αφορά το ζήτημα της παρουσίας σπορίων βουτυρικών βακτηρίων στο γάλα να ολοκληρώσουν τη βελτίωση των πρακτικών τους σε θέματα ενσίρωσης. Πράγματι, η παρουσία σπορίων βουτυρικών βακτηρίων στο γάλα μπορεί να συνδεθεί με την παρουσία αυτών των σπορίων στα ενσίρωματα που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή αυτών των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Τελειοποίηση και περίδεση του τυριού:

Περιγράφονται οι εργασίες τελειοποίησης, έκπλυσης και περιδέσεως των τυριών, οι οποίες συνδέονται στενά μεταξύ τους.

Η τελειοποίηση διεξάγεται σε θαλάμους ωρίμασης σε θερμοκρασία 10 έως 14 °C. Κατά περίπτωση, ακολουθεί συμπληρωματική τελειοποίηση σε θερμοκρασία 6 °C έως 9 °C.

Διευκρινίζονται οι τεχνικές συνθήκες που αφορούν τις εργασίες τελειοποίησης του «Livarot»: κατά την περίοδο τελειοποίησης στους θαλάμους ωρίμασης, τα τυριά υφίστανται τουλάχιστον τρεις εκπλύσεις και μπορούν ενδεχομένως να υποβληθούν και σε βούρτσισμα. Επιτρέπεται η προσθήκη ζυμών ή μπιξίνης στο μείγμα έκπλυσης. Το μείγμα έκπλυσης αποτελείται από αλατισμένο νερό, στο οποίο έχουν πιθανώς προστεθεί ζύμες και/ή μπιξίνη σε συγκέντρωση μικρότερη του 2%.

Η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης του απλού «Livarot» και του μεγάλου «Livarot» αυξάνεται από 21 σε 35 ημέρες, ώστε να ληφθούν υπόψη οι πρακτικές των τελειοποιητών που σταδιακά αύξησαν αυτήν τη διάρκεια σε 35 ημέρες χωρίς να είναι υποχρεωμένοι από τις προδιαγραφές, προκειμένου η τελειοποίηση των τυριών να διαρκεί περισσότερο όταν το μέγεθός τους είναι μεγαλύτερο. Για να παγιωθεί αυτή η πρακτική που έχει θετική επιρροή στη γεύση των τυριών, η ομάδα έκρινε σκόπιμο να οριστεί στις προδιαγραφές αυτή η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης για τα απλά «Livarot» και τα μεγάλα «Livarot».

Η υποχρέωση περιδέσεως όλων των τύπων «Livarot» με ταινίες εντάσσεται στο κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος» και επαναλαμβάνεται στο κεφάλαιο «Στοιχεία που αιτιολογούν το δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή». Αυτή η περίδεση, που ανάγεται στις απαρχές του Livarot τον 19ο αιώνα, αναφερόταν ήδη στις προδιαγραφές που χρησίμευσαν ως βάση για την καταχώριση της ΠΟΠ, αλλά χωρίς δεσμευτικό χαρακτήρα. Αυτή η περίδεση είναι πολύ σημαντική για την οπτική ταυτότητα του «Livarot» και σε αυτήν εξάλλου οφείλει το προϊόν το παρωνύμιο «συνταγματάρχης», καθώς οι επάλληλες ταινίες θυμίζουν τα γαλόνια που είναι ραμμένα στη γαλλική στρατιωτική στολή που αντιστοιχεί στο βαθμό αυτό. Προκειμένου να διαφυλαχθεί αυτό το αναγνωριστικό στοιχείο του τυριού, η ομάδα έκρινε σκόπιμο να περιληφθεί στις προδιαγραφές η υποχρέωση περιδέσεως για όλους τους τύπους «Livarot».

Το είδος του υλικού από το οποίο είναι κατασκευασμένες οι ταινίες δεν διευκρινίζεται πλέον, ώστε να δοθεί στις επιχειρήσεις η δυνατότητα χρησιμοποίησης νέων υλικών, με εξαίρεση το «Livarot» τεσσάρων τετάρτων, για το οποίο, από την 1η Μαΐου 2017, οι ταινίες θα είναι υποχρεωτικά κατασκευασμένες από φυτικό υλικό. Πράγματι, αφενός το είδος του χρησιμοποιούμενου για την περιέδση υλικού μεταβάλλει την οπτική ταυτότητα του τυριού μόνον στο περιθώριο, και αφετέρου, αυτή η χρήση σήμερα από ορισμένες επιχειρήσεις αφορά περισσότερο τον τύπο τεσσάρων τετάρτων, που είναι ο πιο εμβληματικός για το σύνολο της παραγωγής «Livarot». Η διάταξη απαιτεί προθεσμία για την εφαρμογή της, ώστε το σύνολο των επιχειρήσεων να λάβουν τα μέτρα εκείνα που θα τους επιτρέπουν να εκτελούν την περιέδση με φυτικές ταινίες (ιδίως όσον αφορά τον εφοδιασμό).

— Σημείο 8 των προδιαγραφών: Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Διευκρινίζονται οι ενδείξεις οι οποίες πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται στην ετικέτα. Καταργείται η υποχρέωση χρήσης του λογότυπου του ΙΝΑΟ. Καθίσταται υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου «ΑΟΡ» (ΠΟΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

— Σημείο 9 των προδιαγραφών: Εθνικές απαιτήσεις

Προσθήκη πίνακα με τα κυριότερα σημεία που πρέπει να ελέγχονται και διαγραφή της παραπομπής στον εκτελεστικό τεχνικό κανονισμό.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΠΤΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων⁽³⁾

«LIVAROT»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01089 — 03.09.2012

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Livarot»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Livarot» είναι τυρί κυλινδρικού σχήματος, παρασκευαζόμενο αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα με προσθήκη πυτιάς, με μαλακή μάζα, ελαφρώς αλατισμένο, με πλυμένη ερυθρωπή κρούστα, τελειοποιημένο και περιτυλιγμένο με τρεις έως πέντε ταινίες. Από την 1η Μαΐου 2017, ο τύπος αναφοράς τεσσάρων τετάρτων, το λεγόμενο απλό «Livarot», συστηματικά περιδέεται με φυτικές ταινίες.

Το τυρί «Livarot» περιέχει τουλάχιστον 40 γραμμάρια λιπαρής ύλης ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση, η δε περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία κυμαίνεται μεταξύ 44 και 52 %.

Το «Livarot» παρουσιάζεται στους εξής τύπους πώλησης: μικρό, τριών τετάρτων (3/4), τεσσάρων τετάρτων (4/4) και μεγάλο. Το μεγάλο «Livarot» με διάμετρο 190 έως 210 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 1 200 έως 1 500 g, το απλό «Livarot» τεσσάρων τετάρτων (4/4) με διάμετρο μεταξύ 120 mm και 128 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 450 έως 500 g, το «Livarot» τριών τετάρτων (3/4) με διάμετρο 107 έως 115 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 330 έως 350 g, το μικρό «Livarot» με διάμετρο 80 έως 94 mm και αναγραφόμενο στη συσκευασία καθαρό βάρος 200 έως 270 g.

Η τελειοποίηση έχει συνολική διάρκεια, υπολογιζόμενη από την ημέρα προσθήκης της πυτιάς, 21 ημέρες τουλάχιστον για τους τύπους «Livarot» τριών τετάρτων και μικρό «Livarot» και 35 ημέρες τουλάχιστον για τους τύπους απλό «Livarot» και μεγάλο «Livarot».

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η πλυμένη κρούστα του, ελαφρώς κολλώδης, έχει χρώμα αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό. Η μάζα του, ελαστική, βαθυκίτρινου χρώματος, παρουσιάζει μερικά μικρά ανοίγματα. Το προϊόν «Livarot» είναι τυρί χαρακτηριζόμενο από την ένταση και τη διάρκεια των αρωμάτων του. Η ελαφρώς αλατισμένη μάζα του λιώνει στο στόμα και έχει έντονη γεύση, φυτική χόρτου και άχυρου, ζωική και καπνιστού.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Από την 1η Μαΐου 2017, το κοπάδι κάθε εκμετάλλευσης αποτελείται αποκλειστικά από αγελάδες γαλακτοπαραγωγής της νορμανδικής φυλής. Έως τις 30 Απριλίου 2017, το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Livarot» πρέπει να προέρχεται κατά τουλάχιστον 80 %, σε μηνιαία βάση, από αγελάδες της νορμανδικής φυλής.

Επιπλέον των γαλακτοκομικών πρώτων υλών, τα μόνα συστατικά ή βοηθητικά επεξεργασίας ή πρόσθετα που επιτρέπονται στο γάλα, και κατά τη διάρκεια της μεταποίησής του, είναι η πυτιά, οι αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων, ζυμών και μυκήτων, το αλάτι και το χλωριούχο ασβέστιο.

Η χρήση υδροχλωρικής λυσοζύμης επιτρέπεται έως τις 31 Δεκεμβρίου 2014, μόνο κατά το χρονικό διάστημα μεταξύ 15 Οκτωβρίου και 15 Απριλίου.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Για να διασφαλιστεί ο στενός δεσμός μεταξύ της περιοχής και του προϊόντος με διατροφή χαρακτηριστική της γεωγραφικής περιοχής, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής βόσκουν επί 6 τουλάχιστον μήνες ετησίως. Η εκμετάλλευση περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,33 εκτάρια λειμώνων ανά αρμεγόμενη αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, εκ των οποίων τουλάχιστον 0,25 εκτάρια βοσκοτόπου προσβάσιμου από τις εγκαταστάσεις αρμέγματος.

Το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού, που αποτελείται από ξηρή χορτονομή, παράγεται σε ποσοστό τουλάχιστον 80 % (υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας) σε αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής περιορίζεται σε 1 800 kg ανά αγελάδα του κοπαδιού και ανά έτος.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή, η τοποθέτηση και η περιέδση των τυριών, εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Με την επιφύλαξη των ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία, κάθε τυρί «Livarot» ΠΟΠ που διατίθεται στο εμπόριο φέρει ατομική ετικέτα η οποία περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης και την ένδειξη «Appellation d'Origine Protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή «AOP» (ΠΟΠ).

Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου «AOP» (ΠΟΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι χαρακτηρισμοί «μικρό, 3/4, μεγάλο» μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των τυριών υπό τους όρους του σημείου 3.2. Περιγραφή του προϊόντος

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στο έδαφος των καντονίων και τμημάτων καντονίων των ακόλουθων διοικητικών διαμερισμάτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Calvados (14)

Το σύνολο των καντονίων Blangy le Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Orbec, Pont L'Évêque, Trouville, στο καντόνιο Bourguebus: κοινότητα Airan, το καντόνιο Mézidon-Canon πλην των κοινοτήτων Bissières και Percy-en-Auge, στο καντόνιο Morteaux-Coulibeuf: Barou en Auge, Les Moutiers en Auge και Norey en Auge, το καντόνιο St-Pierre sur Dives πλην της κοινότητας St-Pierre sur Dives, στο καντόνιο Troarn: κοινότητες Argences, Canteloup, Cléville, Janville, St Ouen du Mesnil Oger, St Pair, St Pierre du Jonquet και Troarn, στο καντόνιο Cabourg: κοινότητες Amfreville, Bavent, Breville les Monts, Cabourg, Gonneville en Auge, Merville-Franceville, Petiville, Sallenelles και Varaville.

Διοικητικό διαμέρισμα Orne (61)

Το σύνολο του καντονίου Vimoutiers, στο καντόνιο Exmes: κοινότητες Ginai, Avernois sous Exmes, Courménéil, Exmes, Omméel, Survie και St Pierre la Rivière, το καντόνιο Gacé πλην της κοινότητας Trinité-des-Laitiers, στο καντόνιο Le Merlerault: κοινότητες Champ Haut, Lignéres, Menil Froger και Le Menil Vicomte, στο καντόνιο Trun: κοινότητες Coudehard, Mont Ormel, Montreuil la Cambe, St Gervais des Sablons, Chambois, Ecorches και Neauphe sur Dives.

Διοικητικό διαμέρισμα Eure (27)

Στο καντόνιο Beuzeville: κοινότητες Fatouville Grestain, Fiquefleur Equainville, La Lande St-Léger, Manneville la Raoult και St Pierre du Val, στο καντόνιο Thiberville: κοινότητες La Chapelle Hareng, Fontaine la Louvet, Piencourt, Les Places και St-Germain la Campagne.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ευρισκόμενη μεταξύ της Μάγχης προς Βορρά και των λόφων του Perche προς Νότο, η φυσική περιοχή Pays d'Auge είναι ένα υψίπεδο μεσαίου υψομέτρου (120 έως 250 m), το οποίο διασχίζεται από πολυάριθμα υδατορεύματα που έχουν διαμορφώσει το ανάγλυφο, δημιουργώντας πολλές ενότητες τοπίου: πλατιές κοιλάδες, εναλλαγή υψίπεδων που διαχωρίζονται από βαθιές κοιλάδες, καθώς και μικρές κοιλάδες με έντονες κλίσεις.

Αυτή η περιοχή χαρακτηρίζεται από την επικράτηση αργιλωδών εδαφών, κλίμα έντονα ωκεάνιο με κανονικές βροχοπτώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και μικρή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών.

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για το «Livarot» ανάγονται στον 17ο αιώνα. Κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα, το εν λόγω τυρί ήταν εξαιρετικά δημοφιλές χάρη στη διάδοσή του στις πόλεις μέσω του σιδηροδρομικού δικτύου.

Στη γεωγραφική περιοχή, έχουν αναπτυχθεί ταυτοχρόνως:

- μια ειδική γαλακτοκομική παραγωγή που χρησιμοποιεί σε πολύ μεγάλο βαθμό και παραδοσιακά αγελάδες της νορμανδικής φυλής και στηρίζεται στη διατροφή των ζώων κυρίως με νωπό χόρτο, το οποίο καταναλώνουν με βόσκηση επί πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα,
- μια δυναμική δραστηριότητα παραγωγής τυριών με μαλακή μάζα, για την οποία αξιοποιείται η ιδιαίτερη τεχνολογία. Το γάλα συστηματικά αποκορυφώνεται και ωριμάζει. Το τυρόπηγμα κόβεται σε κόκκους μέτριου μεγέθους και κατόπιν αναδεύεται. Κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης στους θαλάμους ωρίμασης, τα τυριά πλένονται τακτικά, γεγονός που επιτρέπει να σχηματιστεί η πορτοκαλόχρωμη κρούστα τους. Η περίδεση του τυριού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την παραδοσιακή ταυτότητα του «Livarot» στη συνείδηση των καταναλωτών και επιτρέπει τη διατήρηση του σχήματος που έχει αποκτήσει με την τοποθέτηση στη μήτρα. Η εργασία που εκτελείται κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης συνίσταται στην περίδεση του «Livarot» με μία ή περισσότερες ταινίες που τυλιγόνται τρεις έως πέντε φορές γύρω από το τυρί.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Livarot» διαθέτει πλυμένη κρούστα, ελαφρώς κολλώδη, με χρώμα αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό. Η μάζα του, ελαστική, βαθυκίτρινου χρώματος, παρουσιάζει μερικά μικρά ανοίγματα. Το προϊόν «Livarot» είναι τυρί χαρακτηριζόμενο από την ένταση και τη διάρκεια των αρωμάτων του. Η ελαφρώς αλατισμένη μάζα του λιώνει στο στόμα και έχει έντονη γεύση, φυτική χόρτου και άχυρου, ζωική και καπνιστού. Το «Livarot» αναγνωρίζεται από τις 3 έως 5 περιτυλίξεις του με ταινίες, στοιχείο άρρηκτα συνδεδεμένο με την ταυτότητά του.

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

Το «Livarot» συνδέεται με την περιοχή Pays d'Auge με μια σειρά παράγοντες, φυσικούς και ανθρώπινους. Η περιοχή Pays d'Auge με το κλίμα, το ανάγλυφο, το υδρογραφικό της δίκτυο και τα εδάφη της ευνοεί την χορτοκαλλιέργεια. Οι κτηνοτρόφοι ανέπτυξαν σύστημα εκτροφής που αξιοποιεί την εν λόγω καλλιέργεια με μεγάλες περιόδους βόσκησης χάρη στις ήπιες θερμοκρασίες και τις κανονικές βροχοπτώσεις. Επιπλέον, έχουν επιλέξει μια φυλή, τη νορμανδική, η οποία είναι καλά προσαρμοσμένη στη βόσκηση και της οποίας το γάλα διαθέτει φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που το καθιστούν εξαιρετικά κατάλληλο για μεταποίηση σε τυρί, ιδίως λόγω της ικανότητάς του για πήξη.

Η περιοχή Pays d'Auge είναι επίσης περιοχή τυροκομικής παράδοσης, στην οποία η τεχνολογία παραγωγής τυριών με μαλακή μάζα με πλυμένη κρούστα μεταδίδεται αδιάκοπα έως τις ημέρες μας. Αυτή η τεχνολογία, ιδίως όσον αφορά την τελειοποίηση και την έκπλυση, καθώς και την περίδεση του «Livarot» με ταινίες, συμβάλλει στην επίτευξη των ιδιότυπων χαρακτηριστικών που προσδίδουν στο «Livarot» την απaráμιλλη γεύση του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCLivarot.pdf>

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 3.

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 125/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

«POMELO DE CORSE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PGI-0005-01085 — 15.01.2013

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Pomelo de Corse»

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 «Pomelo de Corse» (φράπα Κορσικής) είναι εσπεριδοειδές προερχόμενο από την ποικιλία Star Ruby ή κάθε άλλη ποικιλία του υβριδίου Citrus Paradisi που μπορεί να κριθεί κατάλληλη στο πλαίσιο του πρωτοκόλλου επικύρωσης των νέων ποικιλιών. Ο κατάλογος των επιτρεπόμενων ποικιλιών καταρτίζεται από την ομάδα. Αναθεωρείται βάσει πρωτοκόλλου επικύρωσης των νέων ποικιλιών, που αποσκοπεί στο να εξασφαλιστεί ότι οι επιτρεπόμενες ποικιλίες διατηρούν τα χαρακτηριστικά του «Pomelo de Corse» και, επιπλέον, ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια επιλογής: πλούσια ανθοφορία με βοτρυώδεις ταξιανθίες, καρποί χωρίς γίγαρτα, χρώμα σάρκας έντονο κόκκινο και αρωματική γεύση. Ο κατάλογος αυτός γνωστοποιείται στους παραγωγούς μετά από κάθε τροποποίηση, καθώς και στον οργανισμό ελέγχου και στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Τα επιτρεπόμενα έρριζα υποκείμενα είναι τα Poncirus Pomeroy, Citrange Carrizo και Citrange C 35.

Πρόκειται για έναν καρπό χωρίς γίγαρτα, με λείο φλοιό κίτρινου χρώματος, που μπορεί να εμφανίζει πορτοκαλοκόκκινη κηλίδα στην επιφάνεια, και σάρκα ρόδινη έως κόκκινη, ακόμη και βαθυκόκκινη.

Μόνον οι καρποί των κατηγοριών Έξτρα και I μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο φέροντας την ΠΠΕ «Pomelo de Corse».

Δέκα μεγέθη μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο, τα οποία παρουσιάζουν ελάχιστη διάμετρο 81 mm και μέγιστη 139 mm.

Το «Pomelo de Corse» είναι πολύ χυμώδες, με ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 38 %. Είναι ένα φρούτο με αρωματική και γλυκιά γεύση.

Οι καρποί πρέπει να πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια:

Οξύτητα (A) μικρότερη από 2 g κιτρικού οξέος ανά 100 g χυμού

Σάκχαρα (E) τουλάχιστον 9° Brix

Αναλογία (E/A) του ποσοστού σακχάρων του χυμού (E) προς την οξύτητα (A) μεγαλύτερη από 6.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής
Οι εργασίες φύτευσης, παραγωγής, συγκομιδής και ταξινόμησης κατά μέγεθος εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ.

Κατά τη φάση ταξινόμησης κατά μέγεθος στο συσκευαστήριο, οι καρποί μπορούν μόνον να επικαλύπτονται με φυσικό κηρό.

Η αποθήκευση, η διαλογή και η συσκευασία των προϊόντων πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Το «Pomelo de Corse» συσκευάζεται:

— σε κιβώτια κατά στρώσεις (τελάρια).

Κατά την έξοδο από τη γραμμή συσκευασίας, τοποθετείται αυτοκόλλητο με την ένδειξη «Pomelo de Corse» σε κάθε καρπό της ανώτερης σειράς του κιβωτίου (50 % των φρούτων φέρουν αυτοκόλλητο).

— σε σκαφίδια (Μονάδες Πώλησης στον Καταναλωτή / ΜΠΚ) ή δικτυωτά.

Η συσκευασία σε δικτυωτά ακολουθείται συστηματικά από συσκευασία σε κιβώτια.

Απαγορεύεται η μεταφορά των καρπών σε παλετοκιβώτια (paiox).

Το προϊόν «Pomelo de Corse» που διατίθεται σε κλειστές συσκευασίες (ΜΠΚ, δικτυωτά) δεν είναι υποχρεωτικό να φέρει αυτοκόλλητο.

Το «Pomelo de Corse» είναι νωπός καρπός, ο οποίος συγκομίζεται σε βέλτιστο βαθμό ωρίμασης. Δεν υποβάλλεται σε καμία φυτοϋγειονομική αγωγή διατήρησης μετά τη συγκομιδή. Παραμένει επομένως ευπρόσβλητος στους κραδασμούς και τους μώλωπες που μπορεί να προκαλέσει η παρατεταμένη μεταφορά ασυσκευάστου καρπού σε παλετοκιβώτια. Εξάλλου, η μεταφορά σε παλετοκιβώτια σε ατμόσφαιρα κλειστού χώρου, όπως στην περίπτωση της θαλάσσιας μεταφοράς που ακολουθείται από οδική μεταφορά με φορτηγά-ψυγεία, εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα μεταξύ των καρπών και επιφέρει «κλιματική» ετερογένεια, η οποία με τη σειρά της προκαλεί ετερογενή φυσιολογική εξέλιξη των καρπών μέσα στο παλετοκιβώτιο. Συνεπώς, η απαγόρευση της μεταφοράς των καρπών σε παλετοκιβώτια και η υποχρεωτική συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής προφυλάσσουν τους καρπούς από αυτόν τον κίνδυνο. Διαφυλάσσονται επομένως η φυσική ακεραιότητα και τα χαρακτηριστικά του «Pomelo de Corse».

Επιπλέον, τα συσκευαστήρια εκτελούν και άλλες εργασίες άρρηκτα συνδεδεμένες με τη συσκευασία (διαλογή, έγκριση και επισήμανση), που απαιτούν εγγύτητα των οπωρώνων, συμπληρώνουν το έργο των παραγωγών και αποτρέπουν τους υπερβολικούς χειρισμούς των ασυσκευάστων καρπών. Η συσκευασία των καρπών σε δικτυωτά πριν από την τοποθέτησή τους σε κιβώτια αποτρέπει κάθε περαιτέρω χειρισμό των καρπών χωρίς περιτύλιγμα, που θα μπορούσε να τους προξενήσει βλάβες.

Η εκτέλεση των εργασιών συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, όχι μόνο συμβάλλει στη διαφύλαξη της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος, αλλά επίσης ενδυναμώνει τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητάς του. Κατά τη μεταφορά των καρπών ασυσκευάστων είναι δυνατόν να αναμειχθούν με άλλους καρπούς διαφορετικής προέλευσης. Το «Pomelo de Corse» που παράγεται και συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής παρουσιάζεται είτε σε κιβώτια είτε σε κλειστή συσκευασία.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στην επισήμανση εμφανίζονται:

— το όνομα του προϊόντος «Pomelo de Corse»,

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΠΕ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά: υψόμετρο μικρότερο των 300 μέτρων, κλίση του εδάφους μικρότερη του 25 % και απόσταση από τη θάλασσα μικρότερη των 15 km και περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες:

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Corse:

Aghione, Aléria, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersa, Farinole, Feliceto, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliaastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, Rapale, Rogliano, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Spelncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno.

Διοικητικό διαμέρισμα Corse-du-Sud:

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Pianottoli-Caldarelo, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Valle-di-Mezzana, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

5.1.1. Φυσικοί παράγοντες

Χαρακτηριστικά του εδάφους

Τα εδάφη καλλιέργειας εσπεριδοειδών είναι κυρίως αμμο-αργίλο-πηλώδη και μάλλον όξινα. Βρίσκονται πάνω σε γρανιτικό ή σχιστολιθικό γεωλογικό υπόβαθρο.

Κλιματικά χαρακτηριστικά

Το γεγονός ότι η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε νησί επιδρά στο κλίμα, λόγω τόσο του γεωγραφικού πλάτους όσο και του έντονου ανάγλυφου του νησιού.

Η Κορσική, που βρίσκεται στον 42ο βόρειο παράλληλο, συμπίπτει με το βόρειο όριο για την καλλιέργεια εσπεριδοειδών.

Αντίθετα από άλλες ποικιλίες φράπας που απαιτούν πολύ υψηλές θερμοκρασίες, η ποικιλία Star Ruby βρίσκεται στην Κορσική την ετήσια αθροιστική θερμοκρασία που είναι αναγκαία για να αναπτύξει τον πλήρη κύκλο της, έως τη βέλτιστη ωρίμαση των καρπών, και επαρκής για να μην διακοπεί η ανάπτυξη υπό την επίδραση πολύ υψηλών θερμοκρασιών.

Λόγω της επιρροής της θάλασσας και της γειννίας με σημαντικούς ορεινούς όγκους, η θερμοκρασία είναι ηπιότερη και οι βροχομετρικές τιμές, όπως και οι υδρομετρικές, υψηλότερες από αυτές που παρατηρούνται σε τις περιοχές παραγωγής εσπεριδοειδών άλλων προελεύσεων.

Νησιωτικός φυτοϋγειονομικός χαρακτήρας που προστατεύει την καλλιέργεια της φράπας

Το γεγονός ότι η Κορσική είναι νησί είναι ουσιαστικής σημασίας από φυτοϋγειονομική άποψη για την καλλιέργεια του «Pomelo de Corse». Έτσι, πολυάριθμες σοβαρές ασθένειες οφειλόμενες σε ιούς ή μυκοπλάσματα, όπως η τριστέσα ή η ασθένεια του Stubborn, είναι απύσυχες από την Κορσική.

5.1.2. Ανθρώπινοι παράγοντες

Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών στην Κορσική είναι πολύ παλιά, χρονολογούμενη σύμφωνα με μερικούς συγγραφείς ήδη από τις αρχές της χριστιανικής εποχής.

Η ανάπτυξη της καλλιέργειας του «Pomelo de Corse», οι πρώτες φυτείες του οποίου δημιουργήθηκαν πριν από 30 περίπου χρόνια, είναι αποτέλεσμα του δυναμισμού των παραγωγών οι οποίοι οργανώθηκαν για να επωμιστούν την εξέλιξη του κλάδου.

Το «Pomelo de Corse» αποτελεί σήμερα σημαντική παραγωγή μεταξύ των άλλων οπωροκαλλιεργειών του νησιού.

Διακρίνεται από τα εξής στοιχεία:

- γεωργική διάρθρωση σε αγροτεμάχια μικρού μεγέθους,
- περιορισμένη φυτοϋγειονομική αγωγή λόγω του νησιωτικού χαρακτήρα της περιοχής,
- τεχνογνωσία των κορσικανών εσπεριδοκαλλιεργητών που επιτρέπει αυξημένη επιτήρηση και καλύτερο έλεγχο του φυτοϋγειονομικού κινδύνου,
- χειρωνακτική συγκομιδή, που αρχίζει όταν οι καρποί έχουν αποκτήσει βέλτιστο χρώμα και ωριμότητα στο δέντρο.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «*Pomelo de Corse*» έχει λείο φλοιό κίτρινου χρώματος, που μπορεί να εμφανίζει πορτοκαλοκόκκινη κηλίδα στην επιφάνεια, και σάρκα έντονου χρώματος, από το ρόδινο έως το κόκκινο, ακόμα και βαθυκόκκινη.

Ο καρπός χρωματίζεται φυσικά στο δέντρο. Συγκομίζεται όταν έχει φτάσει σε βαθμό εσωτερικής ωρίμασης καθοριστικό για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του (γεύση αρωματική και γλυκιά), εκφραζόμενα με την ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, καθώς και την απουσία πικρότητας. Η ποιότητα της σάρκας των καρπών αντιστοιχεί στην ισορροπία μεταξύ ξηρού εκχυλίσματος (E), που αντιπροσωπεύει την ποσότητα ολικών σακχάρων, και ολικής οξύτητας (A).

Από εμπορική άποψη, τα διεθνή πρότυπα ορίζουν ως μοναδικό κριτήριο μόνον το ποσοστό χυμού, το οποίο πρέπει να είναι τουλάχιστον 35 %. Το «*Pomelo de Corse*» έχει περιεκτικότητα σε χυμό μεγαλύτερη από 38 %, η οποία του προσδίδει το ιδιαίτερα χαρακτηριστικό χυμώδες του.

Η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά και οι καρποί δεν υποβάλλονται σε φυτοϋγειονομική αγωγή μετά τη συγκομιδή, με αποτέλεσμα να εκφράζεται όλη η φρεσκάδα τους.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)*

Η ΠΠΕ «*Pomelo de Corse*» στηρίζεται κυρίως στην ιδιαίτερη ποιότητα των καρπών (ισορροπία σακχάρων-οξύτητας, περιεκτικότητα σε χυμό, έντονο χρώμα, λείος φλοιός) καθώς στη φήμη του που εκτείνεται σε εθνικό επίπεδο.

Τα εδάφη της γεωγραφικής περιοχής, τα οποία διαφέρουν από αυτά άλλων πιθανών μεσογειακών περιοχών παραγωγής, παρουσιάζουν χαρακτηριστικά που επέτρεψαν να αναπτυχθούν, για την καλλιέργεια φράπας προερχόμενης από την ποικιλία *Star Ruby*, έρριζα υποκείμενα τύπου *Roncirus* και των υβριδίων του (κιτροπορτόκαλα). Αυτά τα έρριζα υποκείμενα προσδίδουν στους καρπούς χαρακτηριστικά ποιότητας της σάρκας (καλή ισορροπία μεταξύ των περιεκτικότητων σε σάκχαρα και οξέα, αλλά επίσης περιεκτικότητα σε χυμό και λείο φλοιό) ανώτερα από αυτά που μπορούν να επιτευχθούν με τα άλλα έρριζα υποκείμενα τα οποία συνήθιζαν να χρησιμοποιούνται σε όλο τον κόσμο.

Οι ήπιες κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην Κορσική επιτρέπουν στην ποικιλία *Star Ruby*, η οποία είναι φυσικά πλούσια σε λυκοπένιο, να εκφράζει πλήρως αυτό το χαρακτηριστικό και έτσι να λαμβάνονται «*Pomelo de Corse*» με έντονο κόκκινο χρώμα σάρκας. Η σάρκα, η οποία τον Σεπτέμβριο-Οκτώβριο έχει ήδη χρωματιστεί έντονα, τείνει να αποκτά πιο κίτρινο χρώμα τον χειμώνα, το οποίο γίνεται πάλι κόκκινο τον Μάρτιο-Απρίλιο. Η επιδερμίδα, που είναι κίτρινη τον χειμώνα, τείνει επίσης να αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα όταν αυξάνεται η θερμοκρασία την άνοιξη.

Οι ίδιες ήπιες κλιματικές συνθήκες προσδίδουν και άλλα σημαντικά χαρακτηριστικά στο «*Pomelo de Corse*»:

- περιεκτικότητα των καρπών σε χυμό πολύ υψηλότερη από αυτήν που απαντά αλλού,
- λεία όψη του φλοιού. Χάρη στην πολύ έντονη επιρροή της θάλασσας, που συνεπάγεται χαμηλότερες θερμοκρασίες κατά τη θερινή περίοδο και, ταυτόχρονα, σχετική υγρασία σπάνια μικρότερη του 70 %, το «*Pomelo de Corse*» εμφανίζει λείο φλοιό.

Οι συνθήκες παραγωγής, καθώς και ο έλεγχος της συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής, επιτρέπουν να εξασφαλίζεται στους καταναλωτές ότι το προϊόν είναι νωπό και ότι θα βρουν σε αυτό όλες τις ιδιότητες που συνθέτουν την ιδιαιτερότητα του «*Pomelo de Corse*» και συντελούν στη φήμη του.

Το «*Pomelo de Corse*» συγκομίζεται χειρωνακτικά και δεν υποβάλλεται σε φυτοϋγειονομική αγωγή μετά τη συγκομιδή, ενώ η φήμη του είναι στενά συνδεδεμένη με την εικόνα της Κορσικής, ενός νησιού κοντά στη φύση, που σέβεται το περιβάλλον, αξιοποιεί τη γεωργία του με προϊόντα ποιότητας και διαθέτει μακρά παράδοση στην καλλιέργεια εσπεριδοειδών.

Η εμπορία και οι αποστολές «Pomelo de Corse» στην ηπειρωτική χώρα ανθούν από τη δεκαετία του 2000 και έχουν συμβάλει στην εξάπλωση της φήμης του «Pomelo de Corse» σε εθνικό επίπεδο.

Από τα άρθρα στον τοπικό και εθνικό Τύπο, εξειδικευμένου ή γενικού χαρακτήρα («Vegetable», «FLD Magazine», «FRUITROP», «Corse Matin»), που παρουσιάζουν τις ιδιαιτερότητες αυτής της παραγωγής συνάγεται ότι το προϊόν «Pomelo de Corse» χαίρει μεγάλης φήμης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPomelodeCorseV1.doc>

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL