

Επίσημη Εφημερίδα C 435 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος

16 Δεκεμβρίου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 435/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9948 — Allianz/GE/JV) ⁽¹⁾ 1

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 435/02 Ισοτιμίες του ευρώ — 15 Δεκεμβρίου 2020 2

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 435/03 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.10037 — Mitsui/Veolia/JV), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾ 3

2020/C 435/04 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.10028 — Black Diamond Capital Management/ Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾ 5

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 435/05	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση 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 435/06	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	14

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.9948 — Allianz/GE/JV)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2020/C 435/01)

Στις 10 Δεκεμβρίου 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 32020M9948. 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⁾

15 Δεκεμβρίου 2020

(2020/C 435/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2140	CAD	δολάριο Καναδά	1,5473
JPY	ιαπωνικό γιεν	126,08	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,4110
DKK	δανική κορόνα	7,4427	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7174
GBP	λίρα στερλίνα	0,90795	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6195
SEK	σουηδική κορόνα	10,1928	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 327,69
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0770	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	18,1409
ISK	ισλανδική κορόνα	154,80	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,9462
NOK	νορβηγική κορόνα	10,6140	HRK	κροατική κούνα	7,5262
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 196,01
CZK	τσεχική κορόνα	26,361	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,9222
HUF	ουγγρικό φιορίνι	355,32	PHP	πέσο Φιλιππινών	58,334
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4426	RUB	ρωσικό ρούβλι	89,4183
RON	ρουμανικό λέου	4,8688	THB	ταϊλανδικό μπατ	36,467
TRY	τουρκική λίρα	9,5295	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,1783
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6113	MXN	πέσο Μεξικού	24,4905
			INR	ινδική ρουπία	89,3400

⁽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.10037 — Mitsui/Veolia/JV)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 435/03)

1. Στις 8 Δεκεμβρίου 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:

- Mitsui & Co., Ltd («Mitsui», Ιαπωνία),
- Veolia Japan K.K. («Veolia», Ιαπωνία), που τελεί υπό τον έλεγχο της Veolia Environnement (Γαλλία)

Η Mitsui και η Veolia αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο νεοουσταθείσας εταιρείας που αποτελεί κοινή επιχείρηση, ήτοι της Circular PET Co., Ltd («Circular PET», Ιαπωνία).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η Mitsui είναι εταιρεία εμπορίου, διοίκησης επιχειρήσεων και ανάπτυξης έργων, με έδρα το Τόκιο, Ιαπωνία. Η Mitsui δραστηριοποιείται παγκοσμίως σε διάφορους τομείς, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται οι εξής: i) τα προϊόντα σιδήρου και χάλυβα· ii) τα μέταλλα και μεταλλεύματα· iii) τα έργα υποδομής· iv) ο τομέας της κινητικότητας· v) τα βασικά χημικά προϊόντα· vi) τα χημικά προϊόντα υψηλής απόδοσης· vii) ο ενεργειακός τομέας· viii) οι επισιτιστικοί πόροι· ix) οι καταναλωτικές υπηρεσίες και (x) οι τομείς πληροφορικής και επικοινωνιών / εταιρικής ανάπτυξης.
- Η Veolia δραστηριοποιείται στον τομέα των υπηρεσιών περιβαλλοντικής διαχείρισης. Σχεδιάζει και παρέχει λύσεις σε θέματα διαχείρισης υδάτων, αποβλήτων και ενέργειας. Η Veolia είναι κατά 100 % θυγατρική της Veolia Environnement, η οποία είναι εισηγμένη στο χρηματιστήριο του Παρισιού και δραστηριοποιείται παγκοσμίως. Η Veolia Environnement εδρεύει στο Παρίσι, Γαλλία.
- Η Circular PET θα δραστηριοποιείται στην παραγωγή ανακυκλωμένου τереφθαλικού πολυαιθυλενίου χρησιμοποιώντας απορριφθείσες φιάλες τереφθαλικού πολυαιθυλενίου στην Ιαπωνία.

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.

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

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ^(?), σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υπομήγιστη 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.10037 — Mitsui/Veolia/JV

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

^(?) ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 435/04)

1. Στις 4 Δεκεμβρίου 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:

- την Black Diamond Capital Management LLC («Black Diamond», ΗΠΑ),
- τη Fusion Investment S.a.r.l («FI», Λουξεμβούργο), που ελέγχεται από την Investindustrial S.A. («Investindustrial», Λουξεμβούργο) και
- το τμήμα ειδικών φαινολικών ρητινών της Hexion («τμήμα-στόχος»), που ανήκει στην Hexion Inc («Hexion», ΗΠΑ).

Η Black Diamond και η Investindustrial αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του τμήματος ειδικών φαινολικών ρητινών της Hexion (Black Diamond και Investindustrial από κοινού: τα «κοινοποιούντα μέρη») (η «προτεινόμενη πράξη»).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά στοιχείων ενεργητικού.

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

- η Black Diamond είναι συμβουλευτική εταιρεία επενδύσεων που δραστηριοποιείται κυρίως σε τέσσερις τομείς επενδύσεων: i) κεφάλαια ιδιωτικών συμμετοχών/εξαγοράς προβληματικού χρέους με δικαιώματα ελέγχου, ii) αντισταθμιστικά κεφάλαια, iii) κεφάλαιο εξαγοράς προβληματικού χρέους κλειστού τύπου χωρίς δικαιώματα ελέγχου, και iv) εγγυημένα δανειακά ομόλογα.
- η Investindustrial είναι όμιλος εταιρειών επενδύσεων, εταιρειών χαρτοφυλακίου και εταιρειών παροχής χρηματοπιστωτικών συμβουλών, που τελούν υπό ανεξάρτητη διαχείριση. Οι θυγατρικές υπό ανεξάρτητη διαχείριση των κεφαλαίων που διαχειρίζονται οι εταιρείες της Investindustrial επενδύουν κατά κύριο λόγο σε μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται σε βιομηχανικούς τομείς, όπως οι τομείς καταναλωτών και αναψυχής, υγειονομικής περίθαλψης και υπηρεσιών και βιομηχανικής μεταποίησης.
- η Hexion είναι παραγωγός θερμοσκληρυνόμενων ρητινών ή θερμοσυνόλων και συγκολλητικών και δομικών ρητινών και επιχρισμάτων. Το τμήμα-στόχος παράγει κυρίως ειδικές φαινολικές ρητίνες, οι οποίες χρησιμοποιούνται σε εφαρμογές που απαιτούν εξαιρετικά υψηλή ανθεκτικότητα και αντοχή στη θερμότητα, όπως πέλματα πέδησης που διατίθενται ως ανταλλακτικά μετά την αγορά για αυτοκίνητα και ως γνήσια ανταλλακτικά για φορτηγά, συστήματα διήθησης, εξαρτήματα αεροσκαφών και ρητίνες χυτηρίων.

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.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion

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

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

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση 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 435/05)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«RIBEIRA SACRA»

PDO-ES-A1128-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15.9.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Κατάργηση των περιορισμών στην ανάμειξη εσοδειών

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ:

Η τροποποίηση συνίσταται στη διαγραφή της τελευταίας παραγράφου της ενότητας 3 των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία αφορά τις ειδικές οινολογικές πρακτικές. Σύμφωνα με την εν λόγω παράγραφο, σε οίνους συγκεκριμένης εσοδείας μπορούν να προστίθενται, σε ποσοστό έως 15 %, οίνοι της προηγούμενης εσοδείας και, σε εξαιρετικά έτη, ακόμη και από δύο προηγούμενες εσοδείες.

Κατά συνέπεια, τροποποιείται το σημείο 3.b των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση διότι δεν εμπίπτει σε καμία από τις περιπτώσεις που απαριθμούνται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Η καταργούμενη διάταξη είναι πιο περιοριστική από τα προβλεπόμενα στους γενικούς κανόνες για τον αμπελοοινικό τομέα, καθώς η μόνη προϋπόθεση που θέτει το άρθρο 49 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού 2019/33 της Επιτροπής προκειμένου να μπορεί να αναγράφεται συγκεκριμένο έτος εσοδείας στην ετικέτα των οίνων είναι το 85 % του σταφυλιού να έχει συγκομιστεί κατά την εν λόγω εσοδεία. Δηλαδή, το υπόλοιπο 15 % μπορεί να είναι οποιασδήποτε άλλης εσοδείας χωρίς περιορισμό έτους.

Η τροποποίηση αυτή δικαιολογείται από το γεγονός ότι επί του παρόντος οι οίνοι έχουν χαρακτηριστικά που καθιστούν δυνατή την κατανάλωσή τους αφού παρέλθουν αρκετά έτη από την παρασκευή τους και ότι ορισμένα οινοποιεία δεν εμφανίζουν τον οίνο μετά τη σταθεροποίησή του, παρά μόνο αφότου παραμείνει σε δεξαμενές επί τουλάχιστον ένα έτος. Εξάλλου, ο αμπελοοινικός τομέας έχει πληγεί σφοδρά από την πανδημία της Covid-19 λόγω των δυσχερειών στις εξαγωγές και των περιορισμών που επιβλήθηκαν στις δραστηριότητες της φιλοξενίας και της εστίασης, οι οποίοι έχουν επιβαρύνει ιδιαίτερα την εμπορία των οίνων της εν λόγω ονομασίας προέλευσης. Λόγω της κατάστασης αυτής, καθώς και της πιθανότητας μελλοντικών υγειονομικών κρίσεων, εξετάζεται η αναγκαιότητα μέτρων όπως το προτεινόμενο, τα οποία διευκολύνουν την εμπορία των οίνων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Ribeira Sacra

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ωνΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ *Ribeira Sacra Sûmmun Tinto* και *Ribeira Sacra tinto**Ribeira Sacra Sûmmun tinto*:

- Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό.
- Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες).
- Γεύση: ειλικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες ή καρποί δένδρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφότητας, επίγευση με διάρκεια.

Ribeira Sacra tinto:

- Όψη: διαυγές και λαμπερό κόκκινο χρώμα χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το κερασί έως το πορφυρό.
- Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: κόκκινες ράγες (φρούτα του δάσους) ή καρποί δένδρων (κόκκινες δρύπες).
- Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των κόκκινων ραγών ή καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης, οξύτητας και στυφάδας, επίγευση με διάρκεια

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	120

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ *Ribeira Sacra Sûmmum blanco*

- Όψη: διαυγές και λαμπερό χρώμα που κυμαίνεται από το αχυροκίτρινο ως το χρυσό
- Άρωμα: ειλικρινές, οσμές της οικογένειας των καρπών δέντρων (λευκοί μηλοειδείς καρποί και δρύπες).
- Γεύση: ειλικρινής, αρώματα της οικογένειας των καρπών δέντρων, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	160

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto και Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

- Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.
- Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	140

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ Ribeira Sacra Barrica Blanco και Ribeira Sacra Garda Blanco

Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη «barrica», εκτός από τα οριζόμενα ανωτέρω ανάλογα με τον τύπο οίνου, θα πρέπει να πληρούν τα κατωτέρω χαρακτηριστικά.

- Άρωμα: οσμή τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.
- Γεύση: άρωμα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: μπαχαρικά, ξύλο ή δρυς.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	160

ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΟΙΝΟΣ Ribeira Sacra Smmum rosado

- Όψη: χρώμα διαυγές και λαμπερό, χαμηλής ή μέτριας έντασης, που κυμαίνεται από το ανοιχτό ροζ έως το κερασί.
- Άρωμα: φρουτώδη αρώματα τουλάχιστον μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες.
- Γεύση: ελικρινής, αρώματα μίας από τις παρακάτω οικογένειες: φρούτα του δάσους ή κόκκινες δρύπες, ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, επίγευση με διάρκεια.

* Τα όρια των παραμέτρων που δεν προσδιορίζονται πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,67
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	120

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

- Η απόδοση της εξαγωγής γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 69 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. Στους ερυθρωπούς οίνους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 40 l οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.
- Για χρήση της ένδειξης «barrica», οι οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί σε ξύλινα βαρέλια, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις ελάχιστου χρόνου και μέγιστου όγκου:
 - Ερυθροί οίνοι: τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 500 l.
 - Λευκοί οίνοι: τουλάχιστον 3 μήνες σε βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l.
- Για χρήση της ένδειξης «Garda», οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παλαιωθούν επί τουλάχιστον 7 μήνες και οι λευκοί επί τουλάχιστον 4 μήνες σε δεξαμενές από ξύλο, σκυρόδεμα ή άλλα υλικά που επιτρέπονται από τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, πλην του χάλυβα και του πολυεστέρα, υπό τις εξής προϋποθέσεις όσον αφορά τον όγκο:
 - για τους ερυθρούς:
 - ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 10 000 l
 - δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l
 - για τους λευκούς:
 - ξύλινες δεξαμενές με όγκο από 225 l έως 8 000 l
 - δεξαμενές από σκυρόδεμα ή άλλα υλικά με όγκο έως 5 000 l

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

- Οι ερυθρές ποικιλίες Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo και Caíño bravo και οι λευκές Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo και Caíño blanco θεωρούνται προτιμώμενες ή κύριες ποικιλίες. Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % από τις εν λόγω ποικιλίες. Οι ερυθροί οίνοι που δεν διατίθενται στην αγορά ως «Súmmum» πρέπει να παρασκευάζονται σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % από την ποικιλία Mencía.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων και φυγοκεντρικών μηχανών υψηλής ταχύτητας.
- Δεν επιτρέπονται πρακτικές προθέρμανσης των σταφυλιών ή θέρμανσης των γλευκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων με σκοπό τον εξαναγκασμό της εξαγωγής χρωστικής ύλης.
- Κατά την παρασκευή των ερυθρωπών οίνων Ribeira Sacra, ο χρόνος εκχύλισης του γλεύκους δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός κατά την οινοποίηση ή σε μεταγενέστερες διαδικασίες.

Καλλιεργητική πρακτική

- Ο τρύγος εκτελείται με τη μέγιστη επιμέλεια, αποκλειστικά με το χέρι, με κιβώτια συγκομιδής εγκεκριμένα από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο. Για την παρασκευή προστατευόμενων οίνων χρησιμοποιούνται μόνο υγιή σταφύλια που έχουν φτάσει στον αναγκαίο βαθμό ωρίμασης.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Ερυθρές ποικιλίες

9 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες

65,55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες

82,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή αποτελείται από πέντε υποπεριοχές που περιλαμβάνουν μέρος της επικράτειας των ακόλουθων δήμων:

- Υποπεριοχή Amandi: Sober και Monforte de Lemos.
- Υποπεριοχή Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo και A Peroxa.
- Υποπεριοχή Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda και San Xoán de Río.
- Υποπεριοχή Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober και Monforte de Lemos.
- Υποπεριοχή Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas και Nogueira de Ramuín.

Οι παραπάνω δήμοι βρίσκονται στις επαρχίες Lugo και Ourense της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

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

ALBARIN BLANCO - BRANCO LEXITIMO

ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Βασικό διακριτικό γνώρισμα των οίνων αυτών είναι η καλλιέργεια της αμπέλου [η επονομαζόμενη «ηρωική αμπελοργία» (viticultura heroica)] η οποία πραγματοποιείται σε αναβαθμίδες επί απότομων πλαγιών, οι οποίες συνθέτουν ένα εντυπωσιακό ανθρωπογενές τοπίο. Χάρη στο ανάγλυφο διαμορφώνεται μια πληθώρα μικροκλιμάτων και γι' αυτό το υψόμετρο και ο προσανατολισμός είναι αποφασιστικής σημασίας για την ορθή ωρίμαση. Επιπλέον, χρησιμοποιούνται σταφύλια γηγενών ποικιλιών, οι οποίες έχουν επιλεγεί από τους αμπελοκαλλιεργητές στο διάβα των αιώνων και είναι προσαρμοσμένες στο κλίμα και το έδαφος της περιοχής. Παρασκευάζονται κυρίως ερυθροί οίνοι, στους οποίους πρωταγωνιστεί η ποικιλία Mencía, η οποία τους προσδίδει κερασί χρώμα, ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη χαρακτήρα.

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

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επειδή η περιοχή παραγωγής αποτελείται κυρίως από πλαγιές με μεγάλη κλίση, είναι δύσκολη η κατασκευή οινοποιείων. Για τον λόγο αυτό, επιτρέπεται η μεταποίηση σε οινοποιεία κατασκευασμένα σε οικόπεδα σε ορισμένες ενορίες («parroquias») που γειτνιάζουν με την περιοχή παραγωγής, στις ακόλουθες υποπεριοχές και δήμους:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada και Chantada.

Ribeiras do Miño: Pantón και O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira και Castro Caldelas.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στον τόπο προέλευσης. Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής και μεταποίησης θα έθεταν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου, καθώς αυτός μπορεί να εκτεθεί σε φαινόμενα οξειδοαναγωγής, σε διακυμάνσεις θερμοκρασίας και σε άλλα φαινόμενα, των οποίων η σοβαρότητα αυξάνεται ανάλογα με τη διανυόμενη απόσταση. Η εμφιάλωση στον τόπο προέλευσης επιτρέπει τη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία προέλευσης αναγράφεται με χαρακτήρες ελάχιστου ύψους 4 mm. Η ονομασία της υποπεριοχής και η ποικιλία, εφόσον αναφέρονται, θα πρέπει να αναγράφονται με χαρακτήρες που δεν ξεπερνούν σε ύψος το ήμισυ του ύψους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Είναι υποχρεωτική η χρήση εμπορικού σήματος. Όταν χρησιμοποιούνται σήματα που χρησιμοποιούνται και για άλλες ονομασίες προέλευσης, η ένδειξη «Ribeira Sacra» θα πρέπει να αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το εμπορικό σήμα, με διαστάσεις τουλάχιστον τριπλάσιες του εμπορικού σήματος, στο ίδιο φόντο και με την ίδια γραμματοσειρά.

Όλες οι φιάλες φέρουν αριθμημένη σφραγίδα. Η σφραγίδα αυτή φέρει τον λογότυπο της ονομασίας προέλευσης.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/PLIEGO_DE_CONDICIONES_DO_RIBEIRA_SACRA_julio_2020_final.pdf

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 435/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«BAYRAMIÇ BEYAZI»

Αριθ. ΕΕ: PDO-TR-02391 – 1 Φεβρουαρίου 2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες [ποπ ή ΠγΕ]

«Bayramiç Beyazı»

2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Τουρκία

3. Περιγραφή του γεωργικου Προϊοντος ή του τροφιμου

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

Το Bayramiç Beyazı είναι ο καρπός της τοπικής ποικιλίας νεκταρινιού που ανήκει στο είδος *Prunus persica*. Οι καρποί έχουν ομοίομορφο, λείο σχήμα και λεπτό φλοιό. Το κουκούτσι είναι προσκολλημένο στη σάρκα. Έχει γλυκιά, αρωματική και ελαφρώς όξινη γεύση.

Ο καρπός παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Χρώμα: από ανοιχτό πράσινο έως κίτρινο στο εξωτερικό και χρώμα σάρκας από λευκό έως ανοιχτό κίτρινο. Το χρώμα του φλοιού κυμαίνεται μεταξύ των τιμών Pantone 583-587 C ή των τιμών L* a* b* 56-58, 15-14 και 24-24,5, αντίστοιχα.
- Βάρος και μέγεθος του καρπού: βάρος 30-60 g, διάμετρος 38-52 mm, μήκος 36-42 mm.
- Βαθμοί Brix: τουλάχιστον 9,5 °
- Οξύτητα (% μηλικό οξύ): τουλάχιστον 0,3 και έως 0,5
- Πυκνότητα της σάρκας των καρπών: τουλάχιστον 5,0 και έως 7,0 kg/cm²
- Άρωμα: δροσερό και γλυκό με νότες βερίκοκου, ροδάκινου και δαμάσκηνου

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

—

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

Όλα τα στάδια παραγωγής του Bayramiç Beyazı πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανομένων της εκβλάστησης, της φύτευσης, του κλαδέματος και της συγκομιδής.

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

—

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

Ο αναγνωριστικός λογότυπος του «Bayramiç Beyazı» πρέπει να τοποθετείται σε όλες τις συσκευασίες, συμπεριλαμβανομένων των κιβωτίων.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής Περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή είναι το διοικητικό διαμέρισμα Bayramiç. Βρίσκεται στην επαρχία Çanakkale στα βορειοδυτικά της Τουρκίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική Περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Το διοικητικό διαμέρισμα Bayramiç αποτελείται από πεδινές περιοχές και οροπέδια σε υψόμετρο 500-1 000 μέτρων, κοντά στο όρος Kaz, τη μεγαλύτερη μάζα της χερσονήσου Biga. Η έντονη ηλιοφάνεια λόγω υψόμετρου αυξάνει τη φωτοσύνθεση και προσδίδει στο Bayramiç Beyazı πιο γλυκιά γεύση. Στην περιοχή επικρατούν, λόγω του υψόμετρου, υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας (μέση μηνιαία θερμοκρασία 32-34 °C τον Ιούλιο) και χαμηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της νύχτας (μέση μηνιαία θερμοκρασία 12-15 °C τον Ιούλιο) κατά την περίοδο ωρίμασης. Οι χαμηλές θερμοκρασίες που επικρατούν κατά τη διάρκεια της νύχτας επιβραδύνουν τον ρυθμό της αναπνοής και τον μεταβολισμό του φυτού. Ως εκ τούτου, υπάρχει μεγαλύτερος όγκος νερού στα μεσοκυττάρια κενά, με αποτέλεσμα οι καρποί να είναι πιο συμπαγείς.

Το διοικητικό διαμέρισμα Bayramiç διαθέτει πηλώδη εδάφη, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, με πολυάριθμα υδατορεύματα και πηγές. Τα επίπεδα των βροχοπτώσεων φτάνουν τα 600-700 mm, γεγονός που δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια φρούτων και λαχανικών. Στο διοικητικό διαμέρισμα Bayramiç η τιμή pH του εδάφους κυμαίνεται από 6 έως 7. Η εν λόγω τιμή pH είναι η καταλληλότερη ώστε τα δέντρα να προσλαμβάνουν ανόργανα στοιχεία, όπως ιόντα, από τις ρίζες. Κατ' αυτόν τον τρόπο, τα ανόργανα στοιχεία που διαλύονται στα υπόγεια ύδατα απορροφώνται από τα φυτά και συμβάλλουν στην παραγωγή συμπαγών καρπών. Στην περιοχή υπάρχει επίσης πολύ πλούσια πανίδα εντόμων και ασκείται η μελισσοκομία, με αποτέλεσμα να γίνεται αποδοτικότερη επικονίαση και οι καρποί να είναι πιο γεροί. Τα υπόγεια ύδατα της περιοχής βρίσκονται περίπου στα 2 m και είναι πολύ βαθιά για να φθάσουν οι ρίζες των φυτών, με αποτέλεσμα να μην πλημμυρίζουν, γεγονός που θα ελάττωνε την ποιότητα των καρπών.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ένα από τα βασικά στοιχεία της παραγωγής του «Bayramiç Beyazı» είναι η δεξιοτεχνία των τοπικών παραγωγών, ιδίως κατά το κλάδεμα και τη συγκομιδή. Τα δέντρα κλαδεύονται σε θολωτό σχήμα, ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι καρποί έχουν πρόσβαση σε περισσότερο φως και αέρα. Αυτό αυξάνει τη φωτοσύνθεση, την παραγωγή καρτενοειδών και άλλες μεταβολικές δραστηριότητες, με αποτέλεσμα η γεύση να είναι πιο γλυκιά, το χρώμα του φλοιού διακριτό και το άρωμα εντονότερο. Ο προσδιορισμός της κατάλληλης χρονικής στιγμής για τη συγκομιδή των νεκταρινιών εξαρτάται από την κρίση του γεωργού. Τα νεκταρίνια συγκομίζονται με το χέρι, 2-3 φορές για κάθε δέντρο. Η συγκομιδή με το χέρι εξασφαλίζει καλύτερη προστασία των καλλιεργειών και αποτρέπει τυχόν ζημιές.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το Bayramiç Beyazı είναι ένας τοπικός γονότυπος νεκταρινιού που έχει ευδοκιμήσει στις φυσικές συνθήκες του διοικητικού διαμερίσματος Bayramiç με την πάροδο των ετών. Χαρακτηρίζεται από δροσερό και γλυκό άρωμα, με νότες βερίκοκου, ροδάκινου και δαμάσκηνου. Πολυάριθμες μελέτες έχουν επιβεβαιώσει ότι το «Bayramiç Beyazı» που καλλιεργείται στη γεωγραφική περιοχή έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πηκτικά συστατικά και εντονότερο άρωμα σε σύγκριση με εκείνα που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές. Το ιδιαίτερο άρωμα και η ιδιαίτερη οσμή των καρπών οφείλονται ιδίως στην περιεκτικότητά τους σε 2-εξενάλη, εξενάλη και (E)-2-εξενάλη, η οποία διαπιστώθηκε ότι είναι υψηλότερη στο Bayramiç Beyazı που καλλιεργείται στο διοικητικό διαμέρισμα Bayramiç σε σύγκριση με άλλες περιοχές της Τουρκίας.

Αιτιώδης σχέση

Οι περιβαλλοντικές συνθήκες (υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας, υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ημέρας, χαμηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της νύχτας και υψηλές βροχοπτώσεις), καθώς και το ειδικό κλάδεμα των δέντρων που επιτρέπει την έκθεση σε ισχυρή ηλιοφάνεια κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, επηρεάζουν το εξωτερικό χρώμα, τη γλυκύτητα και τη συμπαγή υφή του Bayramiç Beyazı που καλλιεργείται στην περιοχή.

Τα πολυάριθμα υδατορεύματα και οι πλούσιες πηγές νερού της περιοχής παρέχουν επαρκή άρδευση, ενώ το πλούσιο σε ανόργανα στοιχεία έδαφος σε συνδυασμό με την ποικιλόμορφη πανίδα εντόμων και την παράδοση της μελισσοκομίας δημιουργούν ιδανικές συνθήκες για την ανάπτυξη των καρπών, με αποτέλεσμα οι καρποί να αναπτύσσονται στο επιθυμητό μέγεθος και σχήμα. Το pH του εδάφους είναι ιδανικό ώστε οι ρίζες των δέντρων να απορροφούν ανόργανα στοιχεία, γεγονός που προσδίδει στους καρπούς πιο συμπαγή υφή.

Άλλοι παράγοντες, πέραν των φυσικών συνθηκών, που συμβάλλουν στην ιδιαιτερότητα του προϊόντος περιλαμβάνουν την παραδοσιακή τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών. Η ικανότητα προσδιορισμού της κατάλληλης χρονικής στιγμής για τη συγκομιδή, καθώς και η συγκομιδή των καρπών με το χέρι από το ίδιο δέντρο σε 2-3 φορές, αντικατοπτρίζουν την τοπική τεχνογνωσία. Καθώς οι καρποί κάθε δέντρου δεν ωριμάζουν ταυτόχρονα, αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται για τη συγκομιδή ομοιογενών καρπών, με παρόμοιο χρώμα φλοιού, μέγεθος, ξηρά ουσία και άρωμα. Η συγκομιδή με το χέρι αποτρέπει επίσης την πρόκληση οποιασδήποτε ζημιάς στους καρπούς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL