



Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2014/C 387/01 Αποφαση του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 2014, για τον διορισμό και την αντικατάσταση των μελών του διοικητικού συμβουλίου του Ευρωπαϊκού Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης ... 1

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 387/02 Ισοτιμίες του ευρώ 2

2014/C 387/03 Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1 Νοεμβρίου 2014 [Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)] 3

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 387/04 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7387 — BP / Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾ 4

2014/C 387/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7389 — Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Nao Vida) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7292 — DEMB / Mondelez / Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 387/08	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 387/09	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	17

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

IV

(Πληροφορίες)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Οκτωβρίου 2014

για τον διορισμό και την αντικατάσταση των μελών του διοικητικού συμβουλίου του Ευρωπαϊκού
Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης

(2014/C 387/01)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη: τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 337/75 του Συμβουλίου, της 10ης Φεβρουαρίου 1975, περί δημιουργίας Ευρωπαϊκού Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης, και ιδίως το άρθρο 4 ⁽¹⁾,

την υποψηφιότητα που υπέβαλε η κυβέρνηση της Εσθονίας,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Με την απόφαση της 16ης Ιουλίου 2012 ⁽²⁾, το Συμβούλιο διόρισε τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του Ευρωπαϊκού Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης για την περίοδο από 18 Σεπτεμβρίου 2012 έως 17 Σεπτεμβρίου 2015.
- (2) Μετά την παραίτηση του κ. Kalle TOOM, έμεινε κενή μία θέση στο Διοικητικό Συμβούλιο του προαναφερθέντος Κέντρου στην κατηγορία των εκπροσώπων των κυβερνήσεων.
- (3) Τα τακτικά μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου του προαναφερθέντος Κέντρου θα πρέπει να διορισθούν για το υπόλοιπο της θητείας, η οποία λήγει στις 17 Σεπτεμβρίου 2015,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ακόλουθο πρόσωπο διορίζεται τακτικό μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του Ευρωπαϊκού Κέντρου για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης για το υπόλοιπο της θητείας, ήτοι έως τις 17 Σεπτεμβρίου 2015:

ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΩΝ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΝ:

ΕΣΘΟΝΙΑ

κ. Rita SIILIVASK

Λουξεμβούργο, 28 Οκτωβρίου 2014.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

G. L. GALLETTI

⁽¹⁾ ΕΕ L 39 της 13.2.1975, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 228 της 31.7.2012, σ. 3.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

31 Οκτωβρίου 2014

(2014/C 387/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2524	CAD	δολάριο Καναδά	1,4120
JPY	ιαπωνικό γιεν	140,18	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,7125
DKK	δανική κορόνα	7,4444	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6045
GBP	λίρα στερλίνα	0,78425	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6111
SEK	σουηδική κορόνα	9,2664	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 343,43
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2067	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	13,7517
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6559
NOK	νορβηγική κορόνα	8,4900	HRK	κροατική κούνα	7,6640
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 169,68
CZK	τσεχική κορόνα	27,770	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,1210
HUF	ουγγρικό φιορίνι	308,26	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,355
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	RUB	ρωσικό ρούβλι	53,8575
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2177	THB	ταϊλανδικό μπατ	40,832
RON	ρουμανικό λέου	4,4163	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,0714
TRY	τουρκική λίρα	2,7769	MXN	πέσο Μεξικού	16,8711
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4249	INR	ινδική ρουπία	76,8535

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

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 28 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1 Νοεμβρίου 2014

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)]

(2014/C 387/03)

Τα βασικά επιτόκια υπολογιζόμενα σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την αναθεώρηση της μεθόδου καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης (ΕΕ C 14 της 19.1.2008, σ. 6). Ανάλογα με τη χρήση του επιτοκίου αναφοράς, πρέπει να προστεθούν τα κατάλληλα περιθώρια όπως ορίζεται στην εν λόγω ανακοίνωση. Όσον αφορά το επιτόκιο προεξόφλησης, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προστεθεί περιθώριο 100 μονάδων βάσης. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 271/2008 της Επιτροπής, της 30ής Ιανουαρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004, προβλέπει ότι, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά με ειδική απόφαση, το επιτόκιο ανάκτησης υπολογίζεται επίσης προσθέτοντας 100 μονάδες βάσης στο βασικό επιτόκιο.

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 338 της 27.9.2014, σ. 28.

Από	Έως	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.7387 — BP / Statoil Fuel and Retail Aviation)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 387/04)

1. Στις 27 Οκτωβρίου 2014, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση BP Global Investments Limited («BP GIL», Ηνωμένο Βασίλειο), που ανήκει εξ ολοκλήρου στην BP plc. («BP», Ηνωμένο Βασίλειο), αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο της επιχείρησης Statoil Fuel & Retail Aviation AS, («SFRA», Νορβηγία), που ανήκει εξ ολοκλήρου στην Alimentation Couche-Tard Inc. («Alimentation Couche-Tard», Καναδάς), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την BP: η μητρική εταιρεία ομίλου επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην έρευνα, ανάπτυξη και παραγωγή πετρελαίου και φυσικού αερίου παγκοσμίως· η BP GIL είναι εταιρεία του Ηνωμένου Βασιλείου και μία από τις κύριες εταιρείες χαρτοφυλακίου του ομίλου BP, με δραστηριότητες σε πολλές επιχειρήσεις και περιοχές ανά τον κόσμο· η Air BP, που ανήκει εξ ολοκλήρου στην BP, δραστηριοποιείται κυρίως στην προμήθεια καυσίμων αεροσκαφών παγκοσμίως,
 - για την SFRA: ανήκει εξ ολοκλήρου στην Alimentation Couche-Tard και δραστηριοποιείται στον τομέα του ανεφοδιασμού αεροσκαφών με καύσιμα (δηλαδή απευθείας στο αεροσκάφος της αεροπορικής εταιρείας-πελάτη σε σχετικούς αερολιμένες) σε 80 αερολιμένες εντός του ΕΟΧ, αλλά κυρίως στη Σκανδιναβία.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.7387 — BP / Statoil Fuel and Retail Aviation. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή 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) EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7252 — Holcim/Lafarge)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2014/C 387/05)

1. Στις 27 Οκτωβρίου 2014 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση Holcim Ltd («Holcim», Ελβετία) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Lafarge SA («Lafarge», Γαλλία), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για τη Holcim: παραγωγή και προμήθεια τσιμέντου, αδρανών, έτοιμου σκυροδέματος, καθώς και ασφάλτου και τσιμεντοειδών υλικών, συμπεριλαμβανομένης της παροχής συναφών υπηρεσιών,
 - για τη Lafarge: προμήθεια τσιμέντου, αδρανών και σκυροδέματος, καθώς και άλλων προϊόντων που συνδέονται με τον κλάδο των δομικών κατασκευών.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.7252 — Holcim/Lafarge. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή 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⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**(Υπόθεση M.7389 — Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Nao Vida)****Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2014/C 387/06)

1. Στις 27 Οκτωβρίου 2014 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία οι επιχειρήσεις Aegon Spain Holding BV («Aegon Spain», Ισπανία), που ανήκει εξ ολοκλήρου στον όμιλο Aegon («Aegon», Κάτω Χώρες), και Santander Totta Seguros («Santander Totta Seguros», Πορτογαλία), που ανήκει εξ ολοκλήρου στον όμιλο Santander («Santander», Ισπανία), θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Vida», Πορτογαλία) και της Aegon Santander Portugal Nao Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Nao Vida», Πορτογαλία), με αγορά μετοχών σε δύο νεοσυσταθείσες εταιρείες που αποτελούν κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για τον όμιλο Aegon: παροχή υπηρεσιών διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων, ασφάλισης, συνταξιοδοτικών και συναφών προϊόντων παγκοσμίως, κυρίως στις Ηνωμένες Πολιτείες, τις Κάτω Χώρες και το Ηνωμένο Βασίλειο,
- για την Aegon Spain: παραγωγή προϊόντων ασφάλισης ζωής και ζημιών, καθώς και συνταξιοδοτικών προϊόντων στην Ισπανία,
- για τον όμιλο Santander: διεθνής όμιλος τραπεζικών και χρηματοπιστωτικών εταιρειών που δραστηριοποιούνται στην Ισπανία, το Ηνωμένο Βασίλειο και ορισμένες άλλες ευρωπαϊκές χώρες, καθώς και στη Βόρεια και Νότια Αμερική,
- για τη Santander Totta Seguros: παροχή ασφάλισης ζωής και ζημιών στην Πορτογαλία,
- για την Aegon Santander Portugal Vida: παροχή ασφάλισης ζωής,
- για την Aegon Santander Portugal Nao Vida: παροχή ασφάλισης ζημιών.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της 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 Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.7389 — Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Nao Vida. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή 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.7292 — DEMB / Mondelēz / Charger OpCo)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2014/C 387/07)

1. Στις 27 Οκτωβρίου 2014 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία οι επιχειρήσεις D.E. Master Blenders 1753 («DEMB», Κάτω Χώρες), που ελέγχεται από την JAB Holding Company (Γερμανία), και Mondelēz International Inc. («Mondelēz», ΗΠΑ) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της Charger OpCo («Charger OpCo», Κάτω Χώρες), νεοσυσταθείσας εταιρείας που αποτελεί κοινή επιχείρηση, με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την DEMB: παραγωγή και πώληση φάσματος προϊόντων καφέ και τσαγιού στην Ευρώπη, τη Βραζιλία, την Αυστραλασία και την Ασία· επιπλέον, εκμετάλλευση καφενείων, μεταξύ άλλων μέσω της χρήσης συμφωνιών δικαιόχρησης, σε διάφορες χώρες,
- για τη Mondelēz: εταιρεία πρόχειρων γευμάτων που προσφέρει προϊόντα όπως μπισκότα, σοκολάτες, καραμέλες, τυρί, ποτά σε σκόνη, τσιγλες και καφέ, παγκοσμίως,
- για την Charger OpCo: η κοινή επιχείρηση θα συνδυάζει τις δραστηριότητες της DEMB με τις δραστηριότητες της Mondelēz στον κλάδο του καφέ.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.7292 — DEMB / Mondelēz / Charger OpCo. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή 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⁾ EE 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 387/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, 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

«CEREZA DEL JERTE»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επίσημανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο [Οργανισμός ελέγχου]

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης 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]

3. Τροποποίηση(-εις)

3.1. Τροποποιήσεις στο τμήμα Β «Περιγραφή του προϊόντος»

Σημείο Β.3. Χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Στον πίνακα που ακολουθεί περιλαμβάνονται οι νέες περιεκτικότητες σε σάκχαρα (σε βαθμούς Brix) και τιμές οξύτητας, οι οποίες αντικαθιστούν τις τιμές που αναφέρονται στις ισχύουσες προδιαγραφές και στο αντίστοιχο Ενιαίο Έγγραφο, για κάθε μία από τις προστατευόμενες ποικιλίες:

⁽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.

Πίνακας 1: Περιεκτικότητα σε σάκχαρα, σχήμα, ελάχιστο μέγεθος και pH των κερασιών που προστατεύονται με την ΠΟΠ, ανά ποικιλία

Ποικιλία	Περιεκτικότητα σε σάκχαρα (σε βαθμούς Brix)			Σχήμα	Ελάχιστο μέγεθος	pH		
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος			Ελάχιστο	Μέγιστο	Μέσος όρος
Navalinda	12	21,60	14	πεπλατυσμένο	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	πεπλατυσμένο	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	επίμηκες	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25

Ο ακόλουθος πίνακας είναι εκείνος που περιέχεται στις ισχύουσες προδιαγραφές.

Πίνακας 2: Περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξύτητα και σχήμα των προστατευόμενων κερασιών, ανά ποικιλία

Ποικιλία	Περιεκτικότητα σε σάκχαρα (μετρούμενη σε βαθμούς Brix)			Μορφή	Ελάχιστο μέγεθος (*)	Οξύτητα (μετρούμενη σε meq/ 100 ml)		
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος			Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος
Navalinda	12	16	14	Πεπλατυσμένο	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunés	18	21	20	Πεπλατυσμένο	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Επίμηκες	21 mm	7,46	16,42	11,94

Αιτιολογία

Η τεχνολογική πρόοδος που σημειώθηκε κατά τα τελευταία έτη, σε συνδυασμό με την αυστηρότητα κατά την εκτέλεση των αναλύσεων, οδήγησε στη βελτίωση των αναλυτικών τεχνικών, οι οποίες είναι πλέον πιο αξιόπιστες και ακριβείς.

Είναι, επομένως, πλέον απαραίτητο να τροποποιηθούν οι παράμετροι που περιλαμβάνονται στις αρχικές προδιαγραφές για τους ακόλουθους λόγους:

1. Βαθμοί Brix. Η μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ανώτερη από τη συνήθη περιεκτικότητα, με δείκτη διάθλασης ο οποίος, σε κατάσταση βέλτιστης ωρίμασης του καρπού, ποικίλλει από 12 έως 20 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια νωπού βάρους, αναλόγως της ποικιλίας.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων που διενεργήθηκαν (για το προϊόν «Cereza del Jerte» ΠΟΠ, σε διαπιστευμένα εργαστήρια), στο πλαίσιο των ελέγχων του προϊόντος επί σειρά ετών από τους επιθεωρητές του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, έδειξαν ότι οι τιμές σε βαθμούς Brix που αναφέρονται στις ισχύουσες προδιαγραφές διαφέρουν από αυτές που διαπιστώνονται στην πραγματικότητα.

Παράλληλα, τα αποτελέσματα διαφορετικών μελετών που περιλάμβαναν ανάλυση διαφόρων δειγμάτων, τα οποία βρίσκονταν σε διαφορετικό στάδιο ωρίμασης (οι βαθμοί Brix μεταβάλλονται με την πρόοδο της ωρίμασης του κερασιού), επέτρεψαν να καθοριστούν οι τιμές του προηγούμενου πίνακα. Καθώς όλες αυτές οι τιμές θεωρούνται ικανοποιητικές για την εμπορία του πιστοποιημένου προϊόντος, ζητείται η αντικατάσταση των τιμών που ίσχυαν προηγουμένως με τις νέες τιμές.

2. pH. Η οξύτητα μετρούμενη σε χλιοστοϊσοδύναμα (meq)/100 ml μηλικού οξέος, είναι μία από τις παραμέτρους που έχουν καθοριστεί ως κριτήρια του προστατευόμενου με τη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης προϊόντος. Το προστατευόμενο προϊόν είναι ένας πολύ ευαλλοίωτος καρπός, με όχι πολύ μεγάλη διάρκεια ζωής. Για τον λόγο αυτό, είναι εξαιρετικά σημαντικό να λαμβάνονται ταχέως τα αποτελέσματα της μέτρησης των παραμέτρων που αντανακλούν την ποιότητα του καρπού.

Η παράμετρος της οξύτητας που απαιτείται σήμερα (σε meq/100 ml μηλικού οξέος) πρέπει να μετριέται σε εργαστήρια τα οποία πρέπει, στο μέτρο του δυνατού, να είναι διαπιστευμένα. Αυτό απαιτεί μεγάλο χρονικό διάστημα, που έχει καθοριστική σημασία για τη διάθεση του προϊόντος στους καταναλωτές υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

Η πρακτική που συνίσταται στον προσδιορισμό του pH του καρπού είναι όλο και περισσότερο συνήθης και αναγνωρισμένη από την αγορά και τον κλάδο για διάφορους λόγους:

- Ταχύτητα λήψης αποτελεσμάτων. Οι σύγχρονες ομάδες που εκτελούν τη μέτρηση του pH επιτυγχάνουν να λαμβάνουν αποτελέσματα σχετικά με την οξύτητα επιτόπου και σε σύντομο χρονικό διάστημα, τα οποία επιπλέον παρουσιάζουν πολύ μικρή αβεβαιότητα· συνεπώς, ο επιθεωρητής μπορεί να λάβει γρήγορα αποφάσεις στηριζόμενος σε αξιόπιστες πληροφορίες.
- Συχνή χρήση αυτών των μονάδων μέτρησης στον κλάδο. Το pH θεωρείται δείκτης της γεύσης όλων των τροφίμων, ιδίως των σποροκηπευτικών.
- Ποιότητα των πληροφοριών για την εξέλιξη και την ωφέλιμη διάρκεια ζωής του προϊόντος καλύτερη σε σχέση με άλλες παραμέτρους.

Συνεπώς, προτείνεται να αντικατασταθούν οι τιμές οξύτητας που περιέχονται στις ισχύουσες προδιαγραφές από τις τιμές pH που παρουσιάζονται στον πίνακα 1.

Όπως και με την παράμετρο σε βαθμούς Brix, οι προτεινόμενες τιμές στον ανωτέρω πίνακα είναι το αποτέλεσμα διαφόρων δοκιμασιών που διενεργήθηκαν στο πλαίσιο των ελέγχων του προϊόντος επί σειρά ετών από τους επιθεωρητές του Ρυθμιστικού Συμβουλίου και, στη συνέχεια, από διάφορους οργανισμούς («Instituto Tecnológico Agroalimentario») και διαπιστευμένα εργαστήρια.

3.2. Τροποποιήσεις στο τμήμα Δ «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από την περιοχή»

Τροποποιούνται ορισμένες παράγραφοι ώστε να προσαρμοστεί το περιεχόμενο στο νέο σύστημα πιστοποίησης κατά UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, που εφαρμόζεται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (οργανισμός πιστοποίησης, διαπιστευμένος κατά το εν λόγω πρότυπο), καθώς και για να συνοψιστεί, απλοποιηθεί και επικαιροποιηθεί το αρχικό κείμενο των προδιαγραφών, το οποίο ήταν προσαρμοσμένο στην κατάσταση που επικρατούσε στον κλάδο όταν υποβλήθηκε η αίτηση καταχώρισης.

Στο συγκεκριμένο τμήμα περιγράφονται η διαδικασία ελέγχου και πιστοποίησης, που είναι απαραίτητη για να είναι εγγυημένες η προέλευση και η ποιότητα του προϊόντος, καθώς και οι κανόνες που ισχύουν γι' αυτό.

Οι τροποποιήσεις στο συγκεκριμένο τμήμα αφορούν τη μορφή του εγγράφου και, σε καμία περίπτωση, το περιεχόμενο και η νέα διατύπωση δεν μεταβάλλουν τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Πρέπει να υπογραμμιστούν οι σημαντικότερες τροποποιήσεις:

- Στην παράγραφο 1 (σημείο 1), αναφέρεται ότι «Τα “Picotas” και/ή τα κεράσια προέρχονται αποκλειστικά από καταχωρισμένες φυτείες που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής. Οι φυτείες αυτές προσδιορίζονται επακριβώς σε βάση δεδομένων που περιλαμβάνει κατάλογο των φυτειών, ανά παραγωγό, με περιγραφή των δέντρων κατά μέγεθος, ηλικία, ποικιλία, τύπο φυτείας, σύστημα καλλιέργειας και άλλες μεταβλητές.».

Το ανωτέρω κείμενο αντικαθίσταται από την ακόλουθη παράγραφο:

«Τα “Picotas” και/ή τα κεράσια προέρχονται αποκλειστικά από καταχωρισμένες φυτείες που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής. Οι φυτείες αυτές προσδιορίζονται επακριβώς στα διάφορα μητρώα της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.».

- Στο σημείο 2, αναφέρεται ότι «Κάθε έτος, οι υπηρεσίες επιθεώρησης του Ρυθμιστικού Συμβουλίου επισκέπτονται με τυχαioποιημένη επιλογή, περίπου το 10 % των καταχωρισμένων εκμεταλλεύσεων (δηλαδή περίπου 400 ανά έτος) για να επαληθεύσουν επιτόπου αν τα στοιχεία που κοινοποιούνται από τους παραγωγούς είναι ακριβή και αληθή. Κάθε έτος επίσης, καθορίζεται προθεσμία εντός της οποίας επιτρέπεται η τροποποίηση των στοιχείων του μητρώου, ώστε να καταγράφονται οι αλλαγές που έχουν επέλθει και να επικαιροποιούνται οι υφιστάμενες πληροφορίες.».

Το κείμενο αυτό αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

«Κάθε έτος, στο πλαίσιο της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, διενεργούνται οι έλεγχοι εκμεταλλεύσεων, εγκεκριμένων επιχειρήσεων αποστολής και προϊόντων που είναι απαραίτητοι για να διασφαλιστεί η τήρηση όλων των προβλεπόμενων διατάξεων που εγγυώνται ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή.».

Περιοδικά, ορίζεται προθεσμία για την τροποποίηση των στοιχείων του μητρώου ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι αλλαγές που έχουν σημειωθεί και να επικαιροποιούνται οι υφιστάμενες πληροφορίες.».

- Ομοίως, απαλείφεται το σημείο 5 που περιγράφει τη διαδικασία διασφάλισης της ποιότητας, ώστε να ληφθούν υπόψη οι έλεγχοι που περιγράφονται στο σημείο 4 και σε άλλα σημεία του τμήματος Δ και επιδιώκουν τον ίδιο στόχο:

Σημείο 5: «Η διαδικασία διασφάλισης της ποιότητας στηρίζεται σε καθημερινή δειγματοληψία από διαφορετικές παρτίδες και από διαφορετικές αποθήκες, ενώ η ποσότητα φρούτων από την οποία λαμβάνονται δείγματα είναι ανάλογη προς την ποσότητα των φρούτων κάθε αποθήκης. Σε αυτή την περίπτωση, το προϊόν υποβάλλεται σε ενδελεχή επιθεώρηση για να κριθεί αν, μεταξύ άλλων, ο καρπός πράγματι προέρχεται από τις καταχωρισμένες φυτείες, υπάρχει συσχέτιση μεταξύ του περιεχομένου και της επισήμανσης, το προϊόν βρίσκεται στο βέλτιστο σημείο ωρίμασης, είναι τελείως ομοιογενές όσον αφορά το χρώμα και το μέγεθος, δεν παρουσιάζει ελαττώματα, τηρεί τους κανόνες συσκευασίας και ταυτοποίησης, δεν είναι ελλιποβαρές κ.λπ.».

- Το σημείο 8, «Ο έλεγχος των στοιχείων ταυτοποίησης αναλόγως των σειρών αρίθμησης καταχωρίζεται με ακρίβεια, ώστε να ελέγχεται και να αποφεύγεται κάθε απόπειρα απάτης. Το μητρώο καταγραφής των στοιχείων ταυτοποίησης, και πιο συγκεκριμένα η σύγκριση των στοιχείων που περιέχει με τις ποσότητες κάθε περιόδου εμπορίας σε κάθε καταγεγραμμένη αποθήκη, επιτρέπει να εντοπίζονται πολύ γρήγορα οι ανωμαλίες και να ταυτοποιούνται τα συμβάντα σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας αποστολής και πώλησης.».

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο έλεγχος των στοιχείων ταυτοποίησης κατά τη σειρά αρίθμησης καταχωρίζεται με ακρίβεια, ώστε να ελέγχεται και να αποφεύγεται κάθε απόπειρα απάτης.».

- Η παράγραφος 9, «Όλοι οι έλεγχοι, τα δείγματα και οι δοκιμασίες που εκτελούνται για την επαλήθευση της τήρησης του συνόλου των απαιτήσεων διενεργούνται σύμφωνα με το εγχειρίδιο ποιότητας και το εγχειρίδιο διαδικασιών. Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο αναθέτει τις δοκιμασίες σε οργανισμούς που πληρούν τις απαιτήσεις του προτύπου ISO-EN 17.025.».

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Εάν η επιχείρηση που έχει αναλάβει την εμπορία πληροί τις ισχύουσες προϋποθέσεις πιστοποίησης, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης “Cereza del Jerte”, αφού προβεί στις ανάλογες δραστηριότητες αξιολόγησης, εκδίδει ένα έγγραφο που βεβαιώνει τη χορήγηση του αντίστοιχου πιστοποιητικού στα προϊόντα της εν λόγω επιχείρησης.»

- Η παράγραφος 10 «Μετά την ολοκλήρωση όλων των προαναφερόμενων ελέγχων, η συμβουλευτική επιτροπή του Ρυθμιστικού Συμβουλίου, αποτελούμενη από εκπροσώπους όλων των ενδιαφερομένων μερών, αξιολογεί τα προκύπτοντα αποτελέσματα προκειμένου να λάβει αμερόληπτη και αντικειμενική απόφαση. Εάν η επιτροπή πιστοποίησης εγκρίνει την πιστοποίηση, το Ρυθμιστικό Συμβούλιο χορηγεί στην καταχωρισμένη επιχείρηση το αντίστοιχο πιστοποιητικό. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο με την εγγύηση προέλευσής του, που συνίσταται σε αριθμημένη ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο με την εγγύηση προέλευσής του, που συνίσταται σε αριθμημένη ετικέτα ή συμπληρωματική ετικέτα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.».

Όπως προαναφέρθηκε, οι εν λόγω τροποποιήσεις ανταποκρίνονται στην ανάγκη να προσαρμοστεί στη σημερινή κατάσταση το αρχικό κείμενο των προδιαγραφών, κατόπιν των μεταβολών που επήλθαν στον ελεγκτικό φορέα που είναι επιφορτισμένος με την επαλήθευση της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος «Cereza del Jerte» ΠΟΠ, χωρίς αυτό να επηρεάζει τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή της ονομασίας προέλευσης.

3.3. Τροποποίηση στο τμήμα Z, «Οργανισμός ελέγχου»

Τροποποιείται η ταχυδρομική διεύθυνση ως εξής:

Διεύθυνση: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navacóncejo (Cáceres), España.

Αναφέρεται η διαπίστευση του Ρυθμιστικού Συμβουλίου κατά UNE-EN 45011.

3.4. Τροποποιήσεις στο τμήμα H, «Επισήμανση»

Το τμήμα αυτό τροποποιείται με την απαλοιφή της δεύτερης παραγράφου που αφορά την έγκριση των ετικετών και την προσθήκη των 2 λογότυπων «Cereza del Jerte» και «Cereza del Jerte + Picota», με σκοπό να μην παραπλανάται ο καταναλωτής κατά την επιλογή προϊόντος.

3.5. Τροποποιήσεις στο τμήμα Θ «Εθνικές νομοθετικές απαιτήσεις»

Δυνάμει του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και για λόγους απλοποίησης και σαφήνειας των προδιαγραφών του προϊόντος, το τμήμα αυτό απαλείφεται γιατί δεν είναι ουσιώδες και δεν περιλαμβάνεται στον κατάλογο που προβλέπεται στο εν λόγω άρθρο.

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 ⁽³⁾

«CEREZA DEL JERTE»

Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Cereza del Jerte»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντων

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

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

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cereza del Jerte» καλύπτει αποκλειστικά τα επιτραπέζια κεράσια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, των τοπικών ποικιλιών «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» και «Pico Colorado» του είδους *Prunus avium* L.

Οι ποικιλίες των κερασιών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης είναι δύο τύπων:

— Ricotas: ποικιλίες «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» και «Pico Limón Negro». Το μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής αντιστοιχεί σε κεράσια αυτής της ομάδας, καλούμενα «ricotas», των οποίων η ουσιαστική διαφορά είναι ότι αποσπώνται με φυσικό τρόπο από τον μίσχο κατά τη συγκομιδή.

— Κεράσια με μίσχο: «Navalinda».

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, το χρώμα του φλοιού των καρπών είναι ερυθρωπό, ενώ επικρατούν τα κεράσια με χρώμα βαθυκόκκινο του κρασιού ή της πορφύρας. Η σάρκα είναι κρουστή και τραγανή και, αναλόγως της ποικιλίας, το χρώμα της σάρκας και του χυμού ποικίλλουν από κόκκινη σάρκα με κόκκινο χυμό έως κίτρινη ή λευκωπή σάρκα με άχρωμο χυμό. Όσον αφορά το σχήμα των καρπών, τα κεράσια μπορούν να είναι νεφρόσχημα, πεπλατυσμένα, στρογγυλά ή επιμήκη. Όσον αφορά το σχήμα και το μέγεθος του πυρήνα, αναλόγως της ποικιλίας, ο πυρήνας είναι σφαιρικός ή επιμήκης, μεσαίου, μεγάλου ή πολύ μεγάλου μεγέθους.

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται οι κυριότερες απαιτήσεις για την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (μετρούμενη σε βαθμούς Brix), το σχήμα του καρπού, το ελάχιστο μέγεθος και το pH.

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα, σχήμα, ελάχιστο μέγεθος και pH των κερασιών που προστατεύονται με την ΠΟΠ, ανά ποικιλία

Ποικιλία	Περιεκτικότητα σε σάκχαρα (σε βαθμούς Brix)			Σχήμα	Μέγεθος ελάχιστο	pH		
	Ελάχιστη	Μέγιστη	Μέσος όρος			Ελάχιστο	Μέγιστο	Μέσος όρος
Navalinda	12	21,60	14	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Πεπλατυσμένο	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Επίμηκες	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Τα προστατευόμενα με την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» κεράσια ανήκουν αποκλειστικά στην κατηγορία «έξτρα», σύμφωνα με τις προδιαγραφές εμπορίας για τα κεράσια, που εγκρίθηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 214/2004 της Επιτροπής (*).

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα 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

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

φύτευση και καλλιέργεια, κυρίως σε μικρές εκμεταλλεύσεις που έχουν διαμορφωθεί σε αναβαθμίδες και παρουσιάζουν έντονες κλίσεις οι οποίες δυσχεραίνουν την εκμηχάνιση, κατεργασίες (όργωμα, λίπανση, κλάδεμα) και χειρωνακτική συγκομιδή.

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

Η εξωτερική και εσωτερική συσκευασία εγγυώνται τη συνολική προστασία του προϊόντος. Τα υλικά συσκευασίας επιλέγονται με προσοχή ώστε να αποφεύγονται οι αλλοιώσεις. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφο όσον αφορά την προέλευση, την ποικιλία, την ποιότητα και το μέγεθος των κερασιών. Πρέπει επίσης να είναι εν μέρει ορατό και το ορατό τμήμα να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Τα κεράσια που προστατεύονται με την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» πρέπει να συσκευάζονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, περιορισμός που κρίνεται αναγκαίος για τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος και για να εξασφαλίζονται ο έλεγχος και η ιχνηλασιμότητα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας πιστοποίησης, έως την ολοκλήρωσή της.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στη συσκευασία εμφανίζονται υποχρεωτικά, και κατά τρόπο ώστε να είναι ευδιάκριτα, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και τα στοιχεία του παραγωγού, επιπλέον των γενικών πληροφοριών που επιβάλλονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο διαθέτει δύο εκδόσεις του λογοτύπου του που χρησιμοποιούνται ως εξής:

Λογότυπος «Cereza del Jerte». Ο λογότυπος αυτός, ο οποίος παρουσιάζεται κατωτέρω, επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για όλα τα κεράσια, συμπεριλαμβανόμενων των ποικιλιών της ομάδας «Picotas»:



Λογότυπος «Cereza del Jerte» + «Picota». Ο λογότυπος αυτός, που παρουσιάζεται κατωτέρω, χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τις ποικιλίες της ομάδας «Picotas», ώστε να μη δημιουργείται σύγχυση στους καταναλωτές:



Ανεξαρτήτως του τύπου της, η συσκευασία αποστολής του προϊόντος με σκοπό την εμπορική του διάθεση πρέπει να φέρει τη συμπληρωματική ετικέτα ή το αριθμημένο αναγνωριστικό που χορηγεί το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.

(*) EE L 36 της 7.2.2004, σ. 6.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της επαρχίας Cáceres. Αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων, ανά διοικητική περιοχή (comarca):

- COMARCA «VALLE DEL JERTE»: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas και Valdastillas.
- COMARCA «VERA»: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera., Pasarón de la Vera και Torremenga.
- COMARCA «AMBROZ»: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla και Segura de Toro.

Η στενή σύνδεση μεταξύ ποιότητας, ορεινής θέσης των εκμεταλλεύσεων και μορφής παραγωγής συνεπάγεται ότι δεν περιλαμβάνονται στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ τα εδάφη και οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εκτός της ορεινής γεωργικής περιοχής. Συνεπώς, εξαιρούνται από τη γεωγραφική περιοχή

- οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις της διοικητικής περιοχής Vera που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 500 m και
- οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις της διοικητικής περιοχής της κοιλάδας του Ambroz που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο των 600 m.

Η περιοχή παραγωγής συμπίπτει με την περιοχή εσωτερικής και εξωτερικής συσκευασίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ιστορικός δεσμός

Το όνομα «Jerte» ή «Valle del Jerte» συνδέεται στενά με τα κεράσια. Στην Ισπανία, αρκετοί καταναλωτές συνδέουν σχεδόν αυτόματα τον τόπο με το προϊόν, και αντιστρόφως. Η περιοχή είναι, επομένως, πολύ φημισμένη για τα εξαιρετικά κεράσια της και, ιδίως, για τα πετροκέρασα της («Pícotas»).

Θεωρείται ότι η κερασιά εισήχθη στην περιοχή από τους Άραβες και ότι, μετά την ανάκτηση της Ιβηρικής Χερσονήσου από τους καθολικούς βασιλείς (Reconquista), οι νέοι άποικοι τη συνάντησαν προσαρμοσμένη σε αυτά τα εδάφη. Ωστόσο, οι πρώτες αξιόπιστες μαρτυρίες για την ύπαρξή της ανάγονται στον 14ο αιώνα.

Στις 2 Ιουνίου 1352, μια πομπή βασιλικών απεσταλμένων διανυκτέρευσε σε ένα χωριό της περιοχής. Τα επιφανή αυτά πρόσωπα γεύτηκαν πέστροφες και κεράσια τα οποία επομένως, ήδη την εποχή εκείνη, αποτελούσαν εκλεκτό έδεσμα, κατάλληλο για την υποδοχή τόσο υψηλά ιστάμενων ταξιδιωτών.

Με την πάροδο των αιώνων, η καλλιέργεια των κερασιών διατηρήθηκε και αναπτύχθηκε. Τον 15ο αιώνα, ο διάσημος Ισπανός γιατρός Luis de Toro ανέφερε τα κεράσια της Jerte και εξύμνησε το μέγεθος, το χρώμα και τη γεύση τους.

Τον 18ο αιώνα, με την κατάρρευση της καστανοκαλλιέργειας λόγω της μελάνωσης, ασθένειας που αποδεκάτισε της καστανιές, η κερασιά αναδείχθηκε σε πραγματική εναλλακτική πρόταση για την οικονομία της περιοχής. Στα τέλη του αιώνα και κατά τη διάρκεια όλου του 19ου αιώνα, η καλλιέργεια της κερασιάς επεκτάθηκε στην κοιλάδα του Jerte και τις δύο γειτονικές κοιλάδες.

Κατά τις πρώτες δεκαετίες του 19ου αιώνα, οι χρονικογράφοι βεβαιώνουν ήδη ότι το καλύτερο προϊόν της περιοχής «είναι τα κεράσια, τα οποία, για το λόγο αυτό, εκτιμώνται ιδιαίτερα στην Αυλή». Καθ' όλη τη διάρκεια του αιώνα αυτού, η κερασοκαλλιέργεια επεκτείνεται σε όλα τα χωριά, με αποτέλεσμα, στις αρχές του 20ού αιώνα, η περιοχή να φημίζεται ήδη για τα «πεντανόστιμα κεράσια της».

Φυσικός δεσμός

Οι πέντε προστατευόμενες ποικιλίες είναι αυτόχθονες είτε της κοιλάδας του Jerte είτε των γειτονικών κοιλάδων του Ambroz και του Vera. Παράγονται σχεδόν αποκλειστικά σε αυτή την περιοχή, καθώς οι προσπάθειες εισαγωγής τους σε άλλα γεωγραφικά πλάτη δεν έχουν ευοδωθεί έως τώρα.

Πολλοί συγγραφείς βεβαιώνουν ότι η παρουσία ποικιλιών κερασιών χωρίς μίσχο στην κοιλάδα του Jerte είναι το αποτέλεσμα μακρόχρονης διαδικασίας προσαρμογής και επιλογής και ότι αυτές προέκυψαν εν μέρει από διαφορετικά στελέχη *Prunus avium* L., αυτόχθονου δασικού είδους σε αυτές τις ορεινές κοιλάδες από την παλιά εποχή.

Οι τοπικοί πληθυσμοί εκτέλεσαν εργασίες βελτίωσης και επιλογής των κλώνων, διαδικασία που ολοκληρώθηκε χάρη στην παρουσία περιβαλλοντικών παραγόντων, όπως η υγρασία, η οποία είναι υψηλή ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο, η αύρα της κοιλάδας, ο προσανατολισμός, η μέση ετήσια ηλιοφάνεια, το υψόμετρο, το μικροκλίμα και η οξύτητα των εδαφών.

Το ιδιοκτησιακό καθεστώς και οι συνθήκες που επέβαλε το αντίξοο ανάγλυφο είχαν ως αποτέλεσμα να διαμορφωθεί ένα τοπίο κήπων σε μικρές αναβαθμίδες, ενίοτε μικροσκοπικές, υποβασταζόμενες από πέτρινα τοιχία, όπου το όργανο υποχρεωτικά εκτελείται χωρίς μηχανικά μέσα.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται επομένως από τη χρήση ειδικού φυτικού υλικού, προσαρμοσμένου και εγκλιματισμένου στις περιβαλλοντικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν την κοιλάδα του Jerte και τις γειτονικές κοιλάδες, αλλά και από τις ιδιαιτερότητες ενός συστήματος παραγωγής που συνδέει την καλλιέργεια των κερασιών με καλλιεργητικές παραδόσεις στηριζόμενες στη μικρή ιδιοκτησία και την οικογενειακή οργάνωση της εργασίας. Οι εκμεταλλεύσεις, κατά κανόνα κτήματα σε αναβαθμίδες, βρίσκονται στις απότομες κλιτύς όπου είναι δύσκολη η εκμηχάνιση και αντισταθμίζουν τη χαμηλή τους απόδοση με την υψηλή ποιότητα των προϊόντων τους.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cereza del Jerte» καλύπτει αποκλειστικά τα επιτραπέζια κεράσια που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά, των τοπικών ποικιλιών «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» και «Pico Colorado» του είδους *Prunus avium* L.

Το χρώμα του φλοιού είναι ερυθρώπο, λιγότερο ή περισσότερο έντονο αναλόγως της ποικιλίας. Επικρατούν τα κεράσια με χρώμα βαθυκόκκινο του κρασιού ή της πορφύρας, λόγω της κυριαρχής θέσης των «Picos» στην τοπική συγκομιδή, και ιδίως της ποικιλίας «Ambrunés» (επονομαζόμενη «ποικιλία βασίλισσα»).

Ονομάζονται «Picos» τα κεράσια που διακρίνονται κυρίως από το γεγονός ότι αποσπώνται με φυσικό τρόπο από τον μίσχο κατά τη συγκομιδή, χωρίς να βλάπτεται η ποιότητά τους ή να είναι λιγότερο ανθεκτικά στους χειρισμούς ή πιο ευαλλοίωτα. Οι ποικιλίες κερασιών «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» και «Pico Colorado» ανήκουν σε αυτή την ομάδα.

Τα σχήματα ποικίλλουν και μπορούν να καταταχθούν στις ακόλουθες κατηγορίες: νεφρόσχημο, πεπλατυσμένο, στρογγυλό ή επίμηκες.

Η σάρκα είναι πολύ κρουστή και τραγανή και, αναλόγως της ποικιλίας, το χρώμα της σάρκας και του χυμού ποικίλλουν από κόκκινη σάρκα με κόκκινο χυμό έως κίτρινη ή λευκωπή σάρκα με άχρωμο χυμό. Το χρώμα της σάρκας και, ιδίως, του χυμού είναι γενικώς σταθερό.

Ο πυρήνας είναι ένα από τα σταθερότερα χαρακτηριστικά. Το μέγεθος ποικίλλει από μεσαίο έως μεγάλο ή πολύ μεγάλο (ποικιλίες «Navalinda» και «Ambrunés»). Το σχήμα είναι σφαιρικό («Ambrunés»), ενδιάμεσο («Pico Colorado») ή επίμηκες («Pico Limón Negro»).

Η σχέση πυρήνα-καρπού παρουσιάζει τιμές που κυμαίνονται μεταξύ μεσαίας («Pico Colorado») και μεγάλης / πολύ μεγάλης («Pico Limón Negro», «Navalinda» και «Ambrunés»).

Όσον αφορά τον μίσχο, παρατηρούνται σημαντικές διαφορές μήκους και πάχους:

— μήκος: μεσαίο («Ambrunés» και «Navalinda») και μεγάλο («Pico Negro» και «Pico Colorado»),

— πάχος: λεπτό («Pico Negro» και «Pico Colorado»), μεσαίο («Ambrunés» και «Navalinda»).

Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ανώτερη από τη συνήθη, με δείκτη διάθλασης ο οποίος, στο βέλτιστο στάδιο ωρίμασης του καρπού, ποικίλλει από 12 έως 24 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια νωπού βάρους, αναλόγως των ποικιλιών.

Τα κεράσια που προστατεύονται με την ΠΟΠ «Cereza del Jerte» ανήκουν αποκλειστικά στην κατηγορία «έξτρα», σύμφωνα με τις προδιαγραφές εμπορίας για τα κεράσια, που εγκρίθηκαν με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 214/2004.

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)

Οι προστατευόμενες ποικιλίες προέρχονται σχεδόν αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη περιοχή, καθώς οι προσπάθειες να εισαχθούν σε άλλες περιοχές δεν απέδωσαν έως τώρα, και δεν αναπτύσσονται καλά όταν οι εδαφολογικές συνθήκες, το υψόμετρο, η ηλιοφάνεια, η υγρασία και οι άνεμοι δεν είναι ευνοϊκά.

Η παρουσία ποικιλιών κερασιών χωρίς μίσχο στην κοιλάδα του Jerte είναι το αποτέλεσμα μιας μακρόχρονης διαδικασίας προσαρμογής και επιλογής και οι ποικιλίες αυτές προέκυψαν εν μέρει από διαφορετικά στελέχη *Prunus avium* L., αυτόχθονου δασικού είδους στις συγκεκριμένες ορεινές κοιλάδες από την παλιά εποχή.

Παράλληλα με τις εργασίες βελτίωσης και επιλογής κλώνων που εκτελέστηκαν από τους κατοίκους του Jerte, η διαδικασία ολοκληρώθηκε χάρη στην παρουσία περιβαλλοντικών παραγόντων όπως

- η υγρασία, που είναι υψηλή ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο,
- η αύρα της κοιλάδας, ο προσανατολισμός, η μέση ετήσια ηλιοφάνεια, το υψόμετρο, το μικροκλίμα και η υγιεινή οξύτητα των εδαφών.
- Όσον αφορά το ανάγλυφο, οι καλλιέργειες εκτείνονται από το βάθος των τριών κοιλάδων έως υψόμετρο άνω των 1 200 μέτρων. Τα εδάφη που βρίσκονται μεταξύ 600 m και του μέγιστου υψόμετρου είναι τα πιο κατάλληλα για την παραγωγή των ποικιλιών κερασιού τύπου «Picota», οι οποίες, όπως και οι υπόλοιπες του ποικιλιακού καταλόγου, ακολουθούν κλιμακωτή ωρίμαση, που εκτείνεται από τα τέλη Απριλίου έως τις αρχές Αυγούστου.
- Η υφή των εδαφών της περιοχής, κυρίως αμμοπηλώδης, είναι γενικά αδρή και ελάχιστα συμπαγής. Η εξωτερική στράγγιση είναι γενικά καλή. Το pH είναι πάντοτε όξινο, λόγω της αρχικής ύλης, με τιμές που γενικά περιλαμβάνονται μεταξύ 5 και 5,5. Αυτά τα γενικά εδαφικά χαρακτηριστικά είναι εξαιρετικά για την ανάπτυξη του επικρατέστερου είδους (*Prunus avium* ή *cerezo silvestre*) και των τοπικών ποικιλιών κερασιάς.
- Όσον αφορά το κλίμα, οι τρεις κοιλάδες που αποτελούν τμήμα της οριοθετημένης περιοχής οφείλουν τις κλιματικές τους ιδιαιτερότητες στο μικρό πλάτος και το μεγάλο βάθος τους, καθώς και στον προσανατολισμό τους και το άνοιμά τους προς τον Νότο. Οι διαφορές υψόμετρου και το κατακερματισμένο ανάγλυφο έχουν ως αποτέλεσμα την άνιση κατανομή της ηλιοφάνειας και των θερμοκρασιών μεταξύ της κορυφογραμμής και του προσχωσιγενούς βόθρου της κοιλάδας, καταλήγοντας ενίοτε σε ακραίες θερμοκρασιακές διαφορές. Αυτές οι κλιματικές διαφορές προκαλούν φυτικό κύκλο και περιόδους άνθισης/ωρίμασης των οποίων η διάρκεια είναι άνιση και, όπως προαναφέρθηκε, κλιμακωτή, με αποτέλεσμα πολύ μεγάλες διαφορές στις ημερομηνίες συγκομιδής. Για την ίδια ποικιλία κερασιού, οι ημερομηνίες ωρίμασης μπορεί να διαφέρουν έως και κατά 20 ημέρες.

Όσον αφορά την υγρασία, οι μηνιαίοι και ετήσιοι δείκτες καθώς και η κατανομή των βροχοπτώσεων δείχνουν ότι στην περιοχή επικρατεί υγρό μεσογειακό κλίμα, με σύντομη και έντονη θερινή περίοδο ξηρασίας, λόγω των χαμηλών τιμών βροχομετρικού ύψους κατά τους θερμούς μήνες Ιούλιο και Αύγουστο.

Παρά τη γενική εικόνα υψηλών θερμοκρασιών που συνάγεται από τις ετήσιες μέσες τιμές θερμοκρασίας, η κατανομή των θερμοκρασιών είναι πολύ άνιση μεταξύ των εποχών. Η καταγεγραμμένη διαφορά θερμοκρασιών μαρτυρεί πολύ δριμύ κλίμα.

Συνοψίζοντας, ο συνδυασμός των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του αναγλύφου, του εδάφους, του κλίματος και της υδρογραφίας που προαναφέρθηκαν είναι απαραίτητος για την παραγωγή ενός τυπικού και γνήσιου προϊόντος όπως το «Cereza del Jerte». Χωρίς την παρουσία ενός από αυτούς τους παράγοντες, θα ήταν αδύνατη η παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.

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 387/09)

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 ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9

«REBLOCHON» / «REBLOCHON DE SAVOIE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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: συσκευασία, στοιχεία των οργανισμών ελέγχου, αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους, στοιχεία επικοινωνίας και σύνθεση της ομάδας

2. Τύπος τροποποίησης(-οιήσεων)

- 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]

3. Τροποποίηση(-οιήσεις)

Περιγραφή του προϊόντος: σημείο 2 των προδιαγραφών

Παρέχονται περισσότερες λεπτομέρειες στην περιγραφή της κρούστας και της μάζας, οι οποίες εμπλουτίζουν τα στοιχεία του φακέλου προέλευσης.

Το εύρος του βάρους του μικρού «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» αυξάνεται ελαφρώς (230 έως 280 γραμμάρια αντί για 240 έως 280 γραμμάρια).

Εισάγεται η παρουσίαση του τυριού σε μερίδες. Σκοπός της ομάδας είναι να δοθεί στις επιχειρήσεις η δυνατότητα να προσαρμοστούν στην εξέλιξη του τρόπου ατομικής κατανάλωσης των προϊόντων.

⁽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.

Η ποιότητα των υλικών συσκευασίας καθώς και οι τεχνικές κοπής επιτρέπουν τη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος κατά τη διάρκεια αυτών των εργασιών.

Η αναφορά της παρουσίας ψευδοβάσης μεταφέρεται στους κανόνες συσκευασίας του σημείου 5.7 των προδιαγραφών.

Γεωγραφική περιοχή: εργασίες που εκτελούνται εντός της περιοχής: σημείο 3 των προδιαγραφών

Διευκρινίζονται οι εργασίες που εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής:

Εισάγεται η έννοια του αρμέγματος εντός της γεωγραφικής περιοχής προκειμένου να διασαφηνιστεί η λειτουργία των εκμεταλλεύσεων που βρίσκονται στο όριο της περιοχής. Διευκρινίζεται επίσης ότι η συσκευασία, που ήδη προβλέπεται στις καταχωρισμένες προδιαγραφές, αποτελεί μια πρώτη συσκευασία, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εργασίες προσυσκευασίας του προϊόντος που ενδεχομένως εκτελούνται σε μεταγενέστερο στάδιο.

Απαλείφεται η μεταβατική διάταξη σχετικά με τη δυνατότητα τελειοποίησης σε δύο κοινότητες όμορες της γεωγραφικής περιοχής, καθώς οι εν λόγω επιχειρήσεις επέστρεψαν στη γεωγραφική περιοχή.

Προστίθεται μια κοινότητα που προήλθε από τον διαχωρισμό παλαιών κοινοτήτων, οι οποίες μέχρι τότε αποτελούσαν μία κοινότητα (χωρίς μεταβολή των ορίων της γεωγραφικής περιοχής).

Απόδειξη προέλευσης (ιχνηλασιμότητα): σημείο 4 των προδιαγραφών

Οι τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία εισήχθη με την εξέλιξη της εθνικής νομοθεσίας. Προβλέπεται ιδίως δήλωση ταυτοποίησης, πριν από τη διαδικασία αναγνώρισης της ικανότητας των παραγωγών να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος το οποίο επιδιώκουν να χρησιμοποιούν.

Καθορίζονται επίσης λεπτομερώς το περιεχόμενο και οι πρακτικές λεπτομέρειες υποβολής των δηλώσεων που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων.

Προσδιορίζονται τα έγγραφα και τα αρχεία που είναι αναγκαία για την παρακολούθηση της ιχνηλασιμότητας και τον έλεγχο των συνθηκών παραγωγής, καθώς και οι μέθοδοι ελέγχου των χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Όσον αφορά την επισήμανση των τυριών, καθορίζονται οι λεπτομέρειες διανομής και αφαίρεσης των πλακιδίων ταυτοποίησης.

Φυλές αγελάδων γαλακτοπαραγωγής: σημείο 5.1 των προδιαγραφών

Ο ορισμός του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής, το οποίο περιλαμβάνει το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία, των αγελάδων που έχουν στερέψει και των δαμαλίδων ηλικίας άνω των έξι μηνών που εκτρέφονται στην εκμετάλλευση επιτρέπει να προσδιορίζεται το είδος των ζώων τα οποία αφορούν οι έλεγχοι.

Παρέχονται διευκρινίσεις σχετικά με την κατάταξη των ζώων στις επιτρεπόμενες φυλές, που αντιστοιχούν στους κωδικούς 12, 46, 31, με σκοπό την ενίσχυση των ελέγχων.

Καθώς ορισμένοι παραγωγοί ενδέχεται να χρησιμοποιούν ζώα για άλλους σκοπούς εκτός από την παραγωγή του γάλακτος που προορίζεται για την παραγωγή του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie», η δυνατότητα αυτή παρέχεται και ρυθμίζεται.

Διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής: σημείο 5.2 των προδιαγραφών

α) Βασικό σιτηρέσιο και συμπληρωματικές ζωοτροφές

Με τις νέες διατάξεις επιδιώκεται να ενισχυθεί το σύστημα διατροφής με βάση το χόρτο (νωπό και αποξηραμένο) προκειμένου να ενισχυθεί ο δεσμός με την περιοχή της ΠΟΠ και να διατηρηθεί η τυροκομική παραγωγή που στηρίζεται στην τεχνική της χρήσης ανεπεξέργαστου γάλακτος (αποκλειόμενης της διατροφής με χορτονομή που έχει υποστεί ζύμωση).

Για την επίτευξη του στόχου αυτού, εισάγεται η πυκνότητα βόσκησης ανά εκτάριο χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης και ορίζεται σε μέγιστη τιμή 1,5 μονάδας ζωικού κεφαλαίου. Κατά τη θερινή περίοδο, οι αγελάδες σε γαλακτοφορία πρέπει να βόσκουν επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 150 ημερών.

Προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι διαφορές στις εφαρμοζόμενες πρακτικές που έχουν παρατηρηθεί μεταξύ των εκμεταλλεύσεων εντός της γεωγραφικής περιοχής, ρυθμίζεται η προσφυγή σε διατροφικούς πόρους μη προερχόμενους από τη γεωγραφική περιοχή για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία. Συγκεκριμένα, μόνο για τις εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μέτρων και τις ορεινές εκμεταλλεύσεις στις οποίες οι αγελάδες σε γαλακτοφορία βόσκουν σε βοσκοτόπους υψόμετρου μεγαλύτερου των 600 μέτρων, είναι επιτρεπτή η προσφυγή σε χορτονομές που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή, σε μέγιστο ποσοστό 25 %, σε ξηρά ουσία, του βασικού σιτηρεσίου.

Η αγορά χορτονομών εκτός της γεωγραφικής περιοχής αφορά μόνο το άχυρο.

Επιτρέπεται η χρήση νωπών χορτονομών, περιορίζεται όμως σε ένα γεύμα ημερησίως κατά την περίοδο βόσκησης των 150 ημερών. Ωστόσο, πέραν της περιόδου βόσκησης, επιτρέπεται η χορήγηση νωπού χόρτου σε δύο γεύματα ημερησίως, αλλά το χόρτο κάθε γεύματος πρέπει υποχρεωτικά να κόβεται και να χορηγείται ανεξάρτητα. Προκειμένου να αποφεύγεται οποιοδήποτε πρόβλημα μόλυνσης από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, το νωπό χόρτο πρέπει να χορηγείται φρέσκο και οι ταΐστρες πρέπει να καθαρίζονται από τις μη καταναλωθείσες ποσότητες πριν από κάθε νέα χορήγηση.

Πάντοτε με σκοπό τη διατήρηση του δεσμού με την περιοχή αλλά και διότι οι βραχείες ίνες δεν έχουν τις ίδιες επιπτώσεις στον μηρυκασμό με το σανό χόρτου ή μηδικής, η διανομή αφυδατωμένης μηδικής σε σβώλους περιορίζεται στα συμπληρώματα.

Ο ορισμός θετικού καταλόγου συμπυκνωμένων ζωοτροφών επιτρέπει να διευκολύνονται οι έλεγχοι και να αποφεύγονται οι τεχνολογικοί νεωτερισμοί που δεν έχουν πλήρως γνωστές και ελεγχόμενες επιπτώσεις. Προκειμένου να διαφυλαχθεί ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής του, η συνολική ποσότητα συμπληρωμάτων που προστίθενται στο σιτηρέσιο περιορίζεται σε 1 800 kg ετησίως ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και σε 500 kg ανά δαμαλίδα.

Τέλος, διευκρινίζεται ότι ο ορός γάλακτος που παράγεται στην εκμετάλλευση επιτρέπεται να χορηγείται μόνο κατά το πότισμα των ζώων και μόνον εντός 24 ωρών το μέγιστο.

β) Κανόνες για τη διανομή τροφής.

Για την αποφυγή υγειονομικών και τεχνολογικών προβλημάτων, κατά τη χειμερινή περίοδο προτιμάται η διανομή ξηρής τροφής. Για να διευκολυνθεί επίσης ο μηρυκασμός, είναι υποχρεωτική η διανομή χορτονομών που διατηρούν τη φυσική τους ακεραιότητα. Τα στοιχεία αυτά οδήγησαν στην απαγόρευση της χρήσης αναμεικτήρα διανομέα για τη διανομή του σιτηρεσίου.

γ) Ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση

Οι υφιστάμενες διατάξεις απαγορεύουν τη χρήση ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Προβλέπεται ωστόσο η δυνατότητα να εκτρέφεται ένα άλλο κοπάδι, σαφώς διαχωρισμένο, με αυτόν τον τύπο ζωοτροφών και υπόκειται σε ειδικές συνθήκες παραγωγής, αποθήκευσης και χρήσης.

Σύστημα εκμετάλλευσης: σημεία 5.3 και 5.4 των προδιαγραφών

α) Απαγόρευση ΓΤΟ (στις καλλιέργειες και τις ζωοτροφές)

Η απαγόρευση της παρουσίας ΓΤΟ που προβλέπεται στις προδιαγραφές επιτρέπει την ενίσχυση του παραδοσιακού χαρακτήρα της διατροφής.

β) Επιτρέπεται η προσθήκη ανόργανων λιπασμάτων.

Προκειμένου να ευνοηθεί η βόσκηση, η βιοποικιλότητα, η φυσιολογική χλωρίδα και να προστατευθεί το περιβάλλον, περιορίζεται η προσθήκη ανόργανων λιπασμάτων. Εισάγεται διάκριση μεταξύ των δήμων σε συνάρτηση με την τοπογραφική τους κατάσταση, με βάση τη διαίρεση σε «μειονεκτικές περιοχές» που χρησιμοποιείται από τη διοίκηση. Τα όρια που προβλέπονται στις προδιαγραφές νοούνται κατά μέσο όρο για τις εκτάσεις κάθε εκμετάλλευσης.

γ) Προσθήκη οργανικών λιπασμάτων

Ορίζονται οι προϋποθέσεις για τη διασπορά οργανικών λιπασμάτων προκειμένου να προφυλαχθεί η διατροφή των αγελάδων από όλους τους κινδύνους μόλυνσης από ρυπαντικά στοιχεία.

Η γενίκευση της τήρησης αρχείου διασποράς θα καταστήσει τους ελέγχους επί αυτού του σημείου δίκαιους και θα τους διευκολύνει.

Συνθήκες αρμέγματος: σημείο 5.5 των προδιαγραφών

Διευκρινίζονται οι συνθήκες αρμέγματος ώστε να καταστεί δυνατή η χρήση νέων τεχνικών αρμέγματος με ταυτόχρονη τήρηση όλων των όρων σχετικά με τη διαβίωση του κοπαδιού και τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του χρησιμοποιούμενου γάλακτος.

Η επαλήθευση της εγκατάστασης αρμέγματος είναι υποχρεωτική για τη διατήρηση της ποιότητας του χρησιμοποιούμενου γάλακτος.

Θερμοκρασία ψύξης στο τυροκομείο:

Η θερμοκρασία διατήρησης του γάλακτος στην εκμετάλλευση ή αποθήκευσης στο τυροκομείο αυξάνεται από 8 °C σε 10 °C ώστε να ευνοηθεί η χρήσιμη τεχνολογική χλωρίδα του γάλακτος.

Παρασκευή: σημείο 5.6 των προδιαγραφών

Τμήμα 5.6.1. Γενικές διατάξεις

Χρησιμοποιούμενο γάλα, βοηθητικά επεξεργασίας και πρόσθετα

Προκειμένου να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης από ανεπεξέργαστο γάλα που υποβάλλεται σε μεταποίηση, εισάγεται κατάλογος των επεξεργασιών που απαγορεύονται.

Η παράγραφος σχετικά με τη χρήση βοηθητικών επεξεργασίας και προσθέτων συμπληρώνεται έτσι ώστε να ενισχυθούν οι τρέχουσες πρακτικές χρησιμοποίησης μεθόδων επεξεργασίας και προσθέτων κατά την παρασκευή των τυριών και να αποφευχθεί στο μέλλον η ανεξέλεγκτη εφαρμογή τεχνικών οι οποίες θα έβλαπταν τα χαρακτηριστικά των τυριών.

Στάδια της παραγωγής

Εισάγονται τα χαρακτηριστικά των κάδων παρασκευής: αυτοί πρέπει να είναι ανοιχτοί και η μέγιστη περιεκτικότητά τους να μην υπερβαίνει τα 6 000 l.

Πράγματι, η παρατήρηση της εξέλιξης του τυροπήγματος στον κάδο με την όραση και την αφή παραμένει σημαντικό στοιχείο για την παρασκευή από ανεπεξέργαστο γάλα, συλλεγόμενο καθημερινά και το οποίο δεν υπόκειται σε καμία επεξεργασία πριν την έναρξη της παρασκευής.

Ο έλεγχος της παρασκευής βελτιώνεται επίσης όταν ο χρησιμοποιούμενος όγκος γάλακτος δεν επιμηκύνει σημαντικά τη φάση μορφοποίησης των τυριών. Η μεγάλη διάρκεια της φάσης μορφοποίησης θα οδηγούσε σε πολύ μεγάλη διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών των τυριών μεταξύ τους.

Ορίζεται ακριβέστερα η περιγραφή των φάσεων από την εργασία στον κάδο έως την αλάτιση του τυριού ώστε να ληφθούν υπόψη ορισμένες προσαρμογές: μέγεθος των μητρών, μάζα των βαριδιών που χρησιμοποιούνται για τη συμπίεση των μικρών μοντέλων, μείωση της πυκνότητας της άλμης από 1 140 σε 1 130.

Όσον αφορά την αλάτιση, αυτή δεν μπορεί να εκτελείται στον τυροκομικό κάδο.

Διευκρινίζεται ότι η συνολική διάρκεια της παρασκευής, της προτελειοποίησης και της τελειοποίησης είναι τουλάχιστον 15 ημέρες από την προσθήκη πυτιάς. Συνεπώς, το τυρί δεν μπορεί να φύγει από τη μονάδα παραγωγής ή τελειοποίησης πριν από τη 16η ημέρα τουλάχιστον.

Προτελειοποίηση και τελειοποίηση

Εισάγονται διασαφηνίσεις του κειμένου της περιγραφής της φάσης προτελειοποίησης προκειμένου να ληφθεί υπόψη με μεγαλύτερη ακρίβεια η τεχνογνωσία των τυροκόμων και να διατηρηθεί η ποιότητα των τυριών.

Οι πρακτικές λεπτομέρειες της τελειοποίησης συμπληρώνονται με την εισαγωγή της δυνατότητας να συσκευάζονται τα τυριά από τη 12η ημέρα τελειοποίησης και αυτή να συνεχίζεται σε χαμηλότερη θερμοκρασία, επί μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Με τη διάταξη αυτή επιδιώκεται να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι η κρούστα ωριμάζει ταχύτερα από το τυρί και η όψη της φθάνει στο βέλτιστο σημείο περίπου τη 12η ημέρα παραμονής στο θάλαμο ωρίμασης, στη συνέχεια δε αποκτά σταδιακά ελαττώματα παρουσίας που θα μπορούσαν να εμφανιστούν κατά την εμπορική διάθεση του τυριού.

Προστίθενται οι ακόλουθες διατάξεις:

— Είναι υποχρεωτικό ένα πρώτο στάδιο στον θάλαμο, το οποίο διαρκεί τουλάχιστον έως τη 12η ημέρα από την ημερομηνία παρασκευής.

Η θερμοκρασία του θαλάμου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 10 και 15 °C και η υγρασία να είναι άνω του 90 %.

— Από τη 12η ημέρα και κατόπιν, τα τυριά μπορούν να συσκευάζονται ατομικά και, σε αυτή την περίπτωση, τελειοποιούνται έως τη 18η ημέρα ωρίμασης τουλάχιστον, σε ελάχιστη θερμοκρασία 6 °C.

— Στην περίπτωση κατά την οποία τα τυριά δεν είναι συσκευασμένα, η ωρίμαση συνεχίζεται στον θάλαμο έως τη 16η ημέρα τουλάχιστον σε θερμοκρασία μεταξύ 10 και 15 °C και υγρασία άνω του 90 %.

Διευκρινίζεται ότι επιτρέπεται η χρήση ξύλινων σανίδων, πλανισμένων ή μη, ως υποστηρίγματος της τελειοποίησης. Αυτή η διευκρίνιση λαμβάνει υπόψη τη σημασία, από τεχνολογική άποψη, της ανάπτυξης της επιφανειακής χλωρίδας χάρη στην παρουσία θρεπτικών βιο-υμενίων στις σανίδες.

Τμήμα 5.6.2. Ειδικές διατάξεις για την παρασκευή σε γαλακτοκομικά εργαστήρια

Δίνονται διευκρινίσεις σχετικά με το χρόνο λήξης της φάσης προσθήκης τυτιάς, προκειμένου να διευκρινιστεί η διάρκεια της φάσης αυτής.

Διευκρινίζεται η δοσολογία όσον αφορά τις γαλακτικές ζύμες.

Αναφέρεται ότι είναι δυνατή η χρήση τυροκομικών μητρών οξίνισης. Οι εν λόγω μήτρες βοηθούν στη μορφοποίηση των προϊόντων και αντικαθιστούν το ύφασμα χωρίς τροποποίηση των εγγενών χαρακτηριστικών του προϊόντος. Επιτρέπουν εξάλλου την επίτευξη αποτελέσματος ισοδύναμου με το λαμβανόμενο μετά από μακρύτερο χρόνο παραμονής στο ύφασμα, τον καλύτερο έλεγχο της στράγγισης, την παρασκευή τυριών με κανονικότερο σχήμα καθώς και ευεργετικά αποτελέσματα όσον αφορά την ανάπτυξη της κρούστας των προϊόντων.

Διευκρινίζεται ότι υπάρχει η δυνατότητα επαναχρησιμοποίησης της ποσότητας γάλακτος που απομένει στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής ώστε να μην είναι υποχρεωμένος ο τυροκόμος να ξεκινάει διαδικασία παραγωγής με κάδο που δεν είναι πλήρης, με τελικό στόχο να διευκολύνεται η εργασία στον κάδο και να ελέγχεται καλύτερα.

Τμήμα 5.6.3. Ειδικές διατάξεις για την παρασκευή προϊόντος «αγροκτήματος»

Συμπληρώνονται οι όροι για την παραγωγή προϊόντος «αγροκτήματος» με τις ακόλουθες διατάξεις:

- Η εισαγωγή πλαστικοποιημένου υφάσματος με μικροσπές που επιτρέπει τη στράγγιση ενισχύει τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του προϊόντος «αγροκτήματος» τα οποία συνδέονται με τη γεύση, καθώς το ύφασμα αποτελεί δεξαμενή τεχνολογικής χλωρίδας.
- Προκειμένου να διατηρηθεί κατά την παρασκευή των τυριών «αγροκτήματος» το χαρακτηριστικό της βραδείας παρασκευής που προσφέρει μεγαλύτερη ιδιοτυπία της γεύσης, η δόση των χρησιμοποιούμενων γαλακτικών ζυμών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,5 % (0,5 l ζυμών ανά 100 l γάλακτος) της συνολικής ποσότητας γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» «αγροκτήματος».
- Η χρήση τυροκομικών μητρών οξίνισης και κάθε άλλης τυροκομικής μήτρας ή άκαμπτου περιέκτη που συγκρατεί το τυρί κατά τη διάρκεια της φάσης ξήρανσης απαγορεύεται προκειμένου να διατηρηθεί η χρήση του υφάσματος, η οποία αποτελεί παραδοσιακό στοιχείο της παρασκευής προϊόντος «αγροκτήματος». Η διάρκεια διατήρησης στο ύφασμα καθορίζεται σε έξι ώρες από την έναρξη της τοποθέτησης σε αυτό.

Παρέχονται διευκρινίσεις σχετικά με τις πρακτικές λεπτομέρειες της συμπίεσης, της αναστροφής των τυριών, της προτελειοποίησης, της έκπλυσης και των φροντίδων σε υγρές συνθήκες κατά την είσοδο στον θάλαμο ωρίμασης.

Οι διατάξεις αυτές επιτρέπουν την καλύτερη κωδικοποίηση των πρακτικών και την ενίσχυση της ιδιοτυπίας των τυριών «αγροκτήματος».

Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι οι επιχειρήσεις τελειοποίησης έχουν τη δυνατότητα, εφόσον το επιθυμούν, να παρέχουν ειδικές φροντίδες σε προγενέστερο σημείο της ζωής του προϊόντος, η διάρκεια παραμονής του στην εκμετάλλευση ορίζεται σε έξι ημέρες αντί των δέκα που είχαν αρχικά προβλεφθεί.

Οι συνθήκες παραγωγής, τελειοποίησης και προτελειοποίησης του μικρού «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» εισάγονται και αποσαφηνίζουν ορισμένες διατάξεις οι οποίες συνάδουν με τις εφαρμοζόμενες πρακτικές.

Στοιχεία που αιτιολογούν τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον: σημείο 6 των προδιαγραφών

Η σύνταξη του συγκεκριμένου σημείου περιλαμβάνει τα ακόλουθα επιμέρους σημεία: «Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής: φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες», «Ιδιοτυπία του προϊόντος», «Αιτιώδης σχέση».

Η αναδιοργάνωση αυτή συνοδεύεται από συντακτικές βελτιώσεις και διευκρινίσεις όταν είναι αναγκαίο.

Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης: σημείο 8 των προδιαγραφών

Τα στοιχεία για την επισήμανση των τυριών μεταφέρονται στο σημείο 4: Απόδειξη της καταγωγής.

Η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου «INAO» αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Διευκρινίζεται ότι, ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που εφαρμόζονται σε όλα τα τυριά και του όρου «μικρό», απαγορεύεται να συνοδεύεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη, στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και άλλα εμπορικά έγγραφα, πλην του ιδιαίτερου εμπορικού ή βιομηχανικού σήματος.

Εθνικές απαιτήσεις: σημείο 9 των προδιαγραφών

Προστίθεται ένας πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία των προδιαγραφών προς έλεγχο, τις τιμές στόχου και τις μεθόδους αξιολόγησής τους.

Άλλες τροποποιήσεις

1. Συσκευασία: σημείο 5.7 των προδιαγραφών

Τα τυριά συσκευάζονται σε ακέραια κεφάλια, σε μισά κεφάλια ή σε μερίδες.

Για τη διατήρηση της ποιότητας της κρούστας και την αποφυγή της ξήρανσής της ή της ανάπτυξης ανεπιθύμητης μούχλας, κατά την έξοδο του από τη γεωγραφική περιοχή το τυρί πρέπει να είναι εφοδιασμένο με κατάλληλη συσκευασία. Η συσκευασία αυτή πρέπει να διατηρείται μέχρι την παρουσίαση του προϊόντος στον τελικό καταναλωτή αλλά δεν απαγορεύεται η πιθανή ανασυσκευασία.

Η συσκευασία πρέπει να περιλαμβάνει ξύλινη ψευδοβάση της οποίας διευκρινίζεται η διάμετρος. Κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού η ψευδοβάση διατηρείται.

Το σύνολο των διατάξεων αυτών επιτρέπει τη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της κρούστας, της υφής της τυρόμαζας και της αρωματικής έντασης του τυριού. Επιπλέον, δεδομένης του ευαλλοίωτου χαρακτήρα του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» όσον αφορά την κρούστα και την ξήρανσή της, η ψευδοβάση και η συσκευασία έχουν ρόλο ρυθμιστή της υγρασίας. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται πρέπει να μην επηρεάζουν αρνητικά την ειδική μυκητική χλωρίδα της κρούστας του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie».

Ωστόσο, για τα τυριά που προορίζονται για τη βιομηχανία τροφίμων που δραστηριοποιείται στη μεταποίηση, η ατομική συσκευασία των τυριών αυτών δεν είναι υποχρεωτική. Στην περίπτωση αυτή, η παρουσία της ψευδοβάσης δεν είναι αιτιολογημένη.

2. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους: αλλαγή της διεύθυνσης του «Institut national de l'origine et de la qualité»
3. Σύνθεση της αιτούσας ομάδας: εισάγονται διευκρινίσεις όσον αφορά τη σύνθεση της ομάδας

Στοιχεία των οργανισμών ελέγχου: επικαιροποιούνται τα στοιχεία των οργανισμών ελέγχου.

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 ⁽¹⁾

«REBLOCHON» / «REBLOCHON DE SAVOIE»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Reblochon» / «Reblochon de Savoie»

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 «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» είναι ένα τυρί από πλήρες ανεπεξέργαστο γάλα αγελάδων των φυλών Abondance, Montbéliarde και Tarentaise, με συμπιεσμένη άψητη μάζα, πεπλατυσμένου κυλινδρικού σχήματος ελαφρώς στρογγυλεμένου, διαμέτρου 14 cm περίπου, ύψους 3,5 cm περίπου και βάρους μεταξύ 450 και 550 γραμμαρίων.

Περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 45 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

⁽¹⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η κρούστα, η οποία πλένεται κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης, πρέπει να είναι λεπτή, κανονική και ομοιόμορφη. Έχει χρώμα από κίτρινο έως κιτρινοπορτοκαλί και καλύπτεται εν όλω ή εν μέρει από λευκό, λεπτό και βραχύ πέλος.

Η μάζα είναι ελάχιστα σφικτή, ομοιογενής, ελαστική και παχύρρευστη. Έχει χρώμα υπόλευκο έως κίτρινο κρέμας, είναι ελαφρώς αλμυρή και μπορεί να παρουσιάζει μικρές οπές.

Το τυρί μικρότερου σχήματος —τύπου «μικρό»—, το οποίο έχει τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αλλά διάμετρο περίπου 9 cm, ύψος περίπου 3 cm και βάρος μεταξύ 230 και 280 γραμμαρίων, φέρει επίσης την ΠΟΠ.

Το «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» μπορεί να παρουσιάζεται υπό μορφή ακέραιων κεφαλιών ή σε τεμάχια.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες των φυλών: γαλακτοπαραγωγής Abondance, Montbéliarde, Tarentaise (καλούμενη επίσης Tarine).

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός με την περιοχή, η διατροφή του κοπαδιού πρέπει να προέρχεται κυρίως από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται από χορτονομές αποτελούμενες από:

- τουλάχιστον 50 % χόρτο βόσκησης κατά τη θερινή περίοδο και σανό που διανέμεται καθημερινά κατά τη χειμερινή περίοδο.
- νωπές χορτονομές: χλωρός αραβόσιτος, χλωρό χόρτο στην ταϊστρα, κτηνοτροφικά τεύτλα. Η χορήγηση σανού ως τμήματος του βασικού σιτηρέσιου επιτρέπεται μόνο για τις δαμαλίδες.

Κατά τη θερινή περίοδο, η βόσκηση πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες.

Οι προερχόμενες από την οριοθετημένη περιοχή χορτονομές πρέπει να καλύπτουν το 100 %, υπολογιζόμενο επί ξηράς ύλης του βασικού σιτηρέσιου των αγελάδων σε γαλακτοφορία. Για τις εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 600 μέτρων και τις ορεινές εκμεταλλεύσεις των ορεινών βοσκοτόπων των οποίων οι αγελάδες σε γαλακτοφορία βόσκουν σε υψόμετρο άνω των 600 μέτρων, οι προερχόμενες από την οριοθετημένη περιοχή χορτονομές πρέπει να καλύπτουν τουλάχιστον το 75 %, υπολογιζόμενο επί ξηράς ύλης του βασικού σιτηρέσιου των αγελάδων σε γαλακτοφορία. Οι χορτονομές που αγοράζονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής μπορούν να είναι μόνο ξηρές χορτονομές.

Ως συμπλήρωμα του βασικού σιτηρέσιου, επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωματικών ζωοτροφών. Σε αυτές περιλαμβάνονται συμπυκνωμένες ζωοτροφές και αποξηραμένες χορτονομές. Το σύνολο των συμπληρωμάτων που διανέμεται στις αγελάδες σε γαλακτοφορία δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 1 800 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος.

Απαγορεύεται η χρήση στη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής ενσιρωμένων ζωοτροφών, ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση, δεματιασμένου χόρτου καθώς και ζωοτροφών οι οποίες ενδέχεται να επηρεάσουν αρνητικά την οσμή και τη γεύση του γάλακτος ή του τυριού, ή που παρουσιάζουν κινδύνους βακτηριακής μόλυνσης.

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

Η παραγωγή και το άρμεγμα του γάλακτος καθώς και η παρασκευή και η τελειοποίηση των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Η πρώτη συσκευασία των τυριών εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής πριν την έξοδό τους από το εργαστήριο τελειοποίησης καθώς αυτό αποτελεί το τελευταίο στάδιο της παραγωγής του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie». Η διάταξη αυτή επιτρέπει τη διατήρηση της ποιότητας της κρούστας του προϊόντος, καθώς με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η ξήρασή του και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης ευρωτίασης. Η πρώτη αυτή συσκευασία δεν αντιβαίνει στην ανασυσκευασία του προϊόντος σε άλλο εργαστήριο σε μεταγενέστερο στάδιο.

Η συσκευασία αυτή, που εκτελείται εντός κατάλληλου υλικού συσκευασίας, περιλαμβάνει και την παρουσία μιας ψευδοβάσσης από ξύλο ερυθρελάτης σε μία τουλάχιστον από τις βάσεις του τυριού που παρουσιάζεται σε μορφή ακέραιου ή μισού κεφαλιού. Οι μερίδες πρέπει να έχουν τρεις πλευρές με κρούστα.

Τα προϊόντα που προορίζονται για τη βιομηχανία τροφίμων μπορεί να μην είναι συσκευασμένα μεμονωμένα, αλλά πρέπει ωστόσο να εξέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή συσκευασμένα.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» η οποία να αναγράφεται με χαρακτηριστές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην ετικέτα. Επιπλέον, η επισήμανση μπορεί να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης, συνοδευόμενη από τον όρο «petit» (μικρό) για το τυρί μικρού σχήματος που ορίζεται στο σημείο 3.2.

Ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που εφαρμόζονται σε όλα τα τυριά και του προαναφερόμενου όρου, απαγορεύεται να συνοδεύεται η συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη, στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και άλλα εμπορικά έγγραφα, πλην του ιδιαίτερου εμπορικού ή βιομηχανικού σήματος.

Η επισήμανση πρέπει υποχρεωτικά να φέρει το σύμβολο «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μπορεί επίσης να περιλαμβάνει την ένδειξη «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα δύο τρίτα του Département de la Haute-Savoie (ολόκληρο το τμήμα ανατολικά του Annecy σε υψόμετρο άνω των 500 μέτρων), καθώς και ορισμένες κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων του διαμερίσματος Savoie.

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismund, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Διοικητικό διαμέρισμα Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (Τμήμα G1 και G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Τμήμα A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται εντός των Βορείων Άλπεων και περιλαμβάνει τις ορεινές περιοχές που βρίσκονται μεταξύ της λίμνης Λεμάν και του ορεινού όγκου του Mont-Blanc. Οριοθετείται ανατολικά από τα σύνορα με την Ελβετία και εκτείνεται προς τα δυτικά έως τα δυτικότερα τμήματα της οροσειράς των Άλπεων. Στο Νότο, στην περιοχή δεν περιλαμβάνεται ο ορεινός όγκος του Beaufortain και περιλαμβάνεται το βόρειο τμήμα του ορεινού όγκου των Bauges.

Το ανάγλυφο είναι ιδιαίτερος πολυσχιδές, διαρθρωμένο σε ορεινούς όγκους υψόμετρου σταθερά αυξανόμενου από τα δυτικά προς τα ανατολικά (ανερχόμενο σε 1 000 μέτρα στους δυτικούς πρόποδες, μεγαλύτερο των 2 000 μέτρων στις κορυφές των ασβεστολιθικών ορεινών όγκων και σε μεγαλύτερο των 4 000 μέτρων στην οροσειρά του Mont-Blanc), οι οποίοι διαχωρίζονται μεταξύ τους από μεγάλες κοιλάδες με υψόμετρο μεγαλύτερο των 500 μέτρων (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει πολύ διαφορετικές περιοχές από την άποψη του γεωλογικού υποστρώματος. Ορεινοί όγκοι αποτελούμενοι από κυρίως ασβεστολιθικά πετρώματα διασχίζουν την περιοχή από βορειοανατολικά προς νοτιοδυτικά. Ορισμένα ιδιαίτερα ανθεκτικά στη διάβρωση επίπεδα σχηματίζουν αιχμηρά ανάγλυφα όπως η οροσειρά των Aravis. Στα δυτικά, η περιοχή αποτελείται από αργιλοασβεστώδες μολαστικό υπόστρωμα που στηρίζει απότομα ασβεστολιθικά ανάγλυφα (Salève). Στα ανατολικά, οι κρυσταλλικοί ορεινοί όγκοι του Mont-Blanc και των ερυθρών Aiguilles αποτελούν τα υψηλότερα σημεία της περιοχής. Τα πετρώματα είναι όξινα (γρανίτες, γνεύσιους, μαρμαρυγιακοί σχιστόλιθοι). Προς βορρά, η οροσειρά του Chablais αποτελείται από αναμεμιγμένα όξινα ή ασβεστολιθικά πετρώματα.

Το κλίμα είναι ορεινό, άμεσα εκτεθειμένο στις ροές από τα δυτικά. Χαρακτηρίζεται από μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων (μεγαλύτερο των 900 mm ετησίως), χωρίς θερινή ξηρασία. Στο επίκεντρο των ορεινών όγκων, υπερβαίνει συνήθως τα 1 500 έως 2 000 mm ετησίως. Λόγω του ορεινού περιβάλλοντος, οι χειμώνες είναι ψυχροί και οι άφθονες βροχοπτώσεις σημειώνονται την περίοδο αυτή υπό μορφή χιονιού. Το υψόμετρο και το ανάγλυφο του εδάφους επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τις τοπικές κλιματικές συνθήκες.

Οι γεωργικές εκτάσεις είναι στο μεγαλύτερο μέρος τους λειμώνες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα σημαντική ανάπτυξη των ορεινών βοσκοτόπων, δηλαδή των μόνιμων βοσκοτόπων μεγάλου υψομέτρου. Αυτοί παρουσιάζουν μεγάλη φυτική ποικιλία που συνδέεται με την ποικιλία των συνθηκών περιβάλλοντος (έδαφος, νερό, έκθεση, υψόμετρο κ.λπ.) και χρήσης (κτηνοτροφικές πρακτικές). Το 90 % των χορτολιβαδικών εκτάσεων αποτελούν μόνιμους βοσκοτόπους στους οποίους επικρατεί η δακτυλίδα, η οποία θεωρείται πολύ καλό αγρωστώδες χορτονομή, το λευκό τριφύλλι και τριφύλλι το λειμώσιο. Απαντώνται πλούσιοι λειμώνες θειρισμού με άγρια λάπαθα (*Rumex*), μεσαίοι λειμώνες θειρισμού ή βόσκησης με πιμπινέλα (*Pimpinella major*) και φτωχοί ή ξηροί λειμώνες θειρισμού ή βόσκησης με φασκομηλιά των αγρών (*Salvia pratensis*) και ρίγανη. Η χρησιμοποιούμενη βλάστηση φύτευται σε ορόφους που ξεκινούν στα χαμηλά σημεία των κοιλάδων και φθάνουν σε υψόμετρο που μπορεί να υπερβαίνει τα 2 500 μέτρα.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ένα από τα χαρακτηριστικά των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων της γεωγραφικής περιοχής είναι η χρησιμοποίηση των ορεινών βοσκοτόπων το καλοκαίρι. Η ζωή των κοπαδιών επηρεάζεται έντονα από τις εποχές: έξοδος από τον στάβλο στις αρχές Μαΐου, βόσκηση στους βοσκοτόπους χαμηλού υψομέτρου, κατόπιν άνοδος προς τους ορεινούς βοσκοτόπους στις αρχές Ιουνίου και παραμονή σε αυτούς έως τις αρχές Οκτωβρίου. Ακολουθεί η χειμερινή περίοδος που έχει τη μεγαλύτερη διάρκεια, με πολλούς μήνες χιονιού και δυσμενών καιρικών συνθηκών. Ο κτηνοτρόφος πρέπει επομένως να αποθηκεύει κατά τη θερινή περίοδο τη χορτονομή που θα απαιτηθεί για το κοπάδι από Νοέμβριο έως Απρίλιο (απαιτούνται περίπου 2 000 kg ξηρής χορτονομής ανά αγελάδα για τον χειμώνα).

Για την αντιμετώπιση αυτών των συνθηκών διαβίωσης, οι παραγωγοί γάλακτος χρησιμοποιούν ορεινές φυλές αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις κλιματικές και φυσικές αντιξοότητες του περιβάλλοντος (μορφολογία προσαρμοσμένη στη βόσκηση στους λειμώνες με κλίση· ανοχή στις υψηλές θερμοκρασίες· αξιοποίηση της βόσκησης κατά τη θερινή περίοδο και των ξηρών χορτονομών τον χειμώνα) με ταυτόχρονη τακτική παραγωγή γάλακτος ποιότητας.

Η διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση κατά τη θερινή περίοδο και ξηρές χορτονομές κατά τη χειμερινή περίοδο. Η χορήγηση συμπληρωματικής ζωτροφής είναι περιορισμένη σε ποσότητα, προκειμένου να διατηρηθεί ο ελάχιστος εντατικός τρόπος εκτροφής των ζώων. Δεν χορηγούνται ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση, οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς την οσμή και τη γεύση του γάλακτος και επομένως του τυριού.

Η ονομασία «Reblochon de Savoie» προέρχεται από τη λέξη «Reblâche», που σημαίνει «άρμεγμα για δεύτερη φορά». Η πρακτική αυτή ήταν συνήθης ήδη από τον 13ο αιώνα: ο κτηνοτρόφος που νοίκιαζε έναν ορεινό βοσκοτόπο όφειλε να καταβάλει ένα αντίτιμο στον ιδιοκτήτη. Το ζώο που δεν είχε αρμεχθεί πλήρως κατά το άρμεγμα μέτρησης έδινε κατά το δεύτερο άρμεγμα γάλα σε μικρή ποσότητα αλλά πολύ κρεμώδες, δεδομένου ότι το γάλα που παράγεται κατά το τέλος του άρμεγματος είναι πλούσιο σε λιπαρές ουσίες. Έχοντας στη διάθεσή τους μικρή ποσότητα γάλακτος αρκετά πλούσιο σε λιπαρά, οι τυροκόμοι παρήγαν κρεμώδη τυριά μικρού μεγέθους. Τυρί αρχικά παραγόμενο κρυφά, το «Reblochon», όταν επήλθε νομομοιοποίηση των συναλλαγών, έκανε την πανηγυρική εμφάνισή του τον 18ο αιώνα, ιδίως στο τραπέζι των αστών, του κλήρου και των ευγενών.

Η εργασία του τυροκόμου, στηριγμένη σε πατροπαράδοτη τεχνογνωσία, διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην αποκάλυψη του αρωματικού δυναμικού του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie». Η επεξεργασία του νωπού γάλακτος χωρίς προηγούμενη μεταποίηση, σε χαμηλή θερμοκρασία, του επιτρέπει να αναδειχθεί καλύτερα. Το άρμεγμα δύο φορές την ημέρα επιβάλλει την ταχεία και ακριβή χρήση του γάλακτος. Η χρησιμοποίηση νωπού γάλακτος συνεπάγεται ότι η επεξεργασία πρέπει να γίνεται σε ανοικτούς κάδους ώστε να είναι σε θέση ο τυροκόμος να παρατηρεί το περιεχόμενο του κάδου και να προσαρμόζει την κίνηση του χεριού του στις τυχόν μεταβολές του γάλακτος.

Η τελειοποίηση πραγματοποιούνταν αρχικά στην ορεινή εκμετάλλευση. Στη συνέχεια, αναπτύχθηκε στην κοιλάδα, η οποία προσέφερε ευχερή πρόσβαση και διευκόλυνε επομένως την εμφάνιση του επαγγέλματος του τελειοποιητή. Ο τελειοποιητής πρέπει να εκτελεί πολλά καθήκοντα και, ιδίως, να παρακολουθεί τη θερμοκρασία τελειοποίησης καθώς αυτή παίζει σημαντικό ρόλο στη μυκητική χλωρίδα (που προσδίδει στην κρούστα τη χαρακτηριστική όψη της). Πολλές μικροβιακές ομάδες συνυπάρχουν και εναλλάσσονται στην επιφάνεια του τυριού. Η εν λόγω διαδοχή οφείλεται κυρίως στη μεταβολή του pH και της περιεκτικότητας της κρούστας σε αλάτι. Αυτή η μικροχλωρίδα, και ιδίως το *Geotrichum candidum*, προσδίδει στο «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» το λεπτό λευκό πέλος που το χαρακτηρίζει, αλλά συμβάλλει επίσης σημαντικά στην εξέλιξη της υφής και του αρώματος της ζύμης.

Το εμπόριο του «Reblochon» αυξάνεται τον 19ο αιώνα, δημιουργώντας μια ειδική εμπορική δραστηριότητα, η οποία διευκολύνεται με την επέκταση του δικτύου μεταφορών. Το πρώτο μισό του 20ού αιώνα η παραγωγή «Reblochon» επεκτείνεται πέραν του αρχικού λίκνου της με αποτέλεσμα να προστατεύσουν οι παραγωγοί το προϊόν τους και να καθορίσουν ειδικούς όρους παραγωγής από το 1953.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Το «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» είναι ένα τυρί με συμπίεσμένη άψητη μάζα από ανεπεξέργαστο πλήρες αγελαδινό γάλα, το οποίο δεν υποβάλλεται σε καμία επεξεργασία πριν από την παραγωγή.

Είναι μικρού μεγέθους και χαμηλού βάρους και μπορεί να παραχθεί και σε μικρό σχήμα. Παρουσιάζεται σε μορφή πεπλατυσμένου κυλίνδρου, ελαφρώς στρογγυλεμένου.

Είναι κρεμώδες τυρί με παχύρρευστη και μαλακή μάζα υπόλευκου χρώματος ελαφρώς αλμυρή που μπορεί να εμφανίσει αρώματα γαλακτικά και φρύξης. Η λεπτή πλυμένη κρούστα, χρώματος ζαφοράς καλύπτεται από λεπτό λευκό πέλος (μυκητική χλωρίδα).

5.3. Απώδης 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 ορεινό πολύ βροχερό περιβάλλον που αποτελεί το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει τη μεγάλη ανάπτυξη του χόρτου την άνοιξη και το καλοκαίρι. Η ποικιλία των συνθηκών του περιβάλλοντος όπως του υψομέτρου και της έκθεσης των ορεινών βοσκοτόπων καθώς και της φύσης των πετρωμάτων εκφράζεται στη μεγάλη βοτανική ποικιλία των βοσκοτόπων, καθώς κάθε περιβάλλον αναδεικνύεται μέσα από ένα πρωτότυπο σύνολο χλωρίδας.

Πολλά είδη που απαντούν εντός αυτών των συνόλων χλωρίδας έχουν έντονες αρωματικές ιδιότητες που συμβάλλουν στη διαμόρφωση του ιδιαίτερου τύπου του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie». Οι διαφορές οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μπορούν να αποδοθούν στη διαφορετική φύση του νωπού και ξηρού χόρτου που απαντάται στη γεωγραφική περιοχή.

Το περιβάλλον αυτό είναι πολύ αντίξοο για τα κοπάδια, και μόνον οι ορεινές φυλές είναι ικανές να αντέξουν έναν τρόπο ζωής που συνδυάζει την παραμονή στους στάβλους της κοιλάδας τον χειμώνα, χωρίς άσκηση, με τις σημαντικές καθημερινές μετακινήσεις στους ορεινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι, οι οποίες ενδέχεται να περιλαμβάνουν πολλές εκατοντάδες μέτρα συνολικής υψομετρικής διαφοράς.

Υπό αυτές τις συνθήκες, οι εν λόγω φυλές είναι ικανές να παράγουν ένα γάλα πλούσιο σε πρωτεΐνες και πολύ κατάλληλο για μεταποίηση σε τυρί: ο πολτός που λαμβάνεται μετά την προσθήκη πυτιάς είναι σφικτός και η τυροκομική απόδοση υψηλή.

Προερχόμενο αρχικά από έναν τρόπο παρασκευής που στηριζόταν σε μικρές ποσότητες γάλακτος πλούσιου σε λιπαρές ουσίες, το τυρί «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» είναι το αποτέλεσμα της εφαρμογής μιας απλής τεχνικής (ελάχιστη θέρμανση εκ νέου, ταχύς ενοφθαλμισμός, όχι ξήρανση στον κάδο), η οποία έχει ως αποτέλεσμα σύντομη διάρκεια τελειοποίησης.

Επομένως, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» συνδέονται με τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής (βόσκηψη, χορήγηση χόρτου) η οποία προέρχεται από χλωρίδα προσαρμοσμένη στις κλιματικές συνθήκες που περιγράφονται ανωτέρω και στη διατήρηση της τεχνογνωσίας των τυροκόμων και των τελειοποιητών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

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

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL