

Επίσημη Εφημερίδα C 319 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος
28 Σεπτεμβρίου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 319/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9900 — ZF China / Wolong / Wolong ZF Automotive Electric Motors JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 319/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 25 Σεπτεμβρίου 2020	2
---------------	--	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 319/03	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9959 — Advent/Aareal/Aareon), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

2020/C 319/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9937 — BC Partners / Sofima / IMA), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

2020/C 319/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9963 — Iliad S.A. / Play Communications S.A.) ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 319/06	Δημοσίευση κοινοποίησης της έγκρισης τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.....	7
2020/C 319/07	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας 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

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9900 — ZF China / Wolong / Wolong ZF Automotive Electric Motors JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 319/01)

Στις 21 Σεπτεμβρίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9900. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

25 Σεπτεμβρίου 2020

(2020/C 319/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1634	CAD	δολάριο Καναδά	1,5560
JPY	ιαπωνικό γιεν	122,74	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,0165
DKK	δανική κορόνα	7,4465	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7756
GBP	λίρα στερλίνα	0,91343	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6022
SEK	σουηδική κορόνα	10,6285	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 367,57
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0798	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,9000
ISK	ισλανδική κορόνα	161,80	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,9451
NOK	νορβηγική κορόνα	11,1445	HRK	κροατική κούνα	7,5490
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 299,76
CZK	τσεχική κορόνα	27,107	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8485
HUF	ουγγρικό φιορίνι	363,16	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,431
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5557	RUB	ρωσικό ρούβλι	90,4050
RON	ρουμανικό λέου	4,8753	THB	ταιλανδικό μπατ	36,781
TRY	τουρκική λίρα	8,8709	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,4560
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6548	MXN	πέσο Μεξικού	26,0006
			INR	ινδική ρουπία	85,7175

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9959 — Advent/Aareal/Aareon)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2020/C 319/03)

1. Στις 18 Σεπτεμβρίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινομένης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Advent International Corporation («Advent International», ΗΠΑ),
- Aareal Bank AG («Aareal Bank», Γερμανία),
- Aareon AG («Aareon», Γερμανία), που τελεί υπό τον έλεγχο της Aareal Bank.

Η Advent International και η Aareal Bank αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της Aareon.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Advent International: εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων που δραστηριοποιείται σε διάφορους τομείς, συμπεριλαμβανομένων της βιομηχανίας, της λιανικής πώλησης, των μέσων ενημέρωσης, των επικοινωνιών, της πληροφορικής, του διαδικτύου, της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης και των φαρμακευτικών προϊόντων,
- Aareal Bank: παρέχει χρηματοδότηση, προϊόντα λογισμικού και ψηφιακές λύσεις για τον κλάδο των ακινήτων και τους συναφείς κλάδους,
- Aareon: παρέχει λύσεις λογισμικού και βοηθητικές υπηρεσίες (παροχή συμβουλών, επιμορφώσεις και υπηρεσίες κέντρου δεδομένων) για οργανισμούς στέγασης.

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

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

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

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

M.9959 — Advent/Aareal/ Aareon

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9937 — BC Partners / Sofima / IMA)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 319/04)

1. Στις 18 Σεπτεμβρίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Alva S.p.A., Amca S.r.l., Ipercubo S.r.l., Lefa S.r.l., Mefa S.r.l., 4emme S.r.l., P.M. Investments S.r.l., Cofina S.A. και Fariniundici S.p.A. (από κοινού, «Sofima Holdings», Ιταλία),
- BC Partners LLP («BC Partners», Ηνωμένο Βασίλειο),
- Industria Macchine Automatiche S.p.A. («IMA», Ιταλία), που τελεί υπό τον έλεγχο της «Sofima Holdings».

Η BC Partners και η Sofima Holdings αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της IMA.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Sofima Holdings: δραστηριότητες διαχείρισης συμμετοχών της IMA, δραστηριότητες διαχείρισης ακίνητης περιουσίας, και μειοψηφικές συμμετοχές σε εταιρείες για επενδυτικούς σκοπούς·
- BC Partner: εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων η οποία παρέχει υπηρεσίες συμβούλου επενδύσεων·
- IMA: ανάπτυξη και κατασκευή μηχανημάτων και εξοπλισμού αυτοματοποιημένης συσκευασίας εμπορευμάτων.

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

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

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

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

M.9937 — BC Partners / Sofima / IMA

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9963 — Iliad S.A. / Play Communications S.A.)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 319/05)

1. Στις 21 Σεπτεμβρίου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Iliad S.A. («Iliad», Γαλλία), η οποία τελεί υπό τον τελικό έλεγχο του Γάλλου πολίτη Xavier Niel,
- Play Communications S.A. («Play Communications», Λουξεμβούργο).

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

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με δημόσια προσφορά που ανακοινώθηκε στις 21 Σεπτεμβρίου 2020.

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

- Iliad: πάροχος υπηρεσιών σταθερών και κινητών επικοινωνιών, υπηρεσιών σταθερής πρόσβασης στο διαδίκτυο και τηλεοπτικών υπηρεσιών στη Γαλλία, καθώς και υπηρεσιών κινητών επικοινωνιών στην Ιταλία. Άλλες εταιρείες που ελέγχονται από τον κ. Xavier Niel δραστηριοποιούνται ιδίως στους ακόλουθους τομείς: τηλεπικοινωνίες, μέσα ενημέρωσης, τεχνολογίες, νεοφυείς επιχειρήσεις και ακίνητα. Στον τομέα των τηλεπικοινωνιών, ο όμιλος του κ. Xavier Niel δραστηριοποιείται κυρίως στην Ιρλανδία, τη Μάλτα και την Κύπρο,
- Play Communications: εταιρεία χαρτοφυλακίου της P4, η οποία έχει την έδρα της στην Πολωνία και παρέχει κυρίως λιανικές υπηρεσίες κινητής και σταθερής τηλεφωνίας και υπηρεσίες σταθερής πρόσβασης στο διαδίκτυο στην Πολωνία.

