

# Επίσημη Εφημερίδα C 231 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

64ο έτος  
16 Ιουνίου 2021

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 231/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Πληροφορίες

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 231/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 15 Ιουνίου 2021 .....	2
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2021/C 231/03	Ανακοίνωση του υπουργού Οικονομίας και Κλίματος του Βασιλείου των Κάτω Χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 της οδηγίας 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων .....	3
---------------	--	---

### V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 231/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications) <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	---	---

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

2021/C 231/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	7
2021/C 231/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	9

#### ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

##### **Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2021/C 231/07	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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 .....	11
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 231/01)

Στις 9 Ιουνίου 2021, 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 <sup>(1)</sup>. 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 32021M10270. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

15 Ιουνίου 2021

(2021/C 231/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2108	CAD	δολάριο Καναδά	1,4758
JPY	ιαπωνικό γιεν	133,28	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,3991
DKK	δανική κορόνα	7,4362	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6987
GBP	λίρα στερλίνα	0,86150	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6063
SEK	σουηδική κορόνα	10,0858	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 354,10
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0899	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,6800
ISK	ισλανδική κορόνα	147,20	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7502
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0823	HRK	κροατική κούνα	7,4883
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 254,07
CZK	τσεχική κορόνα	25,450	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,9849
HUF	ουγγρικό φιορίνι	352,08	PHP	πέσο Φιλιππινών	58,203
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5235	RUB	ρωσικό ρούβλι	87,2350
RON	ρουμανικό λέου	4,9243	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,716
TRY	τουρκική λίρα	10,3586	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,1394
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5742	MXN	πέσο Μεξικού	24,1978
			INR	ινδική ρουπία	88,8031

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

**Ανακοίνωση του υπουργού Οικονομίας και Κλίματος του Βασιλείου των Κάτω Χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 της οδηγίας 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων**

(2021/C 231/03)

Ο υπουργός Οικονομίας και Κλίματος γνωστοποιεί ότι παρέλαβε αίτηση χορήγησης άδειας αναζήτησης υδρογονανθράκων στις υποδιαίρεσεις τομέων P12b και Q13b, καθώς και στον τομέα Q14, που σημειώνονται στον χάρτη ο οποίος επισυνάπτεται ως παράρτημα 3 στον κανονισμό περί μεταλλευτικών δραστηριοτήτων («Mijnbouwregeling»).

Η υποδιαίρεση τομέα P12b οριοθετείται από το όριο τομέα μεταξύ των ζευγών σημείων A-B, B-C και C-D και από τα τόξα παραλλήλων μεταξύ των ζευγών σημείων D-E, E-F, F-G και A-G.

Η έκταση της υποδιαίρεσης τομέα P12b είναι 160,8 km<sup>2</sup>.

Τα σημεία ορίζονται ως ακολούθως:

Σημείο	°	'	«» E	°	'	«» N
A	3	50	1,125	52	29	57,155
B	3	59	55,139	52	29	57,162
C	3	59	55,158	52	19	57,143
D	3	55	45,152	52	19	57,140
E	3	55	45,150	52	20	52,142
F	3	55	45,147	52	22	37,146
G	3	50	1,134	52	25	7,465

Η υποδιαίρεση τομέα Q13b οριοθετείται από το όριο τομέα μεταξύ των ζευγών σημείων A-B, B-C, D-E και A-I, από τα τόξα παραλλήλων μεταξύ των ζευγών σημείων E-F, F-G, G-H και H-I και από τη γραμμή που ορίζεται στο παράρτημα του νόμου περί μεταλλευτικών δραστηριοτήτων (Mijnbouwwet), μεταξύ της τομής της εν λόγω γραμμής με το τόξο παραλλήλων μέσω των σημείων B και C και της τομής της με το τόξο παραλλήλων μέσω των σημείων D και E. Οι προαναφερθείσες τομές βρίσκονται κατά προσέγγιση στα σημεία C και D.

Η έκταση της υποδιαίρεσης τομέα Q13b είναι 321,3 km<sup>2</sup>.

Τα σημεία ορίζονται ως ακολούθως:

Σημείο	°	'	«» E	°	'	«» N
A	3	59	55,158	52	19	57,143
B	4	19	55,187	52	19	57,157
C (*)	4	19	55,196	52	14	29,530
D (*)	4	14	44,300	52	9	57,135
E	4	10	55,192	52	9	57,132
F	4	10	55,189	52	11	27,135
G	4	6	55,179	52	13	42,137
H	4	4	59,387	52	12	21,079
I	3	59	55,166	52	15	15,385

(\*) στίγμα κατά προσέγγιση

Ο τομέας Q14 σημειώνεται στον χάρτη που επισυνάπτεται ως παράρτημα 3 στον κανονισμό περί μεταλλευτικών δραστηριοτήτων [Εφημερίδα της κυβερνήσεως (Staatscourant)] 2014, αριθ. 4928].

Η έκταση του τομέα Q14 είναι 24,3 km<sup>2</sup>.

Τα ανωτέρω σημεία εκφράζονται ως γεωγραφικές συντεταγμένες, υπολογισμένες σύμφωνα με το ευρωπαϊκό επίγειο σύστημα αναφοράς ETRS89.

Λαμβάνοντας υπόψη την αναφερόμενη στην εισαγωγή οδηγία και το άρθρο 15 του μεταλλευτικού νόμου, ο υπουργός Οικονομίας και Κλίματος καλεί τα ενδιαφερόμενα μέρη να υποβάλουν ανταγωνιστική αίτηση χορήγησης άδειας για την αναζήτηση υδρογονανθράκων στις υποδιαίρεσεις τομέων P12b και Q1 3b, καθώς και στον τομέα Q14 της υφαλοκρηπίδας των Κάτω Χωρών.

Αρμόδια αρχή για την αδειοδότηση είναι ο υπουργός Οικονομίας και Κλίματος. Τα κριτήρια, οι προϋποθέσεις και οι απαιτήσεις που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφοι 1 και 2 και στο άρθρο 6 παράγραφος 2 της ανωτέρω οδηγίας καθορίζονται στον νόμο περί μεταλλευτικών δραστηριοτήτων («Mijnbouwwet»).

Αιτήσεις μπορούν να υποβληθούν εντός 13 εβδομάδων από τη δημοσίευση της παρούσας πρόσκλησης στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: [mijnbouwvergunningen@minezk.nl](mailto:mijnbouwvergunningen@minezk.nl)

The Minister for Economic Affairs and Climate Policy  
attn.: Mr J.L. Rosch, Energy and Environment Directorate  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag  
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

Οι εκπρόθεσμες αιτήσεις δεν θα ληφθούν υπόψη.

Η απόφαση επί των αιτήσεων θα ληφθεί καταρχήν το αργότερο εντός δώδεκα μηνών από τη λήξη της ανωτέρω προθεσμίας.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να λάβετε από την κα E. Aygün, Τηλ. +31 611223780.

---

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 231/04)

1. Στις 8 Ιουνίου 2021, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Orange S.A. («Orange», Γαλλία),
- Telekom Romania Communications S.A. («TKR», Ρουμανία), που ελέγχεται από την Deutsche Telekom AG («DT», Γερμανία).

Η Orange αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της TKR.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Orange: παγκόσμια επιχείρηση τηλεπικοινωνιών, δραστηριοποιούμενη στη Ρουμανία μέσω των θυγατρικών της, Orange Romania S.A. και Orange Business Romania S.A.· παρέχει κυρίως υπηρεσίες κινητών τηλεπικοινωνιών που βασίζονται στο δικό της δίκτυο κινητής τηλεφωνίας και, σε πολύ περιορισμένο βαθμό, υπηρεσίες σταθερής τηλεφωνίας, υπηρεσίες σταθερού διαδικτύου και τηλεοπτικές υπηρεσίες που βασίζονται σχεδόν αποκλειστικά σε υποδομές τρίτων,
- TKR: πάροχος, στη Ρουμανία, υπηρεσιών σταθερών τηλεπικοινωνιών, τηλεοπτικών υπηρεσιών και πακέτων πολλαπλών υπηρεσιών σε οικιακούς και μη οικιακούς καταναλωτές, υπηρεσιών χονδρικής σε άλλους φορείς εκμετάλλευσης τηλεπικοινωνιών και, σε πολύ περιορισμένο βαθμό, υπηρεσιών κινητών τηλεπικοινωνιών ως φορέας εκμετάλλευσης εικονικού δικτύου κινητής τηλεφωνίας βάσει συμφωνίας με την Telekom Romania Mobile Communications.

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:

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

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.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2021/C 231/05)

1. Στις 8 Ιουνίου 2021 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte Ltd. («MAIF3 Fund», Σιγκαπούρη), επενδυτικό ταμείο που τελεί υπό τη διαχείριση και τον έλεγχο της Macquarie Infrastructure and Real Assets division («MIRA», Αυστραλία), η οποία ανήκει στο τμήμα διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων του ομίλου Macquarie Group Limited («Macquarie», Αυστραλία),
- Warrington Investment Pte. Ltd. («Warrington», Σιγκαπούρη), επενδυτικός φορέας που τελεί υπό τη διαχείριση της GIC Special Investments Pte. Ltd. («GICSI», Σιγκαπούρη), θυγατρικής της GIC Private Limited («GIC» και μαζί με όλες τις εταιρείες του ομίλου GIC: «GIC Group», Σιγκαπούρη),
- Bingo Industries Ltd. («Bingo», Αυστραλία).

Η Macquarie και η GIC αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της Bingo.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Macquarie: τραπεζικές, χρηματοοικονομικές, συμβουλευτικές και επενδυτικές υπηρεσίες, καθώς και υπηρεσίες διαχείρισης κεφαλαίων σε παγκόσμιο επίπεδο,
- GIC: διαχείριση διαφοροποιημένου παγκόσμιου χαρτοφυλακίου επενδύσεων σε εταιρείες επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων, επενδύσεων επιχειρηματικών κεφαλαίων και επενδύσεων σε υποδομές, καθώς και άμεσων επενδύσεων σε ιδιωτικές επιχειρήσεις,
- Bingo: λειτουργία εταιρείας ανακύκλωσης και διαχείρισης αποβλήτων που παρέχει λύσεις διαχείρισης πόρων, συμπεριλαμβανομένων της συλλογής, της επεξεργασίας και της ανάκτησης, της διάθεσης, της παραγωγής ανακυκλωμένων δομικών προϊόντων και της κατασκευής εξοπλισμού αποβλήτων (δηλ. κάδων) στις πολιτείες της Νέας Νότιας Ουαλίας και της Βικτώριας εντός της Αυστραλίας.

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 <sup>(2)</sup>, 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.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

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

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

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2021/C 231/06)

1. Στις 8 Ιουνίου 2021, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Elexent Holding SAS (Γαλλία, «Elexent»), που ανήκει στην Renault Group,
- GP JOULE Connect GmbH (Γερμανία, «Connect»), η οποία τελεί υπό τον κοινό έλεγχο των GP JOULE GmbH, Reußenköge (Γερμανία) και Minol Brunata GmbH (Γερμανία),

Η Elexent και η Connect αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της Elexent Dach GmbH (στο εξής: JV).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοσυσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

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

- Elexent: υποστηρίζει πελάτες στη χάραξη βελτιστοποιημένων ενεργειακών στρατηγικών, με τον σχεδιασμό των καλύτερων υποδομών φόρτισης για την κάλυψη των αναγκών τους, με την εποπτεία της εγκατάστασης και της εφαρμογής, καθώς και με την επίβλεψη των λειτουργιών και της συντήρησης. Η Elexent είναι μέλος της παγκόσμιας αυτοκινητοβιομηχανίας Renault Group,
- Connect: δραστηριοποιείται σε νέα σχέδια κινητικότητας. Η Connect σχεδιάζει και υλοποιεί προγράμματα σχετικά με την παροχή συμβουλών για βασικά προϊόντα, υποδομές φόρτισης, συνένωση και κοινοχρησία, καθώς και με τη χρέωση και τη διαχείριση της ενέργειας στον στεγαστικό κλάδο, σε στόλους, σε παρόχους ενέργειας, στην αυτοκινητοβιομηχανία και σε φορείς εκμετάλλευσης υποδομών. Η Connect ανήκει i) στον όμιλο GP JOULE ο οποίος επικεντρώνεται στον τομέα των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας και ii) στον όμιλο Minol ο οποίος δραστηριοποιείται κυρίως στις υπηρεσίες μέτρησης, στις υπηρεσίες τιμολόγησης, καθώς και στο διαδίκτυο των πραγμάτων, στην ηλεκτρονική κινητικότητα και στις λύσεις κοινοχρησίας,
- JV: Σκοπός της JV είναι να προσφέρει εξατομικευμένες και έτοιμες λύσεις σε επαγγελματίες πελάτες διαφόρων εταιρών-κατασκευαστών πρωτότυπου εξοπλισμού, όσον αφορά τη φόρτιση ηλεκτρικών οχημάτων (όπως ανάλυση/αξιολόγηση έργου, λειτουργίες, χρηματοδότηση, εγκατάσταση, συντήρηση και βελτιστοποίηση φόρτισης). Επιπλέον, η JV θα παρέχει στους πελάτες συμβουλές σχετικά με την ηλεκτρική κινητικότητα. Η JV θα δραστηριοποιείται στη Γερμανία ενώ προβλέπεται ότι θα αναπτύξει δραστηριότητες στην Αυστρία και/ή στην Ελβετία.

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 <sup>(2)</sup>, 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.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> EE 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

---



## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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**

(2021/C 231/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«Aceto Balsamico di Modena»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0430-AM01 – 23 Νοεμβρίου 2018**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

**1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον**

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena  
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Italy  
Τηλ. +39 059208621  
Email: segreteria@consorzio balsamico.it

Ο συνεταιρισμός «Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena» (συνεταιρισμός προάσπισης του «Aceto Balsamico di Modena») έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

**2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Ιταλία

**3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [Συσκευασία]

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

#### 4. Τυπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποίηση/-εις

##### 5.1. Περιγραφή του προϊόντος

— Σημείο 4.2 της σύνοψης και σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου

Προστίθεται το ακόλουθο πρώτο εδάφιο:

*Το «Aceto Balsamico di Modena» είναι ξύδι που παράγεται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις και έχει τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται κατωτέρω.*

Αυτή η τροποποίηση στη διατύπωση αποσκοπεί στον προσδιορισμό της φύσης του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία.

— Το σημείο 4.2 της σύνοψης και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου

— *οσμή: έμμονη, λεπτή και ελαφρώς οξώδης, με πιθανές ξυλώδεις νότες·*

— *γεύση: γλυκόξινη, ισορροπημένη.*

τροποποιούνται ως εξής:

— *οσμή: χαρακτηριστική, επίμονη, έντονη και λεπτή, ευχάριστα οξώδης, με πιθανές ξυλώδεις νότες·*

— *γεύση: γλυκόξινη, ισορροπημένη, ευχάριστη και χαρακτηριστική.*

Η τροποποίηση αυτή έχει ως στόχο την εναρμόνιση της περιγραφής του προϊόντος που παρέχεται στη σύνοψη με την αντίστοιχη περιγραφή στις προδιαγραφές προϊόντος. Πρόκειται συνεπώς για τροποποίηση της διατύπωσης η οποία δεν συνεπάγεται αλλαγή στα χαρακτηριστικά της οσμής ή της γεύσης του «Aceto Balsamico di Modena».

— Το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο πέμπτη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος:

*πυκνότητα στους 20 °C: τουλάχιστον 1,06 για το παλαιωμένο προϊόν,*

συμπληρώνεται ως εξής:

*πυκνότητα στους 20 °C: τουλάχιστον 1,06 για το ωριμασμένο προϊόν, τουλάχιστον 1,15 για το «παλαιωμένο» προϊόν*

Μαζί με την παλαιώση, η υψηλή πυκνότητα αποτελεί έναν πολύ σημαντικό παράγοντα ποιότητας για τους καταναλωτές. Σκοπός αυτής της τροποποίησης είναι να ενθαρρύνει την παραγωγή προϊόντων υψηλής «αντιληπτής ποιότητας» που έχουν ζήτηση από τους καταναλωτές στη συγκεκριμένη κατηγορία· χάρη στα τρία τουλάχιστον έτη παλαιώσης, τα προϊόντα αυτά διαφοροποιούνται σαφώς όσον αφορά την τιμή από τα προϊόντα που φέρουν τον χαρακτηρισμό «affinato», τα οποία ωριμάζουν σε ξύλο για διάστημα μικρότερο των 3 ετών.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.2 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

— Το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο όγδοη περίπτωση των προδιαγραφών προϊόντος:

*Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 τοις εκατό*

συμπληρώνεται ως εξής:

*Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 % για το ωριμασμένο προϊόν και 5,5 % για το παλαιωμένο προϊόν*

Με δεδομένο το ισχύον όριο, η τροποποίηση αυτή έχει ως στόχο να συνυπολογιστεί στο σύστημα παραγωγής η ενδεχόμενη φυσιολογική μείωση του επιπέδου οξύτητας στη διάρκεια της τριετούς περιόδου παλαιώσης.

Μετά την εισαγωγή αυτής της τροποποίησης που αφορά το ελάχιστο ποσοστό οξύτητας και πυκνότητας, το «Aceto Balsamico di Modena» κατατάσσεται σε δύο κατηγορίες:

— Aceto Balsamico di Modena: ωριμασμένο σε ξύλο για διάστημα μεταξύ 60 ημερών και 3 ετών, ολική οξύτητα τουλάχιστον 6 %, πυκνότητα στους 20 °C τουλάχιστον 1,06

— Aceto Balsamico di Modena «invecchiato» [παλαιωμένο]: παλαιωμένο σε ξύλο για διάστημα άνω των 3 ετών, ολική οξύτητα τουλάχιστον 5,5 %, πυκνότητα στους 20 °C τουλάχιστον 1,15.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.2 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

— Προστίθεται το ακόλουθο τρίτο εδάφιο στο άρθρο 2 των προδιαγραφών του προϊόντος:

*Εάν παρατηρηθούν αποκλίσεις από τις παραμέτρους που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, επιτρέπεται η εφαρμογή διαδικασίας βάσει της οποίας το οικείο προϊόν μπορεί να διορθωθεί με την προσθήκη ορισμένης ποσότητας πρώτων υλών (ξύδι οίνου και γλεύκος σταφυλιών που έχει βραστεί ή συμπυκνωθεί) σε ποσοστό έως 3 % κατά μάζα. Στις περιπτώσεις στις οποίες απαιτείται αυτή η διαδικασία διόρθωσης, πραγματοποιείται στο τέλος της περιόδου ωρίμασης ή παλαίωσης και, σε κάθε περίπτωση, πριν από την πιστοποίηση του προϊόντος.*

Σκοπός αυτής της τροποποίησης είναι να ρυθμιστεί η διαδικασία διόρθωσης του προϊόντος όταν παρατηρούνται αποκλίσεις από τα αναλυτικά όρια που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος με τον καθορισμό ανώτατου ορίου πέραν του οποίου δεν επιτρέπονται διορθωτικές ενέργειες.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.2 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

## 5.2. Απόδειξη προέλευσης

— Άρθρο 4 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

η ακόλουθη περίοδος:

*Η διαδικασία αυτή —στο πλαίσιο της οποίας ο οργανισμός ελέγχου τηρεί μητρώα των γεωτεμαχίων κτηματολογίου στα οποία πραγματοποιείται αμπελοκαλλιέργεια και των αμπελουργών, των παραγωγών γλεύκους, των επιχειρήσεων μεταποίησης και εμφιάλωσης— σε συνδυασμό με την έγκαιρη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των παραγόμενων ποσοτήτων και των ποσοτήτων που συσκευάστηκαν και επισημάνθηκαν, εγγυάται την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.*

τροποποιείται ως εξής:

*Η διαδικασία αυτή —στο πλαίσιο της οποίας ο οργανισμός ελέγχου τηρεί μητρώα των γεωτεμαχίων κτηματολογίου στα οποία πραγματοποιείται καλλιέργεια των επτά ποικιλιών αμπέλου που απαριθμούνται στο άρθρο 5 και των αμπελουργών, των παραγωγών γλεύκους και ξυδιών οίνου, των επιχειρήσεων μεταποίησης και εμφιάλωσης— σε συνδυασμό με την έγκαιρη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των παραγόμενων ποσοτήτων και των ποσοτήτων που συσκευάστηκαν και επισημάνθηκαν, εγγυάται την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.*

Η προσθήκη της μνείας «των επτά ποικιλιών αμπέλου που απαριθμούνται στο άρθρο 5» δεν συνεπάγεται ουσιαστικές αλλαγές· μοναδικός σκοπός της είναι να συμβάλει στη σαφήνεια του κειμένου. Η τροποποίηση αυτή έχει επίσης ως στόχο να συμπληρώσει το υφιστάμενο κείμενο συμπεριλαμβάνοντας τους παραγωγούς ξυδιών οίνου στις κατηγορίες των υποκείμενων σε έλεγχο μερών. Η συμπερίληψη, στον κατάλογο των υποκείμενων σε έλεγχο μερών, ενότητας για τους παραγωγούς ξυδιών οίνου αποτελεί αναγκαίο βήμα για τη διασφάλιση της μέγιστης δυνατής διαφάνειας σε όλο το μήκος της αλυσίδας παραγωγής με την αναφορά όλων των προμηθευτών των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Aceto Balsamico di Modena» και την υποβολή των εν λόγω πρώτων υλών σε έλεγχο μέσω ισοτοπικής ανάλυσης προκειμένου να εξακριβωθεί η συμμόρφωση με τα όρια που θεσπίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το πρώτο εδάφιο του σημείου 4.4 της σύνοψης.

## 5.3. Μέθοδος παραγωγής

— Το άρθρο 5 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

*Το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται χρησιμοποιώντας συγκεκριμένες, παραδοσιακές τεχνικές, από γλεύκος των ακόλουθων ποικιλιών σταφυλιών: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana και Montuni, που έχει μερικώς ζυμωθεί και/ή βραστεί και/ή συμπυκνωθεί, με την προσθήκη ποσότητας ξυδιού παλαιότητας τουλάχιστον 10 ετών ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και με την προσθήκη ξυδιού λαμβανόμενου αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 10 %.*

συμπληρώνεται ως εξής:

*Το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται χρησιμοποιώντας συγκεκριμένες, παραδοσιακές τεχνικές, από γλεύκος των ακόλουθων ποικιλιών σταφυλιών: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana και Montuni, που έχει μερικώς ζυμωθεί και/ή βραστεί και/ή συμπυκνωθεί, με την προσθήκη ποσότητας ξυδιού παλαιότητας τουλάχιστον 10 ετών ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και με την προσθήκη ξυδιού λαμβανόμενου αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 10 %, σύμφωνα με τις ακόλουθες αναλογίες ισοτόπων:*

— αναλογία  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{13}\text{C}$ ) στο οξικό οξύ: από -29,3 ‰ έως -24,3 ‰·

— αναλογία  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{18}\text{O}$ ) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα άνω του 9 %: τουλάχιστον -2 ‰·

- αναλογία  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{18}\text{O}$ ) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα μεταξύ 9 % και 6 % : τουλάχιστον -5 ‰.
- αναλογία δευτερίου/υδρογόνου (D/H) στη θέση μεθυλίου ( $\text{CH}_3$ ) στο εκχύλισμα οξικού οξέος: από 98,8 έως 106 ppm.

Το κύριο συστατικό του «Aceto Balsamico di Modena» είναι το ξύδι οίνου· για να προσδιοριστεί ως τέτοιο και να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος ΠΠΕ, το ξύδι οίνου πρέπει να παράγεται σύμφωνα με τον ορισμό της ΕΕ που περιλαμβάνεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Οι ισοτοπικές αναλύσεις αποτελούν ουσιαστικό εργαλείο για τον έλεγχο της νομιμότητας του προϊόντος, αφενός για τους σκοπούς του συστήματος πιστοποίησης προϊόντων και τους εσωτερικούς ελέγχους ποιότητας των εταιρειών, και αφετέρου για την παρακολούθηση ενδεχόμενης νοθείας των ξυδιών οίνου. Ως προς αυτό, παρατηρείται αυξανόμενο πρόβλημα στην αγορά της ΕΕ όσον αφορά το εμπόριο ξυδιών οίνου που παράγονται από πρώτες ύλες άλλες από τα σταφύλια και τον οίνο και, ως εκ τούτου, δεν συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία. Υπό το πρίσμα αυτού του αυξανόμενου κινδύνου, είναι πλέον επείγουσα η ανάγκη να εφαρμοστούν πιο αποτελεσματικά συστήματα ανίχνευσης της νοθείας από εκείνα που έχουν χρησιμοποιηθεί έως σήμερα. Η ισοτοπική ανάλυση είναι η μέθοδος που χρησιμοποιείται σήμερα για την ανίχνευση ενδεχόμενης νοθείας των ξυδιών οίνου, και είναι επίσης η μέθοδος που έχει αναγνωριστεί επισήμως από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΝ) για το ξύδι οίνου. Για να μπορεί να εφαρμοστεί αυτό το είδος ανάλυσης στα ξύδια οίνου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Aceto Balsamico di Modena», πρέπει να προστεθούν στις προδιαγραφές προϊόντος οι γενικές παράμετροι ισotόπων. Προστίθεται επομένως κατάλογος παραμέτρων που υποδεικνύει σαφώς και ρητώς τα όρια πέραν των οποίων το προϊόν θεωρείται νοθευμένο. Οι συγκεκριμένες αναλογίες και τα όριά τους είναι προϊόν εκτενούς έρευνας που έχει δημοσιευθεί σε επίσημες επιστημονικές εκδόσεις (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.· *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.· *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.). Η συγκεκριμένη τροποποίηση καθιερώνει συνεπώς ένα σύστημα ελέγχων και ειδοποιήσεων που πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν υπάρχει υποψία ότι το ξύδι οίνου που προορίζεται για παραγωγή του «Aceto Balsamico di Modena» μπορεί να είναι νοθευμένο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.5 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

- Το άρθρο 5 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος

Για να αποκτήσει το «Aceto Balsamico di Modena» τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 2, το γλεύκος που έχει βραστεί και/ή συμπυκνωθεί πρέπει να συμμορφώνεται με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ελάχιστη ολική οξύτητα: 8 g ανά kg
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 55 g ανά kg

συμπληρώνεται ως εξής:

Για να αποκτήσει το «Aceto Balsamico di Modena» τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 2, το γλεύκος που έχει βραστεί και/ή συμπυκνωθεί πρέπει να συμμορφώνεται με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ελάχιστη ολική οξύτητα: 8 g ανά kg
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 55 g ανά kg
- παράμετροι αναλογιών ισotόπων:
  - αναλογία  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{13}\text{C}$ ) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από -29,3 ‰ έως -24,3 ‰.
  - αναλογία D/H στη θέση μεθυλίου ( $\text{CH}_3$ ) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από 98,8 έως 106 ppm.

Το γλεύκος σταφυλιών που έχει βραστεί ή συμπυκνωθεί είναι άλλο ένα βασικό συστατικό του «Aceto Balsamico di Modena» για να προσδιοριστεί ως τέτοιο και, συνεπώς, να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος ΠΠΕ, το γλεύκος πρέπει να παράγεται σύμφωνα με τον ορισμό της ΕΕ που περιλαμβάνεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Οι ισοτοπικές αναλύσεις αποτελούν ουσιαστικό εργαλείο για τον έλεγχο της νομιμότητας του προϊόντος, αφενός για τους σκοπούς του συστήματος πιστοποίησης προϊόντων και τους εσωτερικούς ελέγχους ποιότητας των εταιρειών, και αφετέρου για την παρακολούθηση ενδεχόμενης νοθείας του γλεύκους. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αυξανόμενο κίνδυνος διάθεσης στην αγορά νοθευμένου γλεύκους σταφυλιών κατά παράβαση τόσο της ενωσιακής όσο και της εθνικής νομοθεσίας. Υπό το πρίσμα αυτού του αυξανόμενου κινδύνου, είναι πλέον επείγουσα η ανάγκη να εφαρμοστούν πιο αποτελεσματικά συστήματα ανίχνευσης της νοθείας από εκείνα που έχουν χρησιμοποιηθεί έως σήμερα. Η ισοτοπική ανάλυση είναι η μέθοδος που χρησιμοποιείται και για τον έλεγχο της γνησιότητας του γλεύκους σταφυλιών· απαιτείται επομένως ένας κατάλογος με τις γενικές αναλογίες και τα όρια ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος των γλευκών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Aceto Balsamico di Modena». Οι συγκεκριμένες αναλογίες και τα όριά τους είναι προϊόν εκτενούς έρευνας που έχει δημοσιευθεί σε επίσημες επιστημονικές εκδόσεις (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.· *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.· *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.). Η συγκεκριμένη τροποποίηση καθιερώνει συνεπώς ένα σύστημα ελέγχων και ειδοποιήσεων που πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν υπάρχει υποψία ότι το γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για παραγωγή του «Aceto Balsamico di Modena» μπορεί να είναι νοθευμένο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.5 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου.

— Άρθρο 5 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

Η περίοδος:

*Η συμπύκνωση συνεχίζεται έως ότου η αρχική μάζα γλεύκους αποκτήσει ελάχιστη πυκνότητα 1,240 σε θερμοκρασία 20 °C.*

συμπληρώνεται ως εξής:

*Η συμπύκνωση και/ή ο βρασμός συνεχίζεται έως ότου η αρχική μάζα γλεύκους αποκτήσει ελάχιστη πυκνότητα 1,240 σε θερμοκρασία 20 °C.*

Σκοπός της συγκεκριμένης προσθήκης είναι να εξηγήσει ότι η απαίτηση για την ελάχιστη πυκνότητα του γλεύκους αναφέρεται τόσο σε γλεύκη που έχουν βραστεί όσο και σε γλεύκη που έχουν συμπυκνωθεί· συνεπώς, δεν επιφέρει κάποια ουσιαστική αλλαγή και απλώς αποσαφηνίζει το κείμενο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.5 της σύνοψης.

— Άρθρο 5 έβδομο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

Η περίοδος:

*Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και παλαίωση χρησιμοποιούνται κάδοι από ξύλο ποιότητας, όπως ιδίως βελανιδιά, ιδίως του είδους *Quercus petraea*, καστανιά, μουριά και άρκευθος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώνεται η συνένωση των πρώτων υλών που προορίζονται για μεταποίηση.*

και το σημείο 4.5. της σύνοψης:

*Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και παλαίωση χρησιμοποιούνται κάδοι από ξύλο ποιότητας, όπως δρυς, καστανιά, βελανιδιά, μουριά και κέδρος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώθηκε η ανάμιξη των πρώτων υλών που προορίζονται για επεξεργασία.*

επαναδιατυπώνονται ως εξής:

*Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και ωρίμαση χρησιμοποιούνται κάδοι, βαρέλια ή άλλα δοχεία από ξύλο ποιότητας, όπως ιδίως βελανιδιά, ιδίως του είδους *Quercus petraea*, καστανιά, μουριά και άρκευθος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώνεται η ανάμιξη των πρώτων υλών που προορίζονται για μεταποίηση και το προϊόν τοποθετείται στα ανωτέρω ξύλινα δοχεία.*

Σκοπός αυτής της αναδιατύπωσης είναι να διορθωθεί η ασυμφωνία μεταξύ του κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος και της σύνοψης σχετικά με τα δοχεία και τα είδη ξύλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα στάδια της ωρίμασης και της παλαίωσης.

Η προσθήκη της φράσης «το προϊόν τοποθετείται στα ανωτέρω ξύλινα δοχεία» έχει ως στόχο να περιγράψει με μεγαλύτερη σαφήνεια το εν λόγω στάδιο παραγωγής.

Η ίδια περίπτωση προστίθεται ολόκληρη στο σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου προκειμένου αυτό να εναρμονιστεί με την ίδια αρχή που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος και στο δελτίο δεδομένων.

#### 5.4. Επισήμανση

— Άρθρο 8 τρίτο, τέταρτο και πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

Τα ακόλουθα δύο εδάφια:

*Στις συσκευασίες η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη *Indicazione Geografica Protetta* [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] αναγραφόμενη με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, ολογράφως ή με σύντμηση, στην ιταλική γλώσσα και/ή στη γλώσσα της χώρας προορισμού.*

*Επιτρέπεται μόνο η αναγραφή της ένδειξης «invecchiato» (παλαιωμένο) χωρίς καμία περαιτέρω προσθήκη, όταν η παλαίωση έχει συνεχιστεί για ελάχιστο χρονικό διάστημα τριών ετών σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία.*

τροποποιούνται ως εξής:

*Στις συσκευασίες η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη *Indicazione Geografica Protetta* [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] αναγραφόμενη με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, ολογράφως ή με σύντμηση, στην ιταλική γλώσσα και/ή στη γλώσσα της χώρας προορισμού. Στην ετικέτα πρέπει να εμφανίζεται το σύμβολο της ΕΕ που συνδέεται με την ονομασία της ΠΓΕ.*

Επιτρέπεται επίσης η αναγραφή του όρου «*invecchiato*» (παλαιωμένο) μαζί με την ονομασία, όταν η παλαίωση του προϊόντος έχει συνεχιστεί για ελάχιστο χρονικό διάστημα τριών ετών σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία. Ο όρος «*invecchiato*» μπορεί να συνοδεύεται από ένδειξη της ελάχιστης περιόδου παλαίωσης των τριών ετών.

Η περίοδος «[σ]την ετικέτα πρέπει να εμφανίζεται το σύμβολο της ΕΕ που συνδέεται με την ονομασία της ΠΓΕ» προστίθεται προκειμένου να διευκρινιστούν οι διατάξεις του άρθρου 12 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 στο ενιαίο έγγραφο.

Για να μπορεί ο μη ενημερωμένος καταναλωτής να κατανοήσει τα χαρακτηριστικά του «Aceto Balsamico di Modena "invecchiato"», επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης των τριών ετών, όπως ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4.8 της σύνοψης και εφαρμόζεται στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

## 5.5. Άλλο

### Συσκευασία

— Άρθρο 8 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

Η περίοδος:

*Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινα, ξύλινα, κεραμικά ή πήλινα, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 0,250 l· 0,500 l· 0,750 l· 1 l· 2 l· 3 l ή 5 l· επίσης δοχεία μιας δόσης από πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών.*

και το σημείο 4.5. της σύνοψης:

*Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινοι, ξύλινοι, κεραμικοί ή πήλινοι, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 0,250 l· 0,500 l· 0,750 l· 1 l· 2 l· 3 l· 5 l· επίσης φακελάκια μιας δόσης από πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών.*

συγχωνεύονται και αναδιατυπώνονται ως εξής:

*Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινα, ξύλινα, κεραμικά ή πήλινα, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 0,100 l· 0,150 l· 0,200 l· 0,250 l· 0,500 l· 0,750 l· 1 l· 1,5 l· 2 l· 3 l ή 5 l· επίσης δοχεία μιας δόσης από γυαλί, πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών.*

Σκοπός αυτής της αναδιατύπωσης είναι να διορθωθεί η ασυμφωνία μεταξύ του κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος και της σύνοψης σχετικά με τα δοχεία μιας δόσης που αναφέρονται στη σύνοψη ως «φακελάκια».

Τα τελευταία χρόνια, τόσο στην ιταλική αγορά όσο και κυρίως σε άλλες χώρες, παρατηρείται αυξανόμενη ζήτηση για μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τη χωρητικότητα των φιαλών. Επιπροσθέτως, σε ορισμένες μη ευρωπαϊκές χώρες, η πολυμορφία των χρησιμοποιούμενων μονάδων μέτρησης αναγκάζει τους παραγωγούς να αρνούνται αιτήματα εμπόρων χονδρικής ή λιανικής πώλησης, ακριβώς λόγω της αδυναμίας να διατεθούν δοχεία με χωρητικότητες άλλες από τις έως σήμερα επιτρεπόμενες από τις προδιαγραφές προϊόντος. Η παρούσα τροποποίηση, χωρίς να προδίδει το πνεύμα των υφιστάμενων κανόνων, επιδιώκει να τους καταστήσει επαρκώς ευέλικτους ώστε να ικανοποιούν τις ανάγκες της αγοράς.

Η τροποποίηση εφαρμόζεται στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

— Άρθρο 8 τρίτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος:

Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

*Τα δοχεία με χωρητικότητα 0,100 l· 0,150 l· 0,200 l, δεν επιτρέπεται να είναι σφαιρικού σχήματος ή να έχουν σφαιρικό σώμα και η αναλογία μεταξύ του ολικού ύψους και του μήκους της μεγαλύτερης πλευράς, ή της διαμέτρου εάν το δοχείο είναι κυλινδρικό, πρέπει να είναι πάνω από 1,85.*

Για τα δοχεία με χωρητικότητα κάτω από 0,250 l, θεωρήθηκε ενδεδειγμένο να θεσπιστούν ορισμένες γενικές αρχές που θα διέπουν το σχήμα των δοχείων, με στόχο να διασφαλιστεί ένα ελάχιστο επίπεδο ομοιομορφίας μεταξύ των φιαλών στις οποίες θα πωλείται το προϊόν.

Η τροποποίηση εφαρμόζεται στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## «ACETO BALSAMICO DI MODENA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0430-AM01 – 23 Νοεμβρίου 2018

## ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

## 1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ η ΠΓΕ]

«Aceto Balsamico di Modena»

## 2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Ιταλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικου προϊόντος ή του τροφιμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος Ι της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

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

Το «Aceto Balsamico di Modena» είναι ξύδι που παράγεται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις και έχει τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται κατωτέρω.

Αναλυτικές παράμετροι:

- πυκνότητα στους 20 °C: τουλάχιστον 1,06 για το ωριμασμένο προϊόν, τουλάχιστον 1,15 για το «παλαιωμένο» προϊόν,
- πραγματικός αλκοολικός τίτλος μικρότερος από 1,5 % κατ' όγκο,
- ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 % για το ωριμασμένο προϊόν και 5,5 % για το παλαιωμένο προϊόν,
- ολικό διοξείδιο του θείου: 100 mg/l κατά μέγιστο,
- τέφρα: τουλάχιστον 2,5 τοις χιλίοις·
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 30 g ανά λίτρο·
- αναγωγικά σάκχαρα: τουλάχιστον 110 g/l·

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- διαύγεια: διαυγές και λαμπερό·
- χρώμα: έντονο καστανό·
- οσμή: χαρακτηριστική, επίμονη, έντονη και λεπτή, ευχάριστα οξώδης, με πιθανές ξυλώδεις νότες·
- γεύση: γλυκώδης, ισορροπημένη, ευχάριστη και χαρακτηριστική.

Εάν παρατηρηθούν αποκλίσεις από τις παραμέτρους που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, επιτρέπεται η εφαρμογή διαδικασίας βάσει της οποίας το οικείο προϊόν μπορεί να διορθωθεί με την προσθήκη ορισμένης ποσότητας πρώτων υλών (ξύδι οίνου και γλεύκος σταφυλιών που έχει βραστεί ή συμπυκνωθεί) σε ποσοστό έως 3 % κατά μάζα. Στις περιπτώσεις στις οποίες απαιτείται αυτή η διαδικασία διόρθωσης, πραγματοποιείται στο τέλος της περιόδου ωρίμασης ή παλαιώσης και, σε κάθε περίπτωση, πριν από την πιστοποίηση του προϊόντος.

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

Το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται χρησιμοποιώντας συγκεκριμένες, παραδοσιακές τεχνικές, από γλεύκος των ακόλουθων ποικιλιών σταφυλιών: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana και Montuni, που έχει μερικώς ζυμωθεί και/ή βραστεί και/ή συμπυκνωθεί, με την προσθήκη ποσότητας ξυδιού παλαιότητας τουλάχιστον 10 ετών ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και με την προσθήκη ξυδιού λαμβανόμενου αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 10 %, σύμφωνα με τις ακόλουθες αναλογίες ισοτόπων:

- αναλογία  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{13}\text{C}$ ) στο οξικό οξύ: από -29,3 ‰ έως -24,3 ‰·
- αναλογία  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{18}\text{O}$ ) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα άνω του 9 %: τουλάχιστον -2 ‰·

- αναλογία  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{18}\text{O}$ ) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα μεταξύ 9 % και 6 %: τουλάχιστον -5 ‰·
- αναλογία δευτερίου/υδρογόνου (D/H) στη θέση μεθυλίου ( $\text{CH}_3$ ) στο εκχύλισμα οξικού οξέος: από 98,8 έως 106 ppm.

Για να αποκτηθεί το «Aceto Balsamico di Modena» τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 3.2, το γλέυκος που έχει βραστεί και/ή συμπυκνωθεί πρέπει να συμμορφώνεται με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ελάχιστη ολική οξύτητα: 8 g ανά kg
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 55 g ανά kg
- παράμετροι αναλογιών ισοτόπων:
  - αναλογία  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (εκφρασμένη σε τιμή  $\delta^{13}\text{C}$ ) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από -29,3 ‰ έως -24,3 ‰·
  - αναλογία D/H στη θέση μεθυλίου ( $\text{CH}_3$ ) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από 98,8 έως 106 ppm.

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

Τα στάδια της ανάμειξης των πρώτων υλών, της μεταποίησής τους, της ωρίμασης και, κατά περίπτωση, της παλαιώσης, πρέπει να πραγματοποιούνται στην περιοχή που οριοθετείται στο σημείο 4.

Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και ωρίμαση χρησιμοποιούνται κάδοι, βαρέλια ή άλλα δοχεία από ξύλο ποιότητας, όπως ιδίως βελανιδιά, ιδίως του είδους *Quercus petraea*, καστανιά, μουριά και άρκευθος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώνεται η ανάμειξη των πρώτων υλών που προορίζονται για μεταποίηση και το προϊόν τοποθετείται στα ανωτέρω ξύλινα δοχεία.

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

Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινα, ξύλινα, κεραμικά ή πήλινα, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 0,100 l· 0,150 l· 0,200 l· 0,250 l· 0,500 l· 0,750 l· 1 l· 1,5 l· 2 l· 3 l ή 5 l· επίσης δοχεία μιας δόσης από γυαλί, πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών.

Τα δοχεία με χωρητικότητα 0,100 l· 0,150 l· 0,200 l, δεν επιτρέπεται να είναι σφαιρικού σχήματος ή να έχουν σφαιρικό σώμα και η αναλογία μεταξύ του ολικού ύψους και του μήκους της μεγαλύτερης πλευράς, ή της διαμέτρου εάν το δοχείο είναι κυλινδρικό, πρέπει να είναι πάνω από 1,85.

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

Στις συσκευασίες η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη *Indicazione Geografica Protetta* [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] αναγραφόμενη με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, ολογράφως ή με σύντμηση, στην ιταλική γλώσσα και/ή στη γλώσσα της χώρας προορισμού. Στην ετικέτα πρέπει να εμφανίζεται το σύμβολο της ΕΕ που συνδέεται με την ονομασία της ΠΓΕ. Απαγορεύεται η προσθήκη στην ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» οποιοδήποτε προσδιορισμού, ακόμη και σε αριθμητική μορφή, πλην των ρητά προβλεπόμενων στις προδιαγραφές, συμπεριλαμβανόμενων των επιθέτων «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ή παρόμοιων.

Επιτρέπεται επίσης η αναγραφή του όρου «invecchiato» (παλαιωμένο) μαζί με την ονομασία, όταν η παλαιώση του προϊόντος έχει συνεχιστεί για ελάχιστο χρονικό διάστημα τριών ετών σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία. Ο όρος «invecchiato» μπορεί να συνοδεύεται από ένδειξη της ελάχιστης περιόδου παλαιώσης των τριών ετών.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να παράγεται στη διοικητική περιφέρεια των επαρχιών Modena και Reggio Emilia.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Aceto Balsamico di Modena» και της γεωγραφικής περιοχής στηρίζεται στη φήμη του προϊόντος. Η φήμη του «Aceto Balsamico di Modena» τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό είναι δεδομένη και πλήρως αποδεδειγμένη από τη συχνή χρήση του προϊόντος σε διάφορες συνταγές και την παρουσία του στο Διαδίκτυο, στον Τύπο και στα ΜΜΕ. Η φήμη αυτή επιτρέπει στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως τη μοναδικότητα και τη γνησιότητα του προϊόντος.



Το «Aceto Balsamico di Modena» αντιπροσωπεύει, από παλιά, την κουλτούρα και την ιστορία της Modena και η φήμη του σε όλον τον κόσμο είναι αδιαμφισβήτητη. Η ύπαρξή του συνδέεται στενά με τις γνώσεις, τις παραδόσεις και τις ικανότητες των κατοίκων της περιοχής, οι οποίοι έχουν δημιουργήσει ένα προϊόν που παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή τους και αποτελεί χαρακτηριστικό προϊόν της. Το «Aceto Balsamico di Modena» έχει ενταχθεί πλήρως στον κοινωνικοοικονομικό ιστό της περιοχής, ως πηγή εισοδήματος διαφόρων οικονομικών παραγόντων και αναπόσπαστο τμήμα της γαστριμαργικής παράδοσης, με πρωταγωνιστικό ρόλο σε αμέτρητες τοπικές συνταγές. Εμπορικές εκθέσεις αλληλοδιαδέχονται τις ειδικές εκδηλώσεις εδώ και αρκετά χρόνια, αναγόμενες σε παραδόσεις που έχουν παγιωθεί με την πάροδο του χρόνου και με τη συμμετοχή των τοπικών παραγωγών που συναγωνίζονται με τα προϊόντα τους, διαγωνίζοντας τις τοπικές συνήθειες. Ως ειδικό και ιδιαίτερο προϊόν, το «Aceto Balsamico di Modena» έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου φήμη και εκτίμηση σε όλον τον κόσμο, όπου οι καταναλωτές συνδέουν ιδανικά το «βίωμα» του προϊόντος με την εικόνα γαστρονομικής ποιότητας των δύο επαρχιών της Emilia-Romagna.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος είναι διαθέσιμο στον ακόλουθο ιστότοπο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλογή «Prodotti DOP e IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



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



Υπηρεσία Εκδόσεων  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
L-2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**