

Επίσημη Εφημερίδα C 444 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος

23 Νοεμβρίου 2022

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 444/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10960 — EPPE / PZEM SUBSIDIARIES) ⁽¹⁾	1
2022/C 444/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10854 — GIC INVESTOR / KIA / OMERS / DCLI) ⁽¹⁾	2
2022/C 444/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10925 — BNP PARIBAS / TERBERG BUSINESS) ⁽¹⁾	3
2022/C 444/04	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10928 — ICI / BENVIC) ⁽¹⁾	4

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 444/05	Ισοτιμίες του ευρώ — 22 Νοεμβρίου 2022	5
2022/C 444/06	Αποφαση της Επιτροπής, της 15ης Σεπτεμβρίου 2022, με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει αλλαγές στους εθνικούς πίνακες κατανομής της Γερμανίας, της Ισπανίας, της Ιταλίας, της Λετονίας, της Πολωνίας και της Φινλανδίας στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης	6

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 444/07	Προσκληση υποβολής προτασεων 2023 — EAC/A10/2022 — Πρόγραμμα Erasmus+	16
---------------	---	----

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 444/08	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	20
2022/C 444/09	Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα	24
2022/C 444/10	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	32

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.10960 — EPPE / PZEM SUBSIDIARIES)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2022/C 444/01)

Στις 16 Νοεμβρίου 2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη 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 ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός 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 ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10960. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10854 — GIC INVESTOR / KIA / OMERS / DCLI)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 444/02)

Στις 8 Νοεμβρίου 2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη 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 ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός 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 ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10854. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10925 — BNP PARIBAS / TERBERG BUSINESS)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 444/03)

Στις 16 Νοεμβρίου 2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη 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 ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός 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 ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10925. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10928 — ICI / BENVIC)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 444/04)

Στις 8 Νοεμβρίου 2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη 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 ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός 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 ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10928. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμματική 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⁾

22 Νοεμβρίου 2022

(2022/C 444/05)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0274	CAD	δολάριο Καναδά	1,3765
JPY	ιαπωνικό γιεν	145,20	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,0313
DKK	δανική κορόνα	7,4377	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6707
GBP	λίρα στερλίνα	0,86358	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4167
SEK	σουηδική κορόνα	10,9653	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 392,68
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9791	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,7568
ISK	ισλανδική κορόνα	145,70	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,3344
NOK	νορβηγική κορόνα	10,4445	HRK	κροατική κούνα	7,5438
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 106,79
CZK	τσεχική κορόνα	24,351	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7055
HUF	ουγγρικό φιορίνι	408,23	PHP	πέσο Φιλιππινών	58,942
PLN	πολωνικό ζλότι	4,7125	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9269	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,110
TRY	τουρκική λίρα	19,1221	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,4578
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5473	MXN	πέσο Μεξικού	20,0951
			INR	ινδική ρουπία	83,8768

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

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 15ης Σεπτεμβρίου 2022

με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει αλλαγές στους εθνικούς πίνακες κατανομής της Γερμανίας, της Ισπανίας, της Ιταλίας, της Λετονίας, της Πολωνίας και της Φινλανδίας στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης

(2022/C 444/06)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 389/2013 της Επιτροπής, της 2ας Μαΐου 2013, για τη σύσταση ενωσιακού μητρώου δυνάμει της οδηγίας 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και των αποφάσεων αριθ. 280/2004/ΕΚ και αριθ. 406/2009/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την κατάργηση των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 920/2010 και αριθ. 1193/2011 της Επιτροπής ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Στις 27 Απριλίου 2011 η Επιτροπή εξέδωσε την απόφαση 2011/278/ΕΕ ⁽²⁾ σχετικά με τον καθορισμό ενωσιακών μεταβατικών κανόνων για την εναρμονισμένη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής κατ' εφαρμογή του άρθρου 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ ⁽³⁾. Σύμφωνα με το άρθρο 27 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/331 της Επιτροπής ⁽⁴⁾, η απόφαση 2011/278/ΕΕ εξακολουθεί να εφαρμόζεται σε κατανομές που αφορούν την περίοδο πριν από την 1η Ιανουαρίου 2021. Όλες οι κοινοποιηθείσες κατανομές που αναφέρονται στην παρούσα απόφαση αφορούν τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής για την περίοδο 2013-2020.
- (2) Στις 5 Σεπτεμβρίου 2013 η Επιτροπή εξέδωσε την απόφαση 2013/448/ΕΕ ⁽⁵⁾ σχετικά με τα εθνικά μέτρα εφαρμογής για τη μεταβατική δωρεάν κατανομή των δικαιωμάτων εκπομπής αερίων θερμοκηπίου για την περίοδο 2013-2020, κατ' εφαρμογή του άρθρου 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ.
- (3) Με την απόφαση 2014/9/ΕΕ ⁽⁶⁾ η Επιτροπή τροποποίησε τις αποφάσεις 2010/2/ΕΕ ⁽⁷⁾ και 2011/278/ΕΕ όσον αφορά τον κατάλογο των τομέων και κλάδων που θεωρείται ότι εκτίθενται σε σημαντικό κίνδυνο διαρροής άνθρακα (στο εξής: κατάλογος διαρροής άνθρακα).

⁽¹⁾ ΕΕ L 122 της 3.5.2013, σ. 1

⁽²⁾ Απόφαση 2011/278/ΕΕ της Επιτροπής, της 27ης Απριλίου 2011, σχετικά με τον καθορισμό ενωσιακών μεταβατικών κανόνων για την εναρμονισμένη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής κατ' εφαρμογή του άρθρου 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 130 της 17.5.2011, σ. 1).

⁽³⁾ Οδηγία 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 13ης Οκτωβρίου 2003, σχετικά με τη θέσπιση συστήματος εμπορίας δικαιωμάτων εκπομπής αερίων θερμοκηπίου εντός της Ένωσης και την τροποποίηση της οδηγίας 96/61/ΕΚ του Συμβουλίου (ΕΕ L 275 της 25.10.2003, σ. 32).

⁽⁴⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2019/331 της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2018, σχετικά με τον καθορισμό ενωσιακών μεταβατικών κανόνων για την εναρμονισμένη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής κατ' εφαρμογή του άρθρου 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 59 της 27.2.2019, σ. 8).

⁽⁵⁾ Απόφαση 2013/448/ΕΕ της Επιτροπής, της 5ης Σεπτεμβρίου 2013, σχετικά με τα εθνικά μέτρα εφαρμογής για τη μεταβατική δωρεάν κατανομή των δικαιωμάτων εκπομπής αερίων θερμοκηπίου σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 3 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 240 της 7.9.2013, σ. 27).

⁽⁶⁾ Απόφαση 2014/9/ΕΕ της Επιτροπής, της 18ης Δεκεμβρίου 2013, για την τροποποίηση των αποφάσεων 2010/2/ΕΕ και 2011/278/ΕΕ όσον αφορά τους τομείς και κλάδους που θεωρείται ότι εκτίθενται σε σημαντικό κίνδυνο διαρροής άνθρακα (ΕΕ L 9 της 14.1.2014, σ. 9).

⁽⁷⁾ Απόφαση 2010/2/ΕΕ της Επιτροπής, της 24ης Δεκεμβρίου 2009, που προσδιορίζει, σύμφωνα με την οδηγία 2003/87/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, κατάλογο τομέων και κλάδων οι οποίοι θεωρείται ότι εκτίθενται σε σημαντικό κίνδυνο διαρροής άνθρακα (ΕΕ L 1 της 5.1.2010, σ. 10).

- (4) Με τις αποφάσεις C(2013) 9281 ⁽⁸⁾, C(2014) 123 ⁽⁹⁾, C(2014) 674 ⁽¹⁰⁾ και C(2014) 1167 ⁽¹¹⁾, η Επιτροπή έδωσε εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τους εθνικούς πίνακες κατανομής και τους αναθεωρημένους εθνικούς πίνακες κατανομής για το Βέλγιο, τη Βουλγαρία, την Τσεχία, τη Δανία, τη Γερμανία, την Εσθονία, την Ιρλανδία, την Ελλάδα, την Ισπανία, τη Γαλλία, την Κροατία, την Ιταλία, την Κύπρο, τη Λετονία, τη Λιθουανία, το Λουξεμβούργο, την Ουγγαρία, τις Κάτω Χώρες, την Αυστρία, την Πολωνία, την Πορτογαλία, τη Ρουμανία, τη Σλοβενία, τη Σλοβακία, τη Φινλανδία και τη Σουηδία στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- (5) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Γερμανία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολή της 4ης Ιανουαρίου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής για τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής σε νεοεισερχόμενους.
- (6) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Ισπανία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολή της 30ής Αυγούστου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής λόγω μερικής παύσης δραστηριοτήτων.
- (7) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Ιταλία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολές της 11ης Φεβρουαρίου 2022, της 28ης Φεβρουαρίου 2022, της 27ης Απριλίου 2022 και της 30ής Αυγούστου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής για τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής σε νεοεισερχόμενους και αλλαγές που οφείλονται σε ανάκτηση των επιπέδων δραστηριότητας, καθώς και σε τροποποιήσεις του καταλόγου διαρροής άνθρακα.
- (8) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Λετονία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολή της 23ης Αυγούστου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής για τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής σε νεοεισερχόμενους και αλλαγές λόγω μερικής παύσης δραστηριοτήτων.
- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Πολωνία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολή της 7ης Μαρτίου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής για τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής σε νεοεισερχόμενους.
- (10) Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 389/2013, η Φινλανδία κοινοποίησε στην Επιτροπή, με επιστολή της 23ης Μαΐου 2022, αλλαγές στον εθνικό της πίνακα κατανομής για τη δωρεάν κατανομή δικαιωμάτων εκπομπής σε νεοεισερχόμενους.
- (11) Οι κοινοποιηθείσες αλλαγές στους εθνικούς πίνακες κατανομής της Γερμανίας, της Ισπανίας, της Ιταλίας, της Λετονίας, της Πολωνίας και της Φινλανδίας είναι σύμφωνες με την απόφαση 2011/278/ΕΕ. Ως εκ τούτου, δίνεται η εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τις εν λόγω αλλαγές στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Ο κεντρικός διαχειριστής καταχωρίζει τις αλλαγές στους εθνικούς πίνακες κατανομής της Γερμανίας, της Ισπανίας, της Ιταλίας, της Λετονίας, της Πολωνίας και της Φινλανδίας που ορίζονται στο παράρτημα του ημερολογίου συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽⁸⁾ Απόφαση C(2013) 9281 της Επιτροπής, της 18ης Δεκεμβρίου 2013, με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τους εθνικούς πίνακες κατανομής για την Αυστρία, την Ελλάδα, την Ιρλανδία, τη Λετονία, τις Κάτω Χώρες, την Πορτογαλία, τη Σουηδία και το Ηνωμένο Βασίλειο στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽⁹⁾ Απόφαση C(2014) 123 της Επιτροπής, της 17ης Ιανουαρίου 2014, με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τους εθνικούς πίνακες κατανομής για την Τσεχική Δημοκρατία, τη Δανία, τη Γαλλία, τη Λιθουανία, την Ουγγαρία και τη Σλοβακία στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽¹⁰⁾ Απόφαση C(2014) 674 της Επιτροπής, της 12ης Φεβρουαρίου 2014, με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τους εθνικούς πίνακες κατανομής για το Βέλγιο, τη Γερμανία, την Εσθονία, το Λουξεμβούργο, τη Σλοβενία και τη Φινλανδία στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽¹¹⁾ Απόφαση C(2014) 1167 της Επιτροπής, της 26ης Φεβρουαρίου 2014, με την οποία δίνεται εντολή στον κεντρικό διαχειριστή να καταχωρίσει τους εθνικούς πίνακες κατανομής για τη Βουλγαρία, την Ισπανία, την Κροατία, την Ιταλία, την Κύπρο, τη Λετονία, την Πολωνία, τη Ρουμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο στο ημερολόγιο συναλλαγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Βρυξέλλες, 15 Σεπτεμβρίου 2022.

Για την Επιτροπή
Frans TIMMERMANS
Εκτελεστικός Αντιπρόεδρος

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Γερμανία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
DE000000000001726	1726	Universität Regensburg	Energiezentrale	0	0	0	0	0	0	0	1 100	1 100
DE000000000003398	3398	Orion Engineered Carbons GmbH	Orion Engineered Carbons GmbH Werk Kalscheuren Furnaceruβanlage	0	421	416	364	314	265	218	1 725	3 723
DE0000000000214200	214200	Hamburger Rieger GmbH Papierfabrik Spremberg	Papiermaschine 2	0	0	0	0	0	0	0	497	497
ΣΥΝΟΛΟ				0	421	416	364	314	265	218	3 322	5 320

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Ισπανία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
ES-new-128	202235	Pavimentos Bechí, SL	Pavimentos Bechí, SL	3 118	3 064	3 009	2 955	2 901	2 064	2 793	2 738	22 642
			ΣΥΝΟΛΟ	3 118	3 064	3 009	2 955	2 901	2 064	2 793	2 738	22 642

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (εθνικά μέτρα εφαρμογής)

Κράτος μέλος: Ισπανία

Η αλλαγή της κατανομής στον εθνικό πίνακα κατανομής για τις αναφερόμενες εγκαταστάσεις έχει ως εξής:

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή τροποποιημένη από τα δεδομένα για τους νεοεισερχόμενους και την παύση λειτουργίας, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
ES-new-128	202235	Pavimentos Bechí, SL	Pavimentos Bechí, SL	9 961	9 788	9 614	9 436	9 258	7 761	8 895	6 695	71 408

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Ιταλία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
IT000000000000652	652	BUNGE ITALIA S.P.A.	BUNGE ITALIA S.P.A. STABILIMENTO DI PORTO CORSINI	0	0	0	0	0	0	4 210	4 924	9 134
IT-new-2466-211439	211439	Tomato Farm S.p.A.	Stabilimento di Pozzolo Formigaro di Tomato Farm S.p.A.	0	0	0	0	0	0	0	2 308	2 308
IT-new-2469	212320	FCA Italy SpA	Stabilimento FCA Italy Rivalta	0	0	0	0	0	0	0	2 671	2 671
IT-new-2470	212720	Società Chimica Bussi SpA	Società Chimica Bussi SPA	0	0	0	0	0	0	0	8 548	8 548
IT-new-2298-205332	205332	ITELYUM REGENERATION S.p.A.	ITELYUM REGENERATION S.p.A. Stabilimento di Pieve Fissiraga	0	0	0	0	0	0	834	876	1 710
IT-new-2243	205283	Itelyum Regeneration S.p.A.	Itelyum Regeneration S.p.A. Stabilimento di Ceccano	745	732	719	706	693	680	667	654	5 596
			ΣΥΝΟΛΟ	745	732	719	706	693	680	5 711	19 981	29 967

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α της οδηγίας 2003/87/EK (εθνικά μέτρα εφαρμογής)

Κράτος μέλος: Ιταλία

Η αλλαγή της κατανομής στον εθνικό πίνακα κατανομής για τις αναφερόμενες εγκαταστάσεις έχει ως εξής:

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή τροποποιημένη από τα δεδομένα για τους νεοεισερχόμενους και την παύση λειτουργίας, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
IT000000000000515	515	ArcelorMittal Italia S.p.A.	ArcelorMittal Italia S.p.A. - Stabilimento di Taranto	14 663 517	13 987 508	13 737 355	13 484 595	13 229 113	12 151 525	11 906 846	11 661 315	104 821 774
IT-new-2243	205283	Itelyum Regeneration S.p. A.	Itelyum Regeneration S.p. A. Stabilimento di Ceccano	17 771	17 462	17 149	16 834	16 515	16 194	15 867	15 541	133 333

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Λετονία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
LV000000000000096	96	SIA Kronospan Riga sadedzināšanas iekārtas	SIA Kronospan Riga	0	0	0	0	0	0	0	1 168	1 168
			ΣΥΝΟΛΟ	0	0	0	0	0	0	0	1 168	1 168

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (εθνικά μέτρα εφαρμογής)

Κράτος μέλος: Λετονία

Η αλλαγή της κατανομής στον εθνικό πίνακα κατανομής για τις αναφερόμενες εγκαταστάσεις έχει ως εξής:

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή τροποποιημένη από τα δεδομένα για τους νεοεισερχόμενους και την παύση λειτουργίας, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
LV000000000000058	58	SIA «Solum Estate»	Paņīra un kartona ražošanas iekārta	3 948	3 878	2 519	2 472	2 425	2 378	2 330	2 282	22 232

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Πολωνία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
PL000000000000508	734	Huta szkła płaskiego	Guardian Częstochowa Sp. z o.o.	0	0	0	0	0	6 256	15 775	54 989	77 020
PL000000000000302	302	Ciepłownia Czarńków	SW - SOLAR Czarna Woda Sp. z o.o.	0	0	0	0	0	0	0	926	926
			ΣΥΝΟΛΟ	0	0	0	0	0	6 256	15 775	55 915	77 946

Αλλαγές στον εθνικό πίνακα κατανομής για την περίοδο 2013-2020 σύμφωνα με το άρθρο 10α παράγραφος 7 της οδηγίας 2003/87/ΕΚ (απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους)

Κράτος μέλος: Φινλανδία

Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (νεοεισερχόμενοι και παύση λειτουργίας)	Αναγνωριστικός κωδικός εγκατάστασης (ενωσιακό μητρώο)	Επωνυμία του φορέα εκμετάλλευσης	Όνομα της εγκατάστασης	Ποσότητα προς κατανομή								Ποσότητα προς κατανομή από το απόθεμα για τους νεοεισερχόμενους, ανά εγκατάσταση
				2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
FI-existing-FI-21331104	403	UPM Kymmene Oyj, Kymmin tehta	UPM, Kymi	0	0	0	0	0	12 340	24 012	23 545	59 897
			ΣΥΝΟΛΟ	0	0	0	0	0	12 340	24 012	23 545	59 897

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προσκληση υποβολής προτάσεων 2023 — EAC/A10/2022

Πρόγραμμα Erasmus+

(2022/C 444/07)

1. Εισαγωγή και στόχοι

Η παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων βασίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) 2021/817 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαΐου 2021, για τη θέσπιση του προγράμματος «Erasmus+»: το πρόγραμμα της Ένωσης για την εκπαίδευση και την κατάρτιση, τη νεολαία και τον αθλητισμό ⁽¹⁾ (στο εξής: κανονισμός Erasmus+), καθώς και στο ετήσιο πρόγραμμα εργασίας του Erasmus+ για το 2023 [C(2022)6002]. Το πρόγραμμα Erasmus+ καλύπτει την περίοδο 2021 έως 2027. Οι γενικοί και οι ειδικοί στόχοι του προγράμματος Erasmus+ ορίζονται στο άρθρο 3 του κανονισμού Erasmus+.

2. Δράσεις

Η παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων καλύπτει τις ακόλουθες δράσεις του προγράμματος Erasmus+:

Βασική δράση 1 (ΒΔ1) — Μαθησιακή κινητικότητα ατόμων:

- Κινητικότητα των ατόμων στους τομείς της εκπαίδευσης, της κατάρτισης και της νεολαίας
- Δραστηριότητες συμμετοχής των νέων
- DiscoverEU — Δράση ένταξης
- Εικονικές ανταλλαγές στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και τη νεολαία
- Κινητικότητα του προσωπικού στον τομέα του αθλητισμού

Βασική δράση 2 (ΒΔ2) — Συνεργασία μεταξύ οργανώσεων και ιδρυμάτων

- Συμπράξεις για τη συνεργασία:
 - Συμπράξεις συνεργασίας
 - Συμπράξεις μικρής κλίμακας
- Συμπράξεις για αριστεία:
 - Κέντρα επαγγελματικής αριστείας
 - Δράση του Erasmus Mundus
- Συμπράξεις καινοτομίας:
 - Συμμαχίες για τη στήριξη της καινοτομίας
 - Μελλοντοστραφή έργα

(¹) ΕΕ L 189 της 28.5.2021, σ. 1.

— Ανάπτυξη ικανοτήτων στους τομείς της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, της νεολαίας και του αθλητισμού

— Ευρωπαϊκές αθλητικές εκδηλώσεις μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα

Βασική δράση 3 (ΒΔ3) — Στήριξη στη χάραξη πολιτικής και στη συνεργασία

— Ευρωπαϊκή Νεολαία Μαζί

Δράσεις Jean Monnet:

— Jean Monnet στον τομέα της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης

— Jean Monnet σε άλλους τομείς της εκπαίδευσης και κατάρτισης

3. Επιλεξιμότητα

Κάθε δημόσιος ή ιδιωτικός οργανισμός που δραστηριοποιείται στους τομείς της εκπαίδευσης, της κατάρτισης, της νεολαίας και του αθλητισμού μπορεί να υποβάλει αίτηση για χρηματοδότηση στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Επιπλέον, ομάδες νέων που δραστηριοποιούνται στον τομέα της νεολαίας, αλλά όχι απαραίτητα στο πλαίσιο οργανώσεων νεολαίας, μπορούν να υποβάλουν αίτηση χρηματοδότησης για τη μαθησιακή κινητικότητα των νέων ατόμων και των εργαζομένων στον τομέα της νεολαίας, για δραστηριότητες συμμετοχής των νέων και για τη δράση ένταξης DiscoverEU.

Οι ακόλουθες χώρες μπορούν να συμμετέχουν πλήρως σε όλες τις δράσεις του προγράμματος Erasmus+ ⁽²⁾:

— τα 27 κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και οι υπερπόντιες χώρες και εδάφη,

— τρίτες χώρες συνδεδεμένες με το πρόγραμμα:

— οι χώρες ΕΖΕΣ/ΕΟΧ: Ισλανδία, Λιχτενστάιν και Νορβηγία,

— οι υποψήφιες προς ένταξη στην ΕΕ χώρες: η Δημοκρατία της Τουρκίας, η Δημοκρατία της Βόρειας Μακεδονίας και η Δημοκρατία της Σερβίας ⁽³⁾.

Επιπλέον, ορισμένες δράσεις του προγράμματος Erasmus+ είναι ανοικτές σε οργανισμούς από τρίτες χώρες μη συνδεδεμένες με το πρόγραμμα.

Μπορείτε να ανατρέξετε στον οδηγό του προγράμματος Erasmus+ 2023 για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τους όρους συμμετοχής.

4. Προϋπολογισμός και διάρκεια των έργων

Ο συνολικός προϋπολογισμός που προβλέπεται για την παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων εκτιμάται σε 3 393,17 εκατ. ευρώ:

Εκπαίδευση και κατάρτιση:	2 980,70 εκατ.	ευρώ
Νεολαία:	321,12 εκατ.	ευρώ
Αθλητισμός:	65,13 εκατ.	ευρώ
Jean Monnet:	26,22 εκατ.	ευρώ

Ο συνολικός προϋπολογισμός που προβλέπεται για την πρόσκληση υποβολής προτάσεων, όπως και η κατανομή του, επισημαίνονται στο ετήσιο πρόγραμμα εργασίας του Erasmus+ για το 2023 που εγκρίθηκε στις 25 Αυγούστου 2022 και μπορούν να τροποποιηθούν με την επιφύλαξη τροποποίησης του ετήσιου προγράμματος εργασίας του Erasmus+. Οι πιθανοί υποψήφιοι καλούνται να ανατρέχουν τακτικά στο ετήσιο πρόγραμμα εργασίας του Erasmus+ και στις τροποποιήσεις του που δημοσιεύονται στη διεύθυνση:

https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/resources/documents/annual-work-programmes_el.

Οι επιχορηγήσεις που θα δοθούν, καθώς και η διάρκεια των έργων, ποικίλλουν, σε συνάρτηση με παράγοντες όπως το είδος του έργου, το είδος των επιλέξιμων αιτούντων και ο αριθμός των εταίρων που συμμετέχουν.

⁽²⁾ Στις δράσεις Jean Monnet μπορούν να συμμετέχουν οργανώσεις από όλο τον κόσμο.

⁽³⁾ Με την επιφύλαξη της υπογραφής των διμερών συμφωνιών σύνδεσης.

Οι δικαιούχοι μπορούν να δηλώνουν δαπάνες για την εργασία που εκτελούν εθελοντές στο πλαίσιο δράσης, βάσει μοναδιαίων δαπανών που εγκρίνονται και ορίζονται στην απόφαση (2019)2646 της Επιτροπής. Μπορείτε να ανατρέξετε στον οδηγό του προγράμματος Erasmus+ για λεπτομερείς οδηγίες σχετικά με την επιλεξιμότητα των δαπανών εθελοντών.

5. Προθεσμία υποβολής των αιτήσεων

Όλες οι προθεσμίες υποβολής των αιτήσεων που προσδιορίζονται παρακάτω είναι σε ώρα Βρυξελλών.

Βασική δράση 1	
Κινητικότητα των ατόμων στον τομέα της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης	23 Φεβρουαρίου 2023, 12:00
Κινητικότητα των ατόμων στους τομείς της ΕΕΚ, της σχολικής εκπαίδευσης και της εκπαίδευσης ενηλίκων	23 Φεβρουαρίου 2023, 12:00
Κινητικότητα του προσωπικού στον τομέα του αθλητισμού	23 Φεβρουαρίου 2023, 12:00
Διεθνής κινητικότητα στην οποία συμμετέχουν τρίτες χώρες μη συνδεδεμένες με το πρόγραμμα	23 Φεβρουαρίου 2023, 12:00
Διαπιστεύσεις Erasmus στους τομείς της ΕΕΚ, της σχολικής εκπαίδευσης και της εκπαίδευσης ενηλίκων	19 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Διαπιστεύσεις Erasmus στον τομέα της νεολαίας	19 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Κινητικότητα των ατόμων στον τομέα της νεολαίας	23 Φεβρουαρίου 2023, 12:00
Κινητικότητα των ατόμων στον τομέα της νεολαίας	4 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Δράση ένταξης DiscoverEU	4 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Εικονικές ανταλλαγές στον τομέα της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και της νεολαίας	26 Απριλίου 2023, 17:00
Βασική δράση 2	
Συμπράξεις συνεργασίας στους τομείς της εκπαίδευσης, της κατάρτισης και της νεολαίας, εκτός από εκείνες που υποβάλλονται από ευρωπαϊκές ΜΚΟ	22 Μαρτίου 2023, 12:00
Συμπράξεις συνεργασίας στους τομείς της εκπαίδευσης, της κατάρτισης και της νεολαίας που υποβάλλονται από ευρωπαϊκές ΜΚΟ	22 Μαρτίου 2023, 17:00
Συμπράξεις συνεργασίας στον τομέα του αθλητισμού	22 Μαρτίου 2023, 17:00
Συμπράξεις συνεργασίας στον τομέα της νεολαίας, εκτός από εκείνες που υποβάλλονται από ευρωπαϊκές ΜΚΟ	4 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Συμπράξεις μικρής κλίμακας στους τομείς της σχολικής εκπαίδευσης, της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, της εκπαίδευσης ενηλίκων και της νεολαίας	22 Μαρτίου 2023, 12:00
Συμπράξεις μικρής κλίμακας στους τομείς της σχολικής εκπαίδευσης, της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, της εκπαίδευσης ενηλίκων και της νεολαίας	4 Οκτωβρίου 2023, 12:00
Συμπράξεις μικρής κλίμακας στον τομέα του αθλητισμού	22 Μαρτίου 2023, 17:00
Κέντρα επαγγελματικής αριστείας	8 Ιουνίου 2023, 17:00
Δράση του Erasmus Mundus	16 Φεβρουαρίου 2023, 17:00
Συμμαχίες για τη στήριξη της καινοτομίας	3 Μαΐου 2023, 17:00
Μελλοντοστρεφή έργα	15 Μαρτίου 2023, 17:00
Ανάπτυξη ικανοτήτων στον τομέα της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης	16 Φεβρουαρίου 2023, 17:00
Ανάπτυξη ικανοτήτων στον τομέα της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης	28 Φεβρουαρίου 2023, 17:00
Ανάπτυξη ικανοτήτων στον τομέα της νεολαίας	8 Μαρτίου 2023, 17:00

Βασική δράση 2	
Ανάπτυξη ικανοτήτων στον τομέα του αθλητισμού	22 Μαρτίου 2023, 17:00
Ευρωπαϊκές αθλητικές εκδηλώσεις μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα	22 Μαρτίου 2023, 17:00
Βασική δράση 3	
Ευρωπαϊκή Νεολαία Μαζί	9 Μαρτίου 2023, 17:00
Δράσεις και δίκτυα Jean Monnet	14 Φεβρουαρίου 2023, 17:00

Μπορείτε να ανατρέξετε στον οδηγό του προγράμματος Erasmus+ για λεπτομερείς οδηγίες σχετικά με την υποβολή αιτήσεων.

6. Αναλυτικές πληροφορίες

Μπορείτε να βρείτε τους λεπτομερείς όρους της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων, συμπεριλαμβανομένων των προτεραιοτήτων, στον οδηγό του προγράμματος Erasmus+ 2023, στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση:

https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/resources/programme-guide_el.

Ο οδηγός του προγράμματος Erasmus+ αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων και οι όροι συμμετοχής και χρηματοδότησης που διατυπώνονται στον εν λόγω οδηγό ισχύουν πλήρως για την παρούσα πρόσκληση.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2022/C 444/08)

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 ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Komiški rogač**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HR-02634 — 18.9.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Komiški rogač»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Δημοκρατία της Κροατίας

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

Το προϊόν «Komiški rogač» διατίθεται στο εμπόριο σε δύο μορφές: «Komiški rogač» (καρποί χαρουπιού) και «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη).

Το «Komiški rogač» (καρποί χαρουπιού) είναι ο καρπός σε στάδιο ωρίμασης για εμπορική διάθεση της αυτόχθονης ποικιλίας χαρουπιού της νήσου Vis, γνωστής στην κροατική γλώσσα ως Komiški krupni, Komiški veliki ή Komiški tusti (*Ceratonia Siliqua* L.), η οποία είναι καταχωρισμένη στην κροατική βάση δεδομένων φυτογενετικών πόρων με τον κωδικό αναφοράς FRU00317.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ώριμου για εμπορική διάθεση καρπού «Komiški rogač» περιλαμβάνουν το βαθύ καστανό χρώμα, τον επιμήκη και ελαφρώς καμπυλωτό λοβό με τις στρογγυλεμένες άκρες, τη γλυκίζουσα γεύση με αρώματα σοκολάτας και κακάου και το εξαιρετικά έντονο άρωμα που θυμίζει σοκολάτα και κακάο.

Τα φυσικά χαρακτηριστικά του ώριμου για εμπορική διάθεση καρπού «Komiški rogač» περιλαμβάνουν μια ελαφρώς πτυχωτή, σκληρή, λεία και στιλπνή επιφάνεια, ελαφρώς καστανή σάρκα (πούλπα) μαλακότερη από τον φλοιό και εύθρυπτη δομή με σκούρο καστανό, σφικτό, σκληρό, στρογγυλό και ελαφρώς πεπλατυσμένο σπόρο. Ο λοβός έχει μήκος 10 έως 20 cm και βάρος μεταξύ 17 g και 40 g.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Όσον αφορά τη χημική του σύνθεση, το προϊόν «Komiški rogač» (καρποί χαρουπιού) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε:

- ολικά σάκχαρα 40,0 % και
- ασβέστιο επί ξηράς ουσίας 0,17 % (170 mg)
- πρωτεΐνες επί ξηράς ουσίας 3,9 % (3,9 g)

Το «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) είναι προϊόν που λαμβάνεται με άλεση των ώριμων και αποξηραμένων λοβών χαρουπιού της ποικιλίας Komiški krupni.

Το «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) έχει ανοιχτό καστανό χρώμα και η υφή του μπορεί να ποικίλλει από λεία έως τραχιά. Το προϊόν σε σκόνη λείας υφής είναι μεταξένιο στη αφή, ενώ το προϊόν σε σκόνη χονδρής άλεσης έχει τραχιά υφή. Το χαρούπι σε σκόνη έχει γλυκίζουσα γεύση και εντονότερο άρωμα σοκολάτας και κακάο σε σύγκριση με τους ολόκληρους καρπούς που βρίσκονται σε στάδιο ωρίμασης για εμπορική διάθεση. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, όταν σπάσει ο φλοιός του λοβού, τα αρώματα απελευθερώνονται με μεγαλύτερη ένταση και είναι εντονότερα από εκείνα των ολόκληρων καρπών που έχουν φτάσει σε στάδιο εμπορικής ωρίμασης.

Όσον αφορά τη χημική του σύνθεση, το προϊόν «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε:

- ολικά σάκχαρα 40,0 % και
- ασβέστιο επί ξηράς ουσίας 0,17 % (170 mg)
- πρωτεΐνες επί ξηράς ουσίας 3,9 % (3,9 g)

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 βασικά στάδια της παραγωγής του «Komiški rogač», από τη συγκομιδή των λοβών έως την αποθήκευση, την ξήρανση και την άλεσή τους, πρέπει να εκτελούνται στη νήσο Vis.

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

Μόλις φτάσουν στο στάδιο της εμπορικής ωρίμασης, οι ώριμοι λοβοί χαρουπιού συσκευάζονται σε πλεκτούς σάκους από δίχτυ, χαρτοκιβώτια ή κιβώτια PVC που προορίζονται για αποθήκευση τροφίμων σε ποσότητες 1 έως 25 kg και φέρουν την ένδειξη «Komiški rogač». Η συσκευασία του προϊόντος, που προορίζεται για εμπορία με τη μορφή ολόκληρων λοβών χαρουπιού εμπορικής ωρίμασης, μπορεί να περιέχει έως 60 λοβούς ανά χιλιόγραμμα. Όταν είναι έτοιμοι, οι εμπορικά ώριμοι ολόκληροι λοβοί χαρουπιού μπορούν να διατίθενται χύδην.

Το προϊόν «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) πρέπει να συσκευάζεται σε χάρτινους σάκους ή χαρτόκουτα σε ποσότητες από 0,1 έως 1 kg και πρέπει να φέρει την ένδειξη «Komiški rogač». Επιπλέον, όταν είναι έτοιμο, το «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) διατίθεται επίσης στο εμπόριο χύδην.

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

...

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Komiški rogač» περιλαμβάνει ολόκληρη τη νήσο Vis, η οποία έχει ως φυσικό όριο την ακτογραμμή και χωρίζεται από τα γειτονικά νησιά και την ηπειρωτική χώρα από τη θάλασσα. Το νησί βρίσκεται στην κεντρική Αδριατική, σε γεωγραφικό πλάτος 43°12' έως 43°5'6" βόρεια και γεωγραφικό μήκος 16°3' έως 16°15'48" ανατολικά. Από διοικητική άποψη, η νήσος Vis ανήκει στην κομητεία Split-Dalmatija. Διαθέτει δύο διοικητικά κέντρα, δηλαδή τις πόλεις Vis και Komiza.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος «Komiški rogač» και της νήσου Vis βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά (που οφείλονται στην παράδοση στην καλλιέργεια και την παραγωγή και στις γεωγραφικές συνθήκες) και στη φήμη του «Komiški rogač».

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η νήσος Vis βρίσκεται στη μεσογειακή κλιματική ζώνη και, ως εκ τούτου, έχει μεσογειακό κλίμα (κλίμα Csa, σύμφωνα με την κλιματική κατάταξη του Köppen) με θερμά καλοκαίρια. Τα κλιματικά χαρακτηριστικά της νήσου Vis καθορίζονται από τη γεωγραφική της θέση, δηλαδή την απόσταση μεταξύ του νησιού και των γύρω νησιών και της ηπειρωτικής χώρας. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τη θάλασσα, στην οποία οφείλονται η υψηλότερη μέση ετήσια θερμοκρασία και η έκθεση στο ηλιακό φως. Χάρη στη μέση ετήσια θερμοκρασία των 17 °C και τις περίπου 2 800 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως, άφθονες ποσότητες σακχάρων δημιουργούνται και αποθηκεύονται στους λοβούς χαρουπιού.

Η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής του «Komiški rogač» στη νήσο Vis περιλαμβάνει την ικανότητα αναγνώρισης των βέλτιστων καιρικών συνθηκών για τη συγκομιδή και τη συλλογή των λοβών· η συγκομιδή των λοβών είναι απαραίτητο να εκτελείται πριν από την έναρξη των βροχοπτώσεων του τέλους του καλοκαιριού και των αρχών του φθινοπώρου, στο τέλος Αυγούστου και στις αρχές Σεπτεμβρίου, ώστε να αποφεύγεται η απορρόφηση νερού από τους καρπούς που τους καθιστά ευαλλοίωτους, γεγονός που θα επηρέαζε αρνητικά την εμφάνιση, την ποιότητα, την αποθήκευση και τη μεταποίησή τους (άλεση).

Οι λοβοί του «Komiški rogač» συγκομίζονται σε κατάσταση πλήρους ωρίμασης, μόλις το χρώμα τους γίνει σκούρο καστανό και αποκτήσουν, χάρη στη συσσώρευση σακχάρων, τη γλυκύτητά τους και το άρωμα που θυμίζει σοκολάτα και κακάο. Η συγκομιδή υπόκειται σε μεγάλο βαθμό στην κρίση του συλλέκτη· πρόκειται για δεξιότητα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά και περιλαμβάνει την πείρα και τις γνώσεις που απαιτούνται για την αξιολόγηση της ωριμότητας των λοβών χαρουπιού, μέσα από την επιλογή λίγων λοβών από μικρό αριθμό διαφορετικών δέντρων, οι οποίοι ελέγχονται ως προς την όψη και την αφή τους και, μετά τη θραύση, ως προς τη γεύση της σάρκας τους. Εναπόκειται στον συλλέκτη να αποφασίσει αν, δεδομένης της εμφάνισής του, της υφής της πούλπας και της γεύσης του, ο λοβός είναι κατάλληλος για συγκομιδή, αποθήκευση και μεταποίηση (άλεση). Κατά την αξιολόγηση της εμπορικής ωριμότητας των καρπών χαρουπιού, όσον αφορά τη χαρακτηριστική τους εμφάνιση και την υφή της πούλπας, ο συλλέκτης εξετάζει το μέσο μήκος των λοβών, το σκούρο καστανό χρώμα και τη σκληρότητα του φλοιού στην αφή· με τη εγκάρσια θραύση του λοβού, ο συλλέκτης ελέγχει το ανοιχτό καστανό χρώμα και την ευθραυστότητα της πούλπας· με τον έλεγχο της γεύσης και της οσμής του λοβού, ο συλλέκτης αξιολογεί τη χαρακτηριστική γλυκίζουσα γεύση του και το άρωμα σοκολάτας και κακάου.

Ο κήπος με τις χαρουπιές στην Komiža, που περιλαμβάνει δέντρα ηλικίας άνω των 500 ετών, αποτελεί απόδειξη της παράδοσης της καλλιέργειας του χαρουπιού στη νήσο Vis (J. Božanić 2008, Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary/H χαρουπιά όπως αποτυπώνεται στη μεσογειακή τοπογραφία). Η παράδοση της καλλιέργειας και της παραγωγής του προϊόντος «Komiški rogač» στο νησί, και ιδίως η ιστορική και οικονομική σημασία της καλλιέργειας, πιστοποιούνται επίσης από μια γραπτή αναφορά που δημοσιεύθηκε στην τοπική εφημερίδα Viška ric (Srasimo rogače του J. Božanić, 1 Δεκεμβρίου 1986), η οποία προτείνει την προστασία μιας περιοχής της Komiža που ονομάζεται Norpina και είναι γνωστή για τις εξαιρετικά πυκνές και παλιές φυτείες χαρουπιών της, ως γεωργική γη ιδιαίτερης αξίας.

Επιπλέον, η παράδοση της καλλιέργειας του προϊόντος αποδεικνύεται από το γεγονός ότι η άλεση του χαρουπιού στην Komiža ξεκίνησε το 1980, αφού ο τοπικός γεωργικός συνεταιρισμός εκμίσθωσε μια αλεστική μηχανή με σφύρες. Το 1997, κατασκευάστηκε εγκατάσταση ξήρανσης (Z. Demaria 2011, Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu, πτυχιακή εργασία, Γεωπονική Σχολή του Πανεπιστημίου του Ζάγκρεμπ — Πανεπιστήμιο του Σπλιτ και Ινστιτούτο Καλλιέργειών της Αδριατικής και Αποκατάστασης της Περιοχής Karst, Split, σ. 11). Η μέθοδος μεταποίησης, η οποία είναι σύμφωνη με τις αρχές της παραδοσιακής παραγωγής, διατηρείται μέχρι σήμερα.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Komiški rogač» είναι γνωστό για το χαρακτηριστικό του καρπού, δηλαδή τον λοβό, ο οποίος ωριμάζει όταν το μήκος του κυμαίνεται μεταξύ 10 cm και 20 cm και το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 17 g και 40 g, καθώς και για τη γλυκίζουσα γεύση του και το άρωμα σοκολάτας και κακάου, τα οποία είναι συνήθως εντονότερα σε σύγκριση με παρόμοια προϊόντα. Η υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (τουλάχιστον 40 %) προσδίδει στο προϊόν «Komiški rogač» τη χαρακτηριστική και έντονη γλυκίζουσα γεύση και το αρωματικό του προφίλ.

Το προϊόν «Komiški rogač» είναι ένα πολύτιμο άρτυμα που χρησιμοποιείται ως συστατικό σε διάφορα γλυκά εδέσματα, ποτά και είδη ζαχαροπλαστικής (Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija: Komiški rogač: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana, 2019).

Χάρη στη χαρακτηριστική έντονη γλυκίζουσα γεύση του και το άρωμα σοκολάτας και κακάο, το προϊόν «Komiški rogač» χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης στον κλάδο ζαχαροπλαστικής, όπου χρησιμοποιείται ως συστατικό σε διάφορα επιδόρπια, όπως επικαλύψεις, γλυκίσματα και γλυκά ποτά. Εμφανίζεται στις συνταγές πολλών σύγχρονων βιβλίων μαγειρικής και

χρησιμοποιείται συνήθως ως υποκατάστατο της ζάχαρης και άλλων ευρέως χρησιμοποιούμενων γλυκαντικών ή ως συστατικό που προσδίδει ιδιαίτερο άρωμα και γεύση στα τελικά προϊόντα (BioandBio recepti: Komiški rogač na vruće· Coolinarika της Podravka, Torta od rogača· BioandBio recepti, Rogačnjača koju ćeš voljeti do zadnjeg komadića· Slatka tvornica Medenko, Sladoled od rogača).

Χάρη στο άρωμά του, το προϊόν «Komiški rogač» (χαρούπι σε σκόνη) χρησιμοποιείται συχνά ως συστατικό σε γλυκά εδέσματα, στα οποία προσδίδει τη χαρακτηριστική γεύση και το άρωμά του, όπως στην περίπτωση του γλυκίσματος με χαρούπι και μήλο με επικάλυψη σοκολάτας και αλατισμένης καραμέλας (Bake me της Nina Mrvica, Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela).

Αιτιώδης σύνδεσμος

Οι κλιματικές συνθήκες του νησιού, οι οποίες περιλαμβάνουν υψηλότερες μέσες θερμοκρασίες περιβάλλοντος και έκθεση στο ηλιακό φως, ευνοούν την ανάπτυξη και την ωρίμαση του προϊόντος «Komiški rogač», του οποίου οι ώριμοι λοβοί αναγνωρίζονται από το μεγέθός τους, δηλαδή το μήκος και το βάρος τους, καθώς και από την ιδιαίτερη, έντονη γλυκίζουσα γεύση και το άρωμά τους.

Χάρη στην παράδοση της καλλιέργειας και της παραγωγής του «Komiški rogač» στη νήσο Vis, η οποία χρονολογείται από την αρχαιότητα, έχουν δημιουργηθεί μοναδικές τοπικές πρακτικές παραγωγής, οι οποίες αναπτύχθηκαν μέσω της μακράς καλλιέργειας και παραγωγής του προϊόντος «Komiški rogač» στο νησί.

Από αμνημονεύτων χρόνων, οι κάτοικοι της Vis είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να εκμεταλλεύονται την αλληλεπίδραση των φυσικών παραγόντων, όπως η μέση ετήσια θερμοκρασία και η έκθεση στο ηλιακό φως, οι οποίοι επηρεάζουν θετικά τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Η αμοιβαία αλληλεπίδραση αυτών των παραγόντων έχει ως αποτέλεσμα ένα ιδιαίτερο προϊόν με χαρακτηριστική, έντονη γλυκίζουσα γεύση και άρωμα που θυμίζει σοκολάτα και κακάο.

Η φήμη του «Komiški rogač» και ο δεσμός του με τη νήσο Vis επιβεβαιώνεται επίσης μέσω έρευνας καταναλωτών στην οποία συμμετείχαν πάνω από 1 000 άτομα, κατά την οποία το 82 % όσων απάντησαν δήλωσαν ότι γνωρίζουν το προϊόν και την ονομασία «Komiški rogač», ενώ το 88 % το ανέφεραν ως τοπικό προϊόν της νήσου Vis. Το ποσοστό όσων απάντησαν που έχουν δοκιμάσει το προϊόν τουλάχιστον μία φορά ήταν 69 %. Επιπλέον, όσοι απάντησαν ανέφεραν τις δύο υφιστάμενες μορφές του προϊόντος, δηλαδή τους καρπούς χαρουπιού «Komiški rogač» και το χαρούπι σε σκόνη «Komiški rogač», ως τις συνηθέστερες μορφές κατανάλωσης του προϊόντος. Το 74 % έχει καταναλώσει το προϊόν «Komiški rogač» σε μορφή λοβών, ενώ το 84 % έχει καταναλώσει το προϊόν σε σκόνη (CEDRA Split, Πορίσματα έρευνας για το «Komiški rogač», 2017).

Ο δεσμός μεταξύ της ονομασίας «Komiški rogač» και της γεωγραφικής περιοχής της νήσου Vis αντικατοπτρίζεται επίσης στην τουριστική προώθηση. Εδώ και χρόνια, ο Οργανισμός Τουρισμού της Κομιζα έχει συμπεριλάβει τις Ημέρες Χαρουπιού (Dani rogača), μια τοπική γιορτή για το χαρούπι, στις εκδηλώσεις Ljeto u Komizi (Καλοκαίρι στην Κομιζα), κατά τις οποίες αναδεικνύονται τα πολιτιστικά και τουριστικά αγαθά του νησιού. Οι Ημέρες Χαρουπιού (Dani rogača) πραγματοποιούνται στην πόλη Κομιζα τον μήνα Σεπτέμβριο και περιλαμβάνουν εκπαιδευτικές συζητήσεις σχετικά με το χαρούπι, επίσκεψη στον μύλο όπου αλέθεται το χαρούπι και γευσσιγνωσία τοπικών εδεσμάτων με βάση το χαρούπι. Από τη φήμη του «Komiški rogač» επωφελούνται επίσης οι ιδιοκτήτες ιδιωτικών καταλυμάτων στο νησί, οι οποίοι προωθούν τα καταλύματά τους κατά τη διάρκεια της γιορτής Dani rogača.

Ο δεσμός μεταξύ της ονομασίας και της γεωγραφικής περιοχής διαπιστώνεται επίσης στο παλιό τοπικό σλόγκαν «Zoc? Za rogoč!», που εξακολουθεί να χρησιμοποιείται στην Κομιζα σήμερα. Πράγματι, ο σχολικός σύλλογος Bravura στη νήσο Vis χρησιμοποιεί το εν λόγω σλόγκαν για την επισημάνση δύο από τα τοπικά νησιωτικά προϊόντα τους, δηλαδή του σιροπιού από χαρούπι και της μαρμελάδας από χαρούπι.

Η μεγάλη προβολή και φήμη του προϊόντος «Komiški rogač», καθώς και ο δεσμός του με τη γεωγραφική περιοχή, πιστοποιήθηκαν περαιτέρω το 2016, όταν το Υπουργείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και Ταμείων ΕΕ απένειμε στο «Komiški rogač» το εθνικό σήμα Hrvatski otočni proizvod — HOP (κροατικό νησιωτικό προϊόν), σκοπός του οποίου είναι η ενθάρρυνση της παραγωγής τοπικών πρωτότυπων νησιωτικών προϊόντων (Katalog HOP, 2016, σελίδες 41 και 263).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Komiski_rogac_18052022.pdf

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα

(2022/C 444/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«De Voerendaalse Bergen»

PDO-NL-02776

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 10.6.2021

1. Ονομασία/-ες

«De Voerendaalse Bergen»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος.

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 1: Οίνος, τύπος οίνου: λευκός οίνος, ξηρός

Ποικιλίες αμπέλου: οι λευκές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: μαλακή και ισορροπημένη γεύση, αχλάδι και πεπόνι στην επίγευση ή, ανάλογα με την ποικιλία, περισσότερο φρουτώδης (βερίκοκο/μήλο) και ελαφρώς πικάντικη (μοσχοκάρυδο/αμύγδαλο)

Χρώμα: ανοιχτοκίτρινο

Αρώμα: φρουτώδη αρώματα, ελαφρώς πικάντικα με νότες ανθέων

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: από 0 έως 9 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	79,8 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 1: Οίνος, τύπος οίνου: λευκός οίνος, γλυκός/ημίγλυκος

Ποικιλίες αμπέλου: οι λευκές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: γεύσεις ανανά και αχλαδιού

Χρώμα: κίτρινο

Αρωμα: ανθώδες μπουκέτο με νότες μελιού

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα από 30 έως 100 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	79,8 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 1: Οίνος, τύπος οίνου: ερυθρώπός, ξηρός

Ποικιλίες αμπέλου: οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: μικρών κόκκινων φρούτων: μύρτιλλων, σμέουρων, άγριας φράουλας

Χρώμα: ανοιχτό ρόδινο / κόκκινο

Αρωμα: αρωματικών μικρών κόκκινων φρούτων

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: από 0 έως 9 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	79,8 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 1: Οίνος, τύπος οίνου: ερυθρός οίνος

Ποικιλίες αμπέλου: οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: μικρών κόκκινων φρούτων, όπως μύρτιλλων, σμέουρων και κερασιών

Χρώμα: κόκκινο μέτριας έντασης / κόκκινο

Αρωμα: μικρών κόκκινων φρούτων: μύρτιλλων, σμέουρων και κερασιών

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα από 0 έως 4 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	66,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 1: Οίνος, τύπος οίνου: ερυθρός οίνος, ξηρός, που αποθηκεύεται σε ξύλινους περιέκτες

Ποικιλίες αμπέλου: οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: ελαφριά γεύση βανίλιας, ενώ κυριαρχούν τα κεράσια και τα μούρα

Χρώμα: κόκκινο / ανοιχτό πορφυρό

Αρωμα: κόκκινων φρούτων: κερασιών και μούρων

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα από 0 έως 4 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	66,58 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 5: Τύπος οίνου: αφρώδης οίνος ποιότητας, λευκός

Ποικιλίες αμπέλου: οι λευκές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: φρουτώδεις και πικάντικες νότες, όπως ροδάκινο και μάνγκο, με λεπτό αφρό

Χρώμα: ανοιχτοκίτρινο

Αρωμα: φρουτώδη αρώματα, ελαφρώς πικάντικα με νότες ανθέων

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα από 6 έως 12 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	79,89 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ 5: Τύπος οίνου: αφρώδης οίνος ποιότητας, ερυθρωπός, ερυθρός

Ποικιλίες αμπέλου: οι ερυθρές ποικιλίες αμπέλου του καταλόγου ποικιλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

ερυθρωπός:

Γεύση: κόκκινων φρούτων, μύρτιλλων και άγριας φράουλας, καθώς και λεπτή επίγευση αγριοτριανταφυλλιάς και σμέουρων, με λεπτό αφρό

Χρώμα: ανοιχτό σομόν

Αρωμα: αρωματικών μικρών κόκκινων φρούτων

ερυθρός:

Γεύση: κερασιών και μύρτιλλων, με λεπτό αφρό

Χρώμα: κόκκινο μέτριας έντασης / κόκκινο

Αρωμα: κερασιών / μύρτιλλων

Αναλυτικά χαρακτηριστικά: Περιεκτικότητα σε σάκχαρα από 6 έως 12 γραμμάρια ανά λίτρο

Για όσα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά δεν ορίζονται τιμές, ισχύουν τα όρια που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	79,89 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Για όλες τις κατηγορίες οίνου / όλους τους τύπους οίνου

Ειδική οινολογική πρακτική

Επιτρέπεται η χρήση ξύλου για την υποστήριξη του γευστικού προφίλ του οίνου, εάν είναι απαραίτητο.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 1. Οίνος: Τύπος οίνου: λευκός οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Ψυχρή ζύμωση σε θερμοκρασία κάτω των 20 °C (εξαιρέσεις: αύξηση της θερμοκρασίας κατά την έναρξη της ζύμωσης και οίνοι των οποίων η ζύμωση είναι δύσκολη)

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 1. Οίνος: Τύπος οίνου: λευκός οίνος, γλυκός/ημίγλυκος

Ειδική οινολογική πρακτική

Ψυχρή ζύμωση σε θερμοκρασία κάτω των 20 °C (εξαιρέσεις: αύξηση της θερμοκρασίας κατά την έναρξη της ζύμωσης και οίνοι των οποίων η ζύμωση είναι δύσκολη).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 1. Οίνος: Τύπος οίνου: ερυθρώπός οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Ψυχρή ζύμωση σε θερμοκρασία κάτω των 20 °C (εξαιρέσεις: αύξηση της θερμοκρασίας κατά την έναρξη της ζύμωσης και οίνοι των οποίων η ζύμωση είναι δύσκολη).

Ψυχρή διαβροχή με τα στέμφυλα για την εξαγωγή του ερυθρώπου χρώματος.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 1. Οίνος: Τύπος οίνου: ερυθρός οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Ζύμωση του πολτού επί τουλάχιστον 4 ημέρες

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας: Τύπος οίνου: λευκός

Ειδική οινολογική πρακτική

Δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ: 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας: Τύπος οίνου: ερυθρός οίνος και ερυθρώπός οίνος

Ειδική οινολογική πρακτική

Δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο.

Ψυχρή διαβροχή με τα στέμφυλα για την εξαγωγή του ερυθρώπου χρώματος για τους ερυθρούς οίνους.

Τύπος οίνου: ερυθρός οίνος, ξηρός, που αποθηκεύεται σε ξύλινους περιέκτες

Ειδική οινολογική πρακτική

Ζύμωση του πολτού επί τουλάχιστον 4 ημέρες

Παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια για διάστημα 8 έως 24 μηνών

β. Μέγιστες αποδόσεις

1. Auxerrois

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Reichensteiner

85 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Bacchus

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Muller Thurgau

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Riesling

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Solaris

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Pinot Noir

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Monarch

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Dornfelder

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή προέλευσης του προϊόντος «De Voerendaalse Bergen» είναι μια λοφώδης περιοχή που περιλαμβάνει τους ακόλουθους λόφους: «De Fromberg», «De Vrakelberg», «Vrouweheide», «Daelsberg», «Welterberg» και «Kunderberg».

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στις παρυφές του δήμου Voerendaal (προς τα νότια–νοτιοανατολικά). Ο δήμος Voerendaal διαιρείται σε τρεις περιοχές: την κοιλάδα, το ενιαίο επίπεδο οροπέδιο και τη λοφώδη περιοχή.

Η περιοχή έχει έκταση περίπου 900 εκτάρια.

7. Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Auxerrois B

Bacchus B

Dornfelder N

Monarch

Müller Thurgau B.

Pinot Noir N

Reichensteiner B

Solaris

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η αμπελουργική ζώνη, δηλαδή το πλήρες φάσμα των παραγόντων που επιδρούν στις αμπέλους του αμπελώνα, έχει σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα του οίνου. Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής του προϊόντος «De Voerendaalse Bergen», όλες οι πτυχές του αμπελότοπου —το κλίμα, ο προσανατολισμός, το έδαφος, η διαχείριση των αμπελώνων, η επιλογή των ποικιλιών και η διαδικασία οινοποίησης— συμβάλλουν στην ποιότητα των οίνων και των δύο κατηγοριών (1. Οίνος και 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας).

Κλίμα

Το κλίμα, από πλευράς ωρών ηλιοφάνειας, θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων, είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια σταφυλιών.

Στην περιοχή «De Voerendaalse Bergen» (Νότιο Limburg), το γεγονός αυτό επιβεβαιώνει ο δείκτης του Huglin, ο οποίος, από το 2016 έως το 2020, ανήλθε κατά μέσο όρο σε 1 772, όπως και οι ώρες ηλιοφάνειας κατά την περίοδο αυτή, οι οποίες ανήλθαν κατά μέσο όρο σε 7,2 ώρες ημερησίως — 1,3 ώρες περισσότερες από το 1996 έως το 2000 (σύμφωνα με στοιχεία του Βασιλικού Μετεωρολογικού Ινστιτούτου των Κάτω Χωρών).

Προσανατολισμός

Οι πλαγιές στις οποίες βρίσκονται οι αμπελώνες έχουν κλίση μεταξύ 17 % και 23 % και μεσημβρινό προσανατολισμό, συνδυασμός που είναι ιδανικός για την πλήρη αξιοποίηση του ήλιου κατά την ωρίμαση των σταφυλιών.

Έδαφος

Τα μοναδικά χαρακτηριστικά της περιοχής προέλευσης (λοφώδης περιοχή του δήμου Voerendaal) προκύπτουν από τον συνδυασμό των ακόλουθων στοιχείων:

— των ασβεστολιθικών πλαγιών

— της κλίσης των λόφων, που κυμαίνεται από 17 % έως 23 %, με μεσημβρινό προσανατολισμό για βέλτιστη ηλιοφάνεια.

Αυτές οι ασβεστολιθικές λοφοπλαγιές αποτελούνται κατά κύριο λόγο από ασβεστόλιθο στο επιφανειακό έδαφος και στο υπέδαφος, καθώς και πηλό που περιέχει πυρόλιθο/χαλίκι.

Οι ποικιλίες των εδαφών, η υγρασία στον πηλό και τον ασβεστόλιθο διαμορφώνουν συνολικά ιδανικό συνδυασμό για την παραγωγή αξιόλογων οίνων με γεμάτο σώμα στους αμπελώνες.

Το ασβεστολιθικό έδαφος προσδίδει επίσης στον οίνο τον ελαφρώς αφρώδη χαρακτήρα του.

Διαχείριση του αμπελώνα

— Αφαίρεση των τσαμπιών και των φύλλων.

— Ακριβής χρόνος του τρύγου (όσον αφορά τα σάκχαρα / την οξύτητα / το άρωμα), που έχει ως αποτέλεσμα πρωτίστως σταφύλια που καθιστούν δυνατή την παραγωγή δροσερών/φρουτωδών αφρώδων οίνων.

— Η επιλογή των ποικιλιών αμπέλου είναι ουσιώδης για την παραγωγή σταφυλιών σε κατάσταση βέλτιστης ωρίμασης. Χάρη στην ελαφρώς πρόωμη ωρίμασή τους, οι ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται στην περιοχή προέλευσης του προϊόντος «De Voerendaalse Bergen» είναι κατάλληλες για το βόρειο κλίμα.

Λεπτομέρειες σχετικά με τις ανθρώπινες ενέργειες:

— κλάδεμα: χρησιμοποιείται το σύστημα κλαδέματος Guyot, σε συνδυασμό με την αφαίρεση των φύλλων από τη μία πλευρά της ζώνης βλάστησης για τα λευκά σταφύλια τον Ιούλιο/Αύγουστο και από τις δύο πλευρές για τα ερυθρά σταφύλια. Τα φύλλα αφαιρούνται για να ευνοηθούν τα υγιή τσαμπιά, να καταπολεμηθεί ο βοτρυτής και να επιταχυνθεί η ξήρανση σε δρόσο και μετά από βροχή.

— για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη ωρίμαση, στην περίπτωση των λευκών σταφυλιών, τα τσαμπιά απομακρύνονται από τους μικρούς βλαστούς (κάτω από το ανώτερο σύρμα). Στην περίπτωση των ερυθρών σταφυλιών, απομακρύνονται ιδίως τα τσαμπιά στα οποία η έναρξη της ωρίμασης καθυστερεί (δηλαδή τα οποία αργούν να κοκκινίσουν) καθώς και τα μικρά τσαμπιά. Η διαδικασία αυτή ευνοεί την ωρίμαση στα εναπομένοντα καλά τσαμπιά.

— ο τρύγος εκτελείται χειρωνακτικά, με την άμεση αφαίρεση των αδύναμων τσαμπιών, ώστε να διατηρούνται τα τσαμπιά καλής ποιότητας για την παραγωγή οίνου. Ο χρόνος συγκομιδής καθορίζεται από την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, την οξύτητα και, ιδίως, τα αρώματα των σταφυλιών. Η επίτευξη κατάλληλης ισορροπίας μεταξύ των τιμών αυτών είναι αναγκαία για να παραχθεί ένας οίνος ισορροπημένος και γεμάτος γεύση· εν προκειμένω, η υγεία των σταφυλιών είναι επίσης σημαντική.

Οινοποίηση

Οι μέθοδοι οινοποίησης επικεντρώνονται στη διατήρηση των πρωτογενών αρωμάτων και της δροσερής οξύτητας που προσδίδουν στους οίνους τις χαρακτηριστικές οξείες και φρουτώδεις γεύσεις οι οποίες χαρακτηρίζουν τους αφρώδεις και λευκούς/ερυθρούς οίνους. Η διάρκεια αποθήκευσης και παλαίωσης σε βαρέλια προσδίδει στους ερυθρούς οίνους το γεμάτο σώμα και την απαλότητά τους.

Συνοπτικά:

τα χαρακτηριστικά του αμπελώνα (έδαφος, κλίμα, προσανατολισμός) παρέχουν όλα τα συστατικά για την παραγωγή ελκυστικών φρουτωδών και αφρώδων οίνων.

Όσον αφορά τους μη αφρώδεις οίνους, τα εν λόγω χαρακτηριστικά αντικατοπτρίζονται στους φρουτώδεις λευκούς και ερυθρούς οίνους. Οι ερυθροί οίνοι έχουν άρωμα κόκκινων φρούτων, με τα κεράσια και τα μούρα να κυριαρχούν στο στόμα. Το ασβεστολιθικό έδαφος προσδίδει στους αφρώδεις οίνους απαλή, ευχάριστη και απολαυστική οξύτητα στο στόμα.

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

Νομικό πλαίσιο:

Κανόνες ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ονομασία μικρότερων περιοχών

Εάν το 85 % των σταφυλιών προέρχεται από μία από τις μικρότερες περιοχές εντός της περιοχής προέλευσης, η ονομασία της μικρότερης περιοχής μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαζί με το όνομα της περιοχής προέλευσης. Αυτό ισχύει εν προκειμένω για τα «De Fromberg» και «De Vrakelberg».

Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2021/01/Productdossier%20BOB%20De%20Voerendaalse%20Bergen.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

(2022/C 444/10)

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 ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Sörmlands Ädel»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02629 – 1.9.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Sörmlands Ädel»

2. Κρατος μέλος ή τρίτη χώρα

Σουηδία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Sörmlands Ädel» είναι ένα μαλακό, ώριμο τυρί με πράσινα στίγματα στη μάζα [1] που παρασκευάζεται από βιολογικό πλήρες αγελαδινό γάλα χαμηλής παστερίωσης.

Τα τυριά με την προστατευόμενη ένδειξη «Sörmlands Ädel» πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

Φυσικές ιδιότητες:

Σχήμα: Το τυρί έχει κυλινδρικό σχήμα με διάμετρο από 19 έως 21 cm και ύψος από 10 έως 12 cm.

Βάρος: από 2,8 έως 3,0 kg

Περίοδος ωρίμασης: 5 έως 12 μήνες

Χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε υγρασία: 45 έως 48 %

Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: 52 έως 55 %

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 2 %

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: 32 έως 34 % (58 έως 65 % επί ξηρού)

Πρωτεΐνες: 21 έως 23 % (38 έως 44 % επί ξηρού)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Επιφάνεια: με κρούστα μούχλας. Το πάνω και κάτω μέρος του τυριού έχουν απαλό κίτρινο χρώμα με καστανές και σκούρες γκρι αποχρώσεις. Η άκρη είναι καστανόχρωμη με σκούρες γκρι και απαλές κίτρινες αποχρώσεις.

Διατομή: Ομοιογενές κίτρινο (NCS S1010-Y) με γαλαζοπράσινη μούχλα (NCS S5020-B30G).

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Υφή: Μαλακή/ημιμαλακή, ελαστική υφή.

Άρωμα: Βασικό άρωμα που θυμίζει βούτυρο όξινης κρέμας σε θερμοκρασία δωματίου, υγρό κελάρι με νότες μανιταριού και τρούφας και απαλές νότες σάρκας πορτοκαλιού και πικρού πορτοκαλιού.

Γεύση: Ευρεία, πλούσια, κρεμώδης και σύνθετη. Γευστικό χωρίς να είναι έντονο ή όξινο. Όξινες νότες αλμύρας και «ευχάριστης νόστιμης γεύσης» (umami) καθώς και νότες που θυμίζουν κελάρι, στάβλο και καραμέλα. Η γεύση γίνεται πιο έντονη κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

Επίγευση: Μακρά και πλούσια επίγευση που γεμίζει ολόκληρο το στόμα. «Ευχάριστη νόστιμη γεύση» (umami), βουτυρένια, με ισορροπημένη αλμυρότητα και οξύτητα.

Αίσθηση στο στόμα: Κρεμώδης, πλούσια και ολοκληρωμένη με ευχάριστη αλμυρότητα και ελαφρώς κοκκώδη αλλά ευχάριστη γεύση.

Το τυρί «Sörmlands Ädel» ανήκει στην κατηγορία των όξινων τυριών με πράσινα στίγματα στη μάζα (bleu acid). Η σύνθετη γεύση και το άρωμά του δημιουργούν μια συνολικά αρμονική εμπειρία. Το τυρί «Sörmlands Ädel» είναι γευστικό και παρουσιάζει ευχάριστη επίγευση που διαρκεί, χωρίς την πικρή γεύση που χαρακτηρίζει άλλα ώριμα τυριά με πράσινα στίγματα στη μάζα του τύπου bleu acid.

Πρώτες ύλες: Βιολογικό πλήρες γάλα από αγελάδες των φυλών σουηδική κόκκινη και λευκή (Svensk röd och vit boskap, SRB), σουηδική φρισιλανδική (Svensk låglandsboskap, SLB) και σουηδική ακέρατος (Svensk kullig boskap, SKB). Οι αγελάδες αρμέγονται 2-3 φορές την ημέρα. Το γάλα ψύχεται έως ότου χρησιμοποιηθεί στο τυροκομείο. Το γάλα δεν πρέπει να είναι παλαιότερο των 72 ωρών. Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος και πρωτεΐνη ποικίλλει μεταξύ 4,3 % και 4,6 % και 3,5 % και 3,7 %, αντίστοιχα, ανάλογα με την εποχή (βόσκηση ή σίτιση με μείγμα ζωοτροφών) και ανάλογα με τη φυλετική σύνθεση του κοπαδιού.

Λοιπά πρόσθετα: Μαγειρικό αλάτι (NaCl), μεσοφιλικές καλλιέργειες εκκίνησης (*Lactococcus lactis*, *Lactobacillus cremoris*, *Lactobacillus diacetylactis*, *Leuconostoc cremoris* και *Streptococcus thermophilus*), φυσική πυτιά και καλλιέργεια μπλε μούχλας (*Penicillium roqueforti*).

[1] Σύμφωνα με το πρότυπο Codex 283-1978

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

Η διατροφή των αγελάδων αποτελείται από ζωοτροφές βιολογικής παραγωγής. Κατά τη θερινή περίοδο, από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο, οι αγελάδες εκτρέφονται στην ύπαιθρο και βόσκουν σε λιμνώνες. Κατά την περίοδο που οι βοσκότοποι παράγουν πολύ λίγο χόρτο για να εξασφαλίσουν επαρκή τροφή, οι αγελάδες μπορούν να τρέφονται με βιολογικό μείγμα ζωοτροφών που αποτελείται από ενσίρωμα, άχυρο, δημητριακά [κριθάρι (*Hordeum vulgare*), βρώμη (*Avena sativa*) και σιτάρι (*Triticum aestivum*)], κτηνοτροφικά κουκιά (*Vicia faba*), ανόργανα άλατα, αλάτι και ασβέστη.

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

Η παραγωγή του «Sörmlands Ädel» πρέπει να πραγματοποιείται στην περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 και περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: Οι αγελάδες αρμέγονται και πραγματοποιείται χαμηλή παστερίωση του γάλακτος, το οποίο αναμειγνύεται με βακτήρια γαλακτικού οξέος και καλλιέργεια μπλε μούχλας. Το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και τοποθετείται σε καλούπια. Τα τυριά συμπιέζονται, αναστρέφονται τακτικά και αλατίζονται.

Η ανάπτυξη μπλε μούχλας ενισχύεται με τη δημιουργία ανοιγμάτων στα τυριά. Στη συνέχεια, τα τυριά περιτυλίγονται και αφήνονται να ωριμάσουν.

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

—

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Sörmlands Ädel» περιλαμβάνει την κομητεία Södermanland.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Sörmlands Ädel», τα οποία αποδίδονται κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση.

Χάρη στο γάλα που προέρχεται από τρεις συγκεκριμένες φυλές και την τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε στη γεωγραφική περιοχή, το τυρί «Sörmlands Ädel» έχει αποκτήσει τις ακόλουθες ιδιαιτερότητες: άρωμα που θυμίζει κρέμα βουτύρου και υγρό κελάρι και γεύση πλούσια, κρεμώδη και σύνθετη με μερικές όξινες νότες καθώς και νότες κελαριού, στάβλου και καραμέλας. Το τυρί είναι επίσης γευστικό με ευχάριστη επίγευση που διαρκεί, χωρίς την πικρή γεύση που χαρακτηρίζει άλλα ώριμα τυριά με πράσινα στίγματα του τύπου bleu acid.

Το τυρί «Sörmlands Ädel» παρασκευάζεται από ένα μείγμα δύο διαφορετικών στελεχών του μύκητα *P. roqueforti*, μέθοδος παραγωγής που εφαρμόζεται αποκλειστικά στο «Sörmlands Ädel» και προσδίδει στο τυρί ένα ευρύ και πολύπλοκο γευστικό φάσμα.

Τα χαρακτηριστικά του «Sörmlands Ädel» εξαρτώνται από την εμπειρία και την ικανότητα του τυροκόμου να προσαρμόζει την τυροκομική διαδικασία, για παράδειγμα στις εποχιακές διακυμάνσεις της περιεκτικότητας του γάλακτος σε λίπος και πρωτεΐνες, βασιζόμενος στις αισθήσεις του της όρασης, της γεύσης και της αφής. Αυτό επιτυγχάνεται με τη μεταβολή του χρόνου και της θερμοκρασίας κατά τα διάφορα στάδια παραγωγής του «Sörmlands Ädel».

Κατά την τοποθέτηση του τυριού σε καλούπια, ο τυροκόμος καθορίζει τότε το τυρόπηγμα έχει τη σωστή υφή, το σωστό μέγεθος κόκκων και τη σωστή περιεκτικότητα σε υγρασία ώστε να εξασφαλίζονται οι συνθήκες ανάπτυξης της μπλε μούχλας και των βακτηρίων γαλακτικού οξέος που είναι απαραίτητες για την παραγωγή της ενζυμικής δραστηριότητας η οποία απαιτείται για τη διάσπαση του λίπους γάλακτος και, κατά συνέπεια, για την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Sörmlands Ädel».

Προκειμένου να ενισχυθεί η ανάπτυξη της μπλε μούχλας κατά τη διαδικασία της ωρίμασης, γίνονται ανοίγματα στο τυρί, έτσι ώστε να μπορεί να εισχωρήσει οξυγόνο και να απελευθερωθεί διοξείδιο του άνθρακα. Ο τυροκόμος ρυθμίζει τον ρυθμό ανάπτυξης της μπλε μούχλας, αφενός μειώνοντας την ανταλλαγή αερίων με την τοποθέτηση του τυριού σε ειδική μεμβράνη και, αφετέρου, μειώνοντας τη θερμοκρασία ωρίμασης του τυριού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning-sormlands-adel-2021-06-13.pdf>

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