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

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

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

M.9963 — Iliad S.A. / Play Communications S.A.

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης της έγκρισης τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2020/C 319/06)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«CÔTES CATALANES»

PGI-FR-A1135-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 2.7.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που περιγράφεται στο τμήμα I —σημείο 4— των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Côtes Catalanes» μεταγράφεται στον κατάλογο δήμων σύμφωνα με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του έτους 2019 που αποτελεί την εθνική αναφορά. Η επικαιροποίηση δεν τροποποιεί την περίμετρο της περιοχής.

Αυτός ο κατάλογος δήμων επικαιροποιείται για την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή όσον αφορά το σημείο «συμπληρωματικές πληροφορίες» του ενιαίου εγγράφου.

2. Ποικιλιακή σύνθεση

Ο κατάλογος με τις ποικιλίες αμπέλου που έχουν επιλεγεί για την παραγωγή οίνων της ΠΓΕ «Côtes Catalanes» και περιλαμβάνονται στο σημείο 5 του τμήματος I των προδιαγραφών προϊόντος, συμπληρώνεται με τις ακόλουθες 5 ποικιλίες: Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Muscaris B, Soreli B, Souvignier gris RS.

Οι εν λόγω ποικιλίες θεωρούνται ανθεκτικές στην ξηρασία και στις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή την ελάχιστη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων, ενώ αντιστοιχούν στις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ΠΓΕ. Δεν τροποποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων της ΠΓΕ.

Αυτές οι ποικιλίες προστίθενται στον κατάλογο των ποικιλιών που περιλαμβάνεται στο σημείο «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Côtes Catalanes

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019., σ. 2.

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

ΠΓΕ «Côtes Catalanes»

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» προορίζεται αποκλειστικά για ερυθρούς, ροζέ και λευκούς μη αφρώδεις οίνους.

Οι (ελάχιστες ή μέγιστες) τιμές ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας και ολικού θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι μπορεί να έχουν χρώμα λιγότερο ή περισσότερο έντονο, σε συνάρτηση με το επιδιωκόμενο προφίλ. Τόσο στην οσμή όσο και στη γεύση, εκφράζουν τον μεσογειακό χαρακτήρα τους με δύναμη και κομψότητα, χαρακτηριστικά που συνήθως προσδίδουν φρεσκάδα και πικάντικες νότες κόκκινων φρούτων και φρύγανων. Η δομή ποικίλει σε συνάρτηση με την ωριμότητα και τα προφίλ παρασκευής.

Οι ροζέ οίνοι μπορεί να έχουν διευρυμένη χρωματική παλέτα που κυμαίνεται από το πιο ανοιχτό γκριζό έως το πιο έντονο ροζέ, ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου. Σε συνάρτηση με τις τεχνικές οινοποίησης, οι ροζέ οίνοι μπορεί να είναι πολύ αρωματικοί, ελαφροί και απαλοί ή, εφόσον προέρχονται από λοφοπλαγιές με χαμηλές αποδόσεις, να διακρίνονται από σταθερή δομή και επομένως να αποτελούν ευχάριστο επιτραπέζιο σύντροφο.

Οι λευκοί οίνοι μπορεί να έχουν χρώμα που κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό κιτρινοπράσινο έως χρυσοκίτρινο.

Η φύτευση σε υψόμετρο ή πεδιάδα καθορίζει τον ορυκτώδη χαρακτήρα, τη λιπαρότητα και την αρωματική ισχύ τους. Γενικά, συνδυάζουν τη φρεσκάδα και τον ορυκτώδη χαρακτήρα και πρόκειται για οίνους που συνδυάζουν την πληρότητα ουσιών με την επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

ΠΓΕ «Côtes Catalanes» που φέρουν τη μνεία «rancio»

Το προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes Catalanes» μπορεί να συμπληρώνεται από τη μνεία «rancio» για τους μη αφρώδεις οίνους που, σε συνάρτηση με τις συνθήκες παλαίωσης, έχουν αποκτήσει τη «γεύση rancio».

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων οι οποίοι φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» ακολουθούμενη από τη μνεία «rancio», πρέπει να έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 238 g/l.

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» ακολουθούμενη από τη μνεία «rancio» έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 12 g/l.

Για τα λοιπά αναλυτικά κριτήρια, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται με τα ευρωπαϊκά πρότυπα.

Οι οίνοι τύπου «rancio» παράγονται αποκλειστικά από τις ποικιλίες αμπέλου Carignan B, Carignan N, Cinsaut N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Grenache N, Macabeu B, Tourbat B, Mourvèdre N, Muscat à petits grains B και Muscat d'Alexandrie B. Το χρώμα τους είναι σκούρο κεχρμπάρνιο, ενίοτε σε απόχρωση φλοιού καρυδιάς, με μερικές πρασινωπές αντάγκες, και αποτυπώνει μια μακράς διάρκειας οξειδωτική παλαίωση. Τα αρώματα είναι ισχυρά, πάντοτε επίμονα και θυμίζουν καρύδι, καθώς και ορισμένα μπαχαρικά όπως σπόρο μοσχοσίταρου (*Trigonella foenum-graecum*).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	24,48
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α) Ειδικές οινολογικές πρακτικές

ΠΓΕ «Côtes Catalanes»

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι (με εξαίρεση όσους ενδέχεται να φέρουν τη μνεία «rancio») με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes», όταν υποβάλλονται σε οξειδωτική παλαίωση, με ή χωρίς μεμβράνη από ζυμομύκητες, παλαιώνονται τουλάχιστον έως την 1η Μαρτίου του έτους που ακολουθεί το έτος της συγκομιδής και μπορούν να διατίθενται στην αγορά από την ημερομηνία αυτή.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

ΠΓΕ «Côtes Catalanes» που συμπληρώνεται από τη μνεία «rancio»

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes», η οποία συμπληρώνεται από τη μνεία «rancio», υποβάλλονται σε οξειδωτική παλαίωση, τουλάχιστον έως τις 31 Αυγούστου του πέμπτου έτους που ακολουθεί το έτος της συγκομιδής, και μπορούν να διατίθενται στην αγορά με προορισμό τον καταναλωτή από την 1η Σεπτεμβρίου του πέμπτου έτους που ακολουθεί το έτος της συγκομιδής.

Ωστόσο, σε περίπτωση χρήσης ενός μόνο δοχείου, μόνο ποσότητα κατώτερη ή ίση του ενός πέμπτου του περιεχομένου του κατά τον χρόνο εμφιάλωσης δύναται να μεταγίγεται κάθε χρόνο, άπαξ, μετά τα 5 χρόνια παλαίωσης.

Στην περίπτωση χρήσης ενός περιέκτη που περιέχει πολλές εσοδείες, η εμπορία οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes - rancio» μπορεί να αφορά μόνο το ένα πέμπτο του όγκου του οίνου και να πραγματοποιείται τουλάχιστον 6 μήνες μετά την τελευταία προσθήκη οίνου.

Τόσο οι λευκοί όσο και οι ερυθροί οίνοι με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes», η οποία συμπληρώνεται από τη μνεία «rancio», δύνανται, μετά την παλαίωση, να αναμιγνύονται.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β) Μέγιστες αποδόσεις

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή οίνων που προορίζονται για την παραγωγή οίνων προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes Catalanes» εκτελούνται εντός του νομού Pyrenées-Orientales.

7. Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Arinarnoa N

Arvine B - Petite Arvine

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B
Carmenère N
Chardonnay B
Chasan B
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N - Malbec
Counoise N
Egiodola N
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Listan B - Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvèdre N - Monastrell
Muscadelle B
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N

Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Portan N
Poulsard N - Ploussard
Raffiat de Moncade B
Ribol N
Riesling B
Rivairenc N - Aspiran noir
Roussanne B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Semillon B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tourbat B
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B - Rolle
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

«Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής»

Ο αμπελώνας φιλοξενείται μέσα σε μια απέραντη αμφιθεατρική έκταση, ανοιχτή στα ανατολικά προς τη Μεσόγειο θάλασσα και οριοθετημένη από ένα σύνολο υψηλών ορεινών όγκων:

- στα δυτικά από την οροσειρά Canigou (Pic du Canigou –2 780 μέτρα)
- στα νότια από την οροσειρά Albères (Roc de France –1 450 μέτρα)
- στα βόρεια από την οροσειρά Corbières (Mont Tauch – 878 μέτρα).

Σε αυτόν τον τόπο με τις ενίοτε απότομες λοφοπλαγιές, τις κοιλάδες και τις αναβαθμίδες απόπλυσης, εκτείνεται σχεδόν σε μονοκαλλιέργεια ο αμπελώνας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Côtes Catalanes».

Τρεις βραχείς ποταμοί αλλά και μικρότεροι, συχνά αποξηραμένοι ποταμοί, που διατρέχουν από τα ανατολικά προς τα δυτικά τον αμπελώνα, έχουν δημιουργήσει πολυάριθμες αναβαθμίδες μεταφέροντας, με το πέρασμα των αιώνων, στοιχεία τα οποία απέσπασαν από ορεινούς σχηματισμούς.

Εδώ μπορεί κανείς να συναντήσει όλες τις γεωλογικές περιόδους που έχουν δώσει ζωή σε εδάφη ποικίλης μορφής. Αυτά μπορεί να προέρχονται από σχηματισμούς επάνω στο μητρικό πέτρωμα, από μεταφορά υλικών ή ακόμη από λιμναίες και θαλάσσιες εναποθέσεις. Τα εδάφη που χρησιμοποιούνται στην αμπελοκαλλιέργεια έχουν κοινά χαρακτηριστικά, είναι μικρού πάχους, πολύ ξηρά, φτωχά σε οργανικές ουσίες και πάντοτε έντονα χαλικώδη και καλά αποστραγγιζόμενα.

Με στόχο τη διαφοροποίηση της παραγωγής, σε ορισμένα εδάφη πεδιάδων, πιο πλούσια και ευκολότερα να δουλευτούν, φυτεύτηκαν νέες για την περιοχή ποικιλίες αμπέλου.

Οριοθετημένος στα δυτικά από την ισούψη καμπύλη των 300 μέτρων ή από ισόθερμη 13 °C, αυτός ο αμπελώνας χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια που υπερβαίνει τις 2 500 ώρες ετησίως και ύψος βροχοπτώσεων που κυμαίνεται μεταξύ 500 και 650 mm, με θυελλώδη συχνά χαρακτήρα και κατανομή κυρίως το καλοκαίρι και το φθινόπωρο.

Με κλίμα καθαρά μεσογειακό, εξίσου αξιοσημείωτη είναι η μετριαστική επίδραση της θάλασσας, που αμβλύνει τη θερινή ηλιακή θερμότητα και διατηρεί μια ελαφριά νυχτερινή δροσιά. Ωστόσο, το κλίμα του Roussillon χαρακτηρίζεται κυρίως από τη συχνότητα (1 ημέρα ανά 3 ημέρες) και τη βιαιότητα της τραμουντάνας, του παγωμένου βορειοδυτικού ανέμου που φτάνει τον χειμώνα στην περιοχή μετά το πέρασμά του πάνω από τις χιονισμένες βουνοκορφές των Πυρηναίων.

«Ιδιαιτερία του προϊόντος»

Η περιοχή του Roussillon είναι ανοιχτή στην αμπελοκαλλιέργεια και ταυτόχρονα στον μεσογειακό πολιτισμό.

Σε αυτό το θερμό και ανεμόδαρτο κλίμα, αναπτύσσονται από τις αρχές κιόλας του 1ου αιώνα μ.Χ. οίνοι ιδιαίτεροι, που προέρχονται από σταφύλια με υψηλή περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα.

Σταδιακά η παραγωγή προσανατολίζεται στους γλυκούς, φυσικούς οίνους, τον πλούτο του Roussillon. Μέσα από αυτή τη χρήση, οι αμπελοκαλλιεργητές μαθαίνουν την έννοια της παλαιώσης σε οξειδωτικό περιβάλλον, μια μοναδική και ιδιαίτερη τεχνολογία.

Μολονότι, παραδοσιακά, η παραγωγή προσανατολίζεται στους γλυκούς, φυσικούς οίνους, οι μη αφρώδεις οίνοι αποτελούν ανέκαθεν προϊόν της περιοχής του Roussillon. Μέχρι τον 19ο αιώνα, η κατανάλωση είναι κατά κύριο λόγο τοπική. Ωστόσο, χάρη στους φυσικά υψηλούς βαθμούς που εξασφαλίζουν καλή αντοχή στη μεταφορά, αναπτύσσεται η εμπορία του προϊόντος εκτός του Roussillon, με αποτέλεσμα οι παραγωγοί να συνειδητοποιούν την ποιότητα και την ιδιαιτερία των μη αφρωδών οίνων του νομού.

Η πρακτική της οξειδωτικής παλαιώσης οδηγεί στην παραγωγή οίνων «rancio» που αποτελούν ένα εξαιρετικό στοιχείο, ενδεικτικό του καταλανικού πολιτισμού. Στα μέσα του 18ου αιώνα, ο Saint Simon χαρακτηρίζει το «rancio» ισπανικό παλαιωμένο οίνο. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο Paul Oliver, παίρνοντας τη σκυτάλη της παλαιάς πρακτικής παρασκευής οίνου της Θείας Κοινωνίας από τον αβά Rous στο Banyuls, εντάσσει με υπερφάνεια στην γκάμα των προϊόντων του ένα «γλυκό rancio».

Χάρη στην ποικιλομορφία και στην ισχυρή ταυτότητα του προϊόντος, η προστατευόμενη γεωγραφική ταυτότητα «Côtes Catalanes» αναγνωρίζεται με το διάταγμα της 16ης Νοεμβρίου 1981 και η γεωγραφική περιοχή του τροποποιείται την 1η Σεπτεμβρίου 2003 με τη συνένωση των ΠΓΕ Coteaux de Fenouillèdes, Vals d'Agly και Côtes catalanes, καρπό της επιθυμίας των αμπελοκαλλιεργητών να ενώσουν τις δυνάμεις τους για την παραγωγή ενός οίνου με ισχυρή καταλανική ταυτότητα.

Η παραγωγή ανέρχεται σε περίπου 150 000 εκατόλιτρα και αποτελείται κατά 55 % από ερυθρούς, κατά 30 % από ροζέ και κατά 15 % από λευκούς οίνους. Σε αυτήν έρχεται να προστεθεί μια παραδοσιακή, ιδιαίτερη και μικρή ποσότητα οίνου «rancio» που υποβάλλεται σε οξειδωτική παλαιώση και παρουσιάζει τα τυπικά χαρακτηριστικά του οίνου rancio.

Οι ερυθροί οίνοι συνδυάζουν συνήθως παραδοσιακές μεσογειακές ποικιλίες αμπέλου (Carignan N, Grenache, Syrah N). Στα πεδινά, βρίσκουμε επίσης ποικιλίες αμπέλου από τα νοτιοδυτικά, όπως Merlot N ή Cabernet-Sauvignon N. Οι ποικιλίες αυτές συνδυάζουν δύναμη και κομψότητα, το δε σύνολο μετριάζεται από μια φρεσκάδα που φέρνει την ισορροπία σε αυτούς τους ηλιόλουστους οίνους με τον φυσικά υψηλό αλκοολικό βαθμό.

Οι τοπικές λευκές ποικιλίες (Grenache B, Grenache G, Macabeu B, Tourbat B, muscats) γειτνεύουν με τις ποικιλίες που φυτεύτηκαν πιο πρόσφατα (Chardonnay B, Marsanne B, Roussanne B ή Vermentino B κ.λπ.). Η θέση όπου βρίσκονται, είτε σε υψόμετρο είτε σε πεδιάδα, καθορίζει τον ορυκτώδη χαρακτήρα, τη λιπαρότητα και την αρωματική ισχύ τους. Οι οίνοι είναι πληθωρικοί, τόσο σε άρωμα όσο και σε προσωπικότητα. Συνδυάζουν φρεσκάδα και ορυκτώδη χαρακτήρα, πληρότητα ουσιών και επίγευση.

Οι ροζέ οίνοι είναι γενικά αρωματικοί με ευρεία χρωματική παλέτα. Η παραγωγή στην πεδιάδα του Roussillon δίνει πολύ αρωματικούς, ελαφρούς και απαλούς οίνους. Όταν προέρχονται από τις λοφοπλαγιές, το χρώμα είναι πιο έντονο και η δομή τους τα καθιστά ευχάριστο επιτραπέζιο σύντροφο.

Οι οίνοι «rancio» προέρχονται αποκλειστικά από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου του Roussillon και υποβάλλονται σε παλαιώση επί τουλάχιστον 5 χρόνια.

Η γεύση «gancio» χαρακτηρίζει συγκεκριμένους οίνους που παράγονται έπειτα από μακρά περίοδο παλαίωσης συνήθως σε μεγάλα ξύλινα ή παλιά βαρέλια. Είτε λευκοί είτε ερυθροί στην αρχή, με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αποκτούν τελικά το ίδιο σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα, ενίοτε σε απόχρωση φλοιού καρυδιάς, με κάποιες πρασινωπές ανταύγειες. Τα αρώματα είναι ισχυρά, πάντοτε επίμονα και θυμίζουν καρύδι και ορισμένα μπαχαρικά όπως σπόρο μοσχοσίταρου (*Trigonella foenum-graecum*).

«Αιτιώδης συνάφεια μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος»

Οι ξηροί οίνοι της Καταλονίας είχαν πάντοτε ζήτηση για το χρώμα τους, τη συμπύκνωσή τους και τον υψηλό αλκοολικό βαθμό που έδινε στους εμπόρους τη δυνατότητα να επαναφέρουν με συνδυασμούς την ισορροπία άλλων ανεπαρκών προϊόντων. Το θερμό και ξηρό κλίμα και η απουσία γεωλογίας προσαρμοσμένης στην πρακτική του υπόγειου κελαριού δεν επέτρεπαν τη συντήρηση των ξηρών οίνων και ώθησαν τους αμπελοκαλλιεργητές στην ταχεία εμπορία της παραγωγής τους. Η έλευση των σύγχρονων τεχνολογιών εδώ και σαράντα περίπου χρόνια, και ειδικότερα ο έλεγχος της ψύξης, συνέβαλαν στην αναδιάρθρωση αυτής της παραγωγής που έκτοτε αποτελεί σημαντικό συμπλήρωμα των άλλων αμπελουργικών παραγωγών του νομού.

Στην πιο ζεστή περιοχή της Γαλλίας, όλες οι ποικιλίες φτάνουν κάθε χρόνο σε πλήρη ωρίμαση, γεγονός που επιτρέπει στο σύνολο των παραγόμενων οίνων να αποκτούν ισχυρή μεσογειακή ταυτότητα.

Εάν η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» έχει αποκτήσει τη φήμη της χάρη στις παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου Carignan N, Grenache B, G, N, και Macabeu B, οι μη παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου στη βόρεια Καταλονία (οι σημαντικότερες είναι οι Cabernet, Merlot, Chardonnay) αναπτύχθηκαν στις πιο εύφορες και ενίοτε αρδύσιμες περιοχές που επιτρέπουν την παραγωγή φρουτώδους και ελαφρού οίνου με πολύ μεγαλύτερες αποδόσεις.

Σε ένα αμπελουργικό πλαίσιο όπου η έννοια της ταυτότητας είναι θεμελιώδης, οι αμπελώνες του Roussillon έχουν την τύχη να μπορούν να παράγουν οίνους με πολύ έντονο πολιτισμικό φορτίο, τους οίνους «gancio», μια αυθεντική καταλανική οινική γεύση που μπορεί να υπερηφανεύεται για τη μακροχρόνια παράδοσή της.

Η δυνατότητα παραγωγής εξαιρετικών οίνων με ισχυρή ταυτότητα, αλλά και η υπερηφάνεια των αμπελουργών που ανήκουν στην καταλανική επικράτεια, γη του ράγκμπι, του οίνου και των παραδόσεων, γέφυρα ανάμεσα στη Γαλλία και την Ισπανία και της οποίας η τραχύτητα μπορεί να συγκριθεί μόνο με τον χαρακτήρα των ανθρώπων που τη δουλεύουν, είναι οι προϋποθέσεις που συμβάλλουν στην παραγωγή ενός οίνου ποιότητας.

Εδώ και πολλά χρόνια, στην καταλανική επικράτεια, από τη θάλασσα μέχρι τα βουνά, έχει αναπτυχθεί ένας διαφοροποιημένος τουρισμός που ανακαλύπτει τον πλούτο του νομού. Το προϊόν ΠΓΕ «Côtes Catalanes» είναι ένας από τους πρέσβεις της περιοχής.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» μπορεί να συμπληρώνεται από τα εξής:

— τις μνείες «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» νέος·

— την ονομασία μίας ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου·

— τη μνεία «gancio» σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes» μπορεί να συμπληρώνεται από την ονομασία της μικρότερης γεωγραφικής ενότητας «Pyrenées-Orientales» σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η μνεία «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την ωρίμαση των οίνων που δύνανται να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Côtes Catalanes», περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων:

— Νομός Αριège:

Aigues-Juntes, L'Aiguillon, Albiès, Alliat, Allières, Alzen, Appy, Arabaux, Arignac, Arnave, Artigues, Ascou, Aston, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, La Bastide-de-Sérou, Baulou, Bédéilhac-et-Aynat, Bélesta, Bénac, Bénaix, Bestiac, Bompas, Le Bosc, Bouan, Brassac, Burret, Les Cabannes, Cadarcet, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-de-Roquefort, Causou, Caychax, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Château-Verdun, Cos, Dreuilhe, Durban-sur-Arize, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Ganac, Garanou, Génat, Gestiès, Gourbit, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illier-et-Laramade, Lapège, Larbont, Larcac, Larnat, Lassur, Lavelanet, Lercoul, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Lordat, Loubières, Luzenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Miglos, Mijanès, Montagagne, Montailhou, Montels, Montferrier, Montgaillard, Montoulieu, Montségur, Montseron, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Orus, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Pradières, Prayols, Le Puch, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Rouze, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saurat, Sautel, Savignac-les-Ormeaux, Senconac, Sentenac-de-Sérou, Serres-sur-Arget, Siguer, Aulos-Sinsat, Sorgeat, Soula, Surba, Suzan, Tarascon-sur-Ariège, Tignac, Unac, Urs, Ussat, Vaychis, Vèbre, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Val-de-Sos, Villeneuve-d'Olmes.

— Νομός Aude:

Ajac, Alaigne, Albas, Alet-les-Bains, Antugnac, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Artigues, Aunat, Axat, Bages, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Bourrière, Bourigeole, Le Bousquet, Boutenac, Brézilhac, Brugairolles, Bugarach, Cailhau, Cailhavel, Cailla, Cambieure, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Canet, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Val de Lambronne, Caunette-sur-Lauquet, Caves, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-Corbières, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Coursan, Courtauly, La Courtète, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-d'Aude, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donazac, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélegrad, Espérasa, Espezel, Val-du-Faby, Fabrezan, La Fajolle, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Fontanès-de-Sault, Fontcouverte, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Hounoux, Jonquières, Joucou, Ladern-sur-Lauquet, La Palme, Lasserre-de-Prouille, Lauraguel, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairrolles, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malviès, Marcorignan, Marsa, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merial, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montjardin, Montredon-des-Corbières, Montsérét, Moussan, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Paraza, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyriac-de-Mer, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade-et-Conilhac, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salvezines, Signalens, La Serpent, Serres, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tourouzelle, Tourreilles, Treilles, Tréziers, Tuchan, Valmignère, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Villardabelle, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villesèque-des-Corbières, Vinassan.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e5bb316-d3a0-4505-a928-4c5624575423

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας 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

(2020/C 319/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ÚJFEHÉRTÓI MEGGY»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02411 — 15.2.2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Újfehértói meggý»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ουγγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Újfehértói meggý» μπορούν να χρησιμοποιούνται οι καρποί που προορίζονται για κατανάλωση νωποί ή για μεταποίηση και προέρχονται από τις ακόλουθες ποικιλίες του είδους *Prunus cerasus* L., οι οποίες έχουν επιλεγεί στο ερευνητικό κέντρο του Újfehértó: Újfehértói fűrtös, Kántorjánosi 3, Debreceni bõtermõ, Éva και Petri.

Η ΠΓΕ «Újfehértói meggý» φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά ποιότητας:

- φλοιός: πάντα στιλπνός, βαθυκόκκινου έως μπορντό χρώματος·
- σάρκα: σκληρή, με μέτρια περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες, με εξαίρεση την ποικιλία Debreceni bõtermõ·
- γεύση: καθόλου πικρή, αρμονικά γλυκιά και όξινη· οι ποικιλίες Kántorjánosi 3 και Éva είναι ελαφρώς πιο όξινες·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: τουλάχιστον 14 ° Brix·
- αναλογία σακχάρων προς οξέα: 8-20·
- ολική οξύτητα: 0,6-1,5 %·
- ελάχιστη διάμετρος του καρπού: 19 mm.

Ο καρπός που προορίζεται για κατανάλωση νωπός συγκομίζεται όταν ωριμάσει κατά 80-90 %. Ο καρπός που προορίζεται για μεταποίηση συγκομίζεται όταν ωριμάσει πλήρως, δηλαδή όταν ολοκληρωθεί ο καρπός που βρίσκεται στο εσωτερικό της κόμης αποσπάται εύκολα από τον μίσχο.

Όταν πωλείται για κατανάλωση νωπός, ο καρπός φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: είναι αέριος και δεν φέρει αλλοιώσεις· έχει ποδίσκο· είναι καθαρός και, οπτικά, δεν φέρει ξένες ουσίες· είναι υγιής και δεν εμφανίζει σήψη, παράσιτα ή παρασιτοκτόνα. Όταν πωλείται για μεταποίηση, δεν χρειάζεται να έχει ποδίσκο.

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

—

(*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

Όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος «Újfehértói meggy» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία του προϊόντος κατασκευάζεται από ξύλο, χαρτόνι, πλαστικό ή πολυμερή διάτρητη μεμβράνη, βάρους από 250 g έως 10 kg. Το προϊόν μπορεί να πωληθεί χύμα για βιομηχανική μεταποίηση ή απευθείας στους καταναλωτές. Η συσκευασία εγγυάται ότι ο καρπός διατηρεί τις ιδιότητές του και παραμένει ακέραιος.

Το προϊόν μπορεί να συντηρείται σε ψυκτικό θάλαμο, με την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από τους 2 °C και ότι η σχετική υγρασία δεν υπερβαίνει το 80 % για τη διατήρηση της φρεσκάδας των προϊόντων «Újfehértói meggy», ο καρπός μπορεί να διατηρείται σε ψυκτικό θάλαμο έως τρεις εβδομάδες.

Τα προϊόντα «Újfehértói meggy» πρέπει να συσκευάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4, προκειμένου ο καρπός να διατηρεί τη φρεσκάδα του και να παραμένει ακέραιος, και για να αποτρέπεται τυχόν αλλοίωση στην ποιότητα, διότι οι επαναλαμβανόμενοι χειρισμοί και η μεταφορά μπορούν να προκαλέσουν αλλοιώσεις στον φλοιό, με αποτέλεσμα ο καρπός να εμφανίσει σήψη ή να καταστεί ακατάλληλος για πώληση.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για βύσσινα που προέρχονται από τη διοικητική περιφέρεια των ακόλουθων δήμων στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg και καλλιεργούνται σε αυτήν:

Érpaták, Geszteréd, Kálmánháza, Nagykálló, Nyíregyháza-Bálinbokor, Nyíregyháza-Butyka, Nyíregyháza-Császárszállás, Nyíregyháza-Lászlótanya, Nyíregyháza-Újsortanya και Újfehértó.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός ανάμεσα στο προϊόν «Újfehértói meggy» και τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην ποιότητα, τα κύρια στοιχεία της οποίας παρατίθενται στη συνέχεια.

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο κέντρο της περιοχής Nyírség, στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg. Το βύσσινο καλλιεργείται σε αυτή την περιφέρεια, στην οποία δεσπόζουν απόμεροι λόφοι ύψους 20-50 m που υψώνονται επάνω από την πλημμυρική περιοχή του ποταμού Tisza.

Η ετήσια βροχόπτωση στο κέντρο της περιοχής Nyírség ανέρχεται σε 570-590 mm, αλλά σε ορισμένες περιοχές μπορεί να κυμαίνεται από 550 έως 600 mm. Η βροχόπτωση κατά την καλλιεργητική περίοδο είναι περίπου 420 mm, εκ των οποίων 65-78 mm πέφτουν τον Ιούνιο, δηλαδή σε περίοδο που ευνοεί την καλλιέργεια των ποικιλιών «Újfehértói meggy». Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 9,3-9,9 °C. Οι τελευταίες ψυχρές ημέρες παρατηρούνται περίπου στα μέσα Απριλίου. Ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος, με θερμοκρασία 20,2-20,7 °C (1-2 °C χαμηλότερη από τη θερμοκρασία σε άλλες περιοχές της Μεγάλης Πεδιάδας). Η θερινή ζέση είναι πιο ήπια στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή σε σύγκριση με άλλες περιοχές της Μεγάλης Πεδιάδας, καθώς οι νύχτες είναι αρκετά δροσερές ακόμα και το καλοκαίρι. Η άνοιξη ξεκινά αργότερα απ' ό,τι στις γειτονικές περιφέρειες, συνεπώς το άνθος του βύσσινου διατηρείται συνήθως αλώβητο από τον ανοιξιάτικο παγετό. Κατά την περίοδο βλάστησης των ποικιλιών «Újfehértói meggy», στη γεωγραφική περιοχή παρατηρούνται συνήθως μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Πολύ θερμές καιρικές συνθήκες αρχίζουν να επικρατούν στην περιοχή μετά τα μέσα Ιουλίου, ωστόσο μέχρι τότε τα βύσσινα έχουν ήδη συγκομιστεί. Η ετήσια ηλιοφάνεια κυμαίνεται από 1 950 έως 2 030 ώρες (εκ των οποίων 760-800 κατά τη θερινή περίοδο).

Στην περιοχή Nyírség η ετήσια βροχόπτωση υπολογίζεται σε 550-600 mm. Η περίοδος βλάστησης των ποικιλιών «Újfehértói meggy» είναι πιο υγρή, με τη μεγαλύτερη βροχόπτωση να παρατηρείται στα τέλη της άνοιξης και στις αρχές του καλοκαιριού.

Το έδαφος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι κατά κύριο λόγο αμμώδες, με χούμο σε ψαμμιτικά πετρώματα. Αυτός ο τύπος εδάφους χαρακτηρίζεται από περικτικότητα σε χούμο μεγαλύτερη από 1 % και επιφανειακή στρώση ύψους 40 cm. Εμφανίζει καλή ικανότητα κατακράτησης υδάτων και διαπερατότητα, είναι ευάερο και δεν ξηραίνεται εύκολα, ενώ η χωρητικότητά του σε θρεπτικά συστατικά είναι επαρκής για την επίτευξη καλής απόδοσης. Χάρη στην αύξηση των αποθεμάτων του εδάφους σε άζωτο μπορεί να επιτευχθεί ιδιαίτερα υψηλή απόδοση. Πέραν του προαναφερθέντος τύπου εδάφους, απαντώνται μεγαλύτερες ή μικρότερες εκτάσεις ερυθροκαστανόχρωμων δασικών εδαφών, με περικτικότητα σε χούμο από 1 έως 1,5 %. Οι ιδιότητες διαχείρισης των υδάτων του εδάφους είναι επίσης ευνοϊκές, καθώς η μέτρια υδατοπερατότητα συνδυάζεται με την καλή ικανότητα κατακράτησης υδάτων. Τα ευάερα χαρακτηριστικά του εδάφους

καθώς και οι ιδιότητές του όσον αφορά τη διαχείριση των θρεπτικών συστατικών συνιστούν πρόσθετους θετικούς παράγοντες. Από τη σύγκριση των απαιτήσεων παραγωγής του προϊόντος «Újfehértói meggy» με τα χαρακτηριστικά της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προκύπτει ευτυχής σύμπτωση μεταξύ τους και δεν είναι τυχαίο ότι η παραγωγή βύσσινων ξεκίνησε στην εν λόγω περιοχή κατά το δεύτερο μισό του 17ου αιώνα και ότι η ποικιλία βύσσινων «Újfehértó fürtös» προέρχεται από αυτή την περιοχή (συμπεριλαμβανομένου του μεγαλύτερου τμήματος της παραγωγής βύσσινων της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg).

Ανθρώπινοι παράγοντες

Τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή:

Μέχρι το πρώτο μισό του 20ου αιώνα, οι υψηλής απόδοσης τύποι βύσσινων που είναι γνωστοί στην περιοχή με την ονομασία «Fehértói csüngős Pándy» ή «Fehértói fürtös Pándy» είχαν διαδοθεί στο Újfehértó και τα περίχωρα. Κατά την τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή, η οποία ξεκίνησε τη δεκαετία του '60 στο ερευνητικό κέντρο του Újfehértó υπό την καθοδήγηση του Δρα Ferenc Pethő, συλλέχθηκαν από το Újfehértó και τα περίχωρα οι κλώνοι των αυτογονιμοποιούμενων καρπών υψηλής ποιότητας και απόδοσης οι οποίοι αποσπώνταν εύκολα από τον μίσχο. Επιλέχθηκε ο κλώνος βύσσινου με τις ευνοϊκότερες ιδιότητες (σύμφωνα με τη μέθοδο δοκιμής P2) και το 1970 κατατάχθηκε ως ποικιλία η οποία αναγνωρίστηκε επισήμως προσωρινά με την ονομασία «Újfehértói fürtös». Η τοπική επιλεκτική αναπαραγωγή επεκτάθηκε στους δήμους γύρω από την εν λόγω περιοχή. Οι ποικιλίες που συλλέχθηκαν στην εν λόγω περιοχή υποβλήθηκαν επίσης σε δοκιμές στο Újfehértó, και οι καλύτερες ποικιλίες αναγνωρίστηκαν επίσης επισήμως (Debreceni bõtermõ, Kántorjánosi 3, Petri, Éva).

Ειδική καλλιεργητική πρακτική:

Οι ποικιλίες «Újfehértói meggy» έχουν κρεμάμενες κόμες και είναι επιρρεπείς στη φυλλόπτωση, γι' αυτό και χρειάζονται τακτικό κλάδεμα ετησίως. Προκειμένου να διασφαλίζεται ομοιόμορφη έκθεση της κόμης στο φως, καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να διατηρείται ένα κωνικό ή κωνοειδές σχήμα κατά το κλάδεμα.

Κατά το βλαστολόγημα για τη διαμόρφωση της κόμης, αφαιρούνται οι κατακόρυφοι οφθαλμοί —ή, εάν δεν υπάρχουν βλαστοί, εκείνοι που κρέμονται προς τα κάτω—, με αποτέλεσμα να απομένει ένας βλαστός 1-2 cm στις παραφυάδες από τον κεντρικό κορμό. Μετά το βλαστολόγημα, οι εναπομένοντες οφθαλμοί των πλευρικών κλαδιών έχουν δομή που μοιάζει με ψαροκόκαλο. Με παρόμοιο τρόπο κλαδεύονται και τα καρποφόρα δέντρα. Το κωνικό σχήμα χρησιμοποιείται επίσης για τα πλευρικά κλαδιά, στις ανοιχτές κόμες των οποίων η συγκομιδή γίνεται με μηχανικά μέσα.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Το προϊόν «Újfehértói meggy» δεν έχει πικρή γεύση, έχει φλοιό μπορντό ή βαθυκόκκινου χρώματος, μέτρια περιεκτικότητα σε χρωστικές ουσίες (με εξαίρεση την ποικιλία Debreceni bõtermõ), καθώς και ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση (για τους καρπούς των ποικιλιών Újfehértói fürtös, Debreceni bõtermõ και Petri) ή ελαφρώς όξινη (για τους καρπούς των ποικιλιών Kántorjánosi 3 και Éva).

Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά πηγάζουν από τις κλιματικές και εδαφικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής και από την ανθρώπινη γνώση (επιλογή ποικιλιών και ειδική καλλιεργητική πρακτική) που είναι συυφασμένα με την περιοχή Újfehértó.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Στη γεωγραφική περιοχή παρατηρείται σχετικά μεγάλη ηλιοφάνεια (950-1 030 ώρες), η οποία προσδίδει στο προϊόν «Újfehértói meggy» το χαρακτηριστικό μπορντό ή βαθυκόκκινο χρώμα του.

Παρατηρείται μια σχέση γραμμικής παλινδρόμησης ανάμεσα στις μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας (μεταξύ ημέρας και νύχτας) και στην περιεκτικότητα του καρπού σε σάκχαρα. Λόγω της σημαντικής διαφοράς θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας στη γεωγραφική περιοχή κατά την περίοδο βλάστησης, το προϊόν «Újfehértói meggy» έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (τουλάχιστον 14 ° Brix), με αποτέλεσμα η γεύση του να είναι ευχάριστα γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη.

Σε συνδυασμό με το υψηλότερο επίπεδο βροχόπτωσης στη γεωγραφική περιοχή κατά την περίοδο βλάστησης και την καλή ικανότητα συγκράτησης υδάτων από το χουμικό, αμμώδες έδαφος μεσαίας πυκνότητας, ο καρπός έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε οξύ (ολική οξύτητα 0,6-1,5 %), η οποία με τη σειρά της προσδίδει επίσης στο προϊόν «Újfehértói meggy» τη χαρακτηριστική ευχάριστα γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη γεύση του.

Η συγκεκριμένη καλλιεργητική μέθοδος για το κλάδεμα των ποικιλιών «Újfehértói meggy», με τον κωνικό σχηματισμό της κόμης, εγγυάται επαρκή έκθεση του καρπού στο φως κατά την ωρίμαση, το οποίο συμβάλλει στο μπορντό ή βαθυκόκκινο χρώμα του καρπού και στη γλυκιά και όξινη ή ελαφρώς όξινη γεύση του.

Η πρώτη ποικιλία που επιλέχθηκε από το ερευνητικό κέντρο του Újfehértó ήταν η ποικιλία «Újfehértói fürtös», της οποίας ο καρπός έγινε γνωστός με την ονομασία «Újfehértói», τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων. Οι υπόλοιπες ποικιλίες που επιλέχθηκαν (Debreceni bõtermõ, Petri, Kántorjánosi 3 και Éva) συνδέονται επίσης με την περιοχή Újfehértó, συνεπώς οι καρποί τους έγιναν γνωστοί με τη συλλογική ονομασία «Újfehértói meggy».

Από το 2008 και κάθε χρόνο, διοργανώνεται στο Újfehértó φεστιβάλ με θέμα το προϊόν «Újfehértói meggy». Στους διαγωνισμούς μαγειρικής του φεστιβάλ παρασκευάζονται γλυκίσματα, στρόντελ και άλλα πιάτα με βάση το βύσσινο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL