

Επίσημη Εφημερίδα C 141 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος
24 Απριλίου 2023

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 141/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10971 — ILS / DANX / JV) ⁽¹⁾ 1

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 141/02 Ισοτιμίες του ευρώ — 21 Απριλίου 2023 2

2023/C 141/03 Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1^η Μαΐου 2023, (Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής) 3

Ελεγκτικό Συνέδριο

2023/C 141/04 Ειδική έκθεση 09/2023 — «Διασφάλιση των αλυσίδων εφοδιασμού γεωργικών προϊόντων κατά την πανδημία COVID-19 – Ταχεία η αντίδραση της ΕΕ αλλά ανεπαρκώς στοχευμένη από τα κράτη μέλη» 4

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 141/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11006 — ONE / MACQUARIE / YTI) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5
2023/C 141/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	7
2023/C 141/07	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	9
2023/C 141/08	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	11

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 141/09	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής	13
2023/C 141/10	Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής.	27
2023/C 141/11	Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής	34

⁽¹⁾ 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.10971 — ILS / DANX / JV)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 141/01)

Στις 24 Φεβρουαρίου 2023, 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 32023M10971. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

21 Απριλίου 2023

(2023/C 141/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0978	CAD	δολάριο Καναδά	1,4859
JPY	ιαπωνικό γιεν	146,92	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6157
DKK	δανική κορόνα	7,4527	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7913
GBP	λίρα στερλίνα	0,88570	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4651
SEK	σουηδική κορόνα	11,3315	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 458,64
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9795	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,8967
ISK	ισλανδική κορόνα	150,10	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,5619
NOK	νορβηγική κορόνα	11,6505	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 423,09
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8715
CZK	τσεχική κορόνα	23,565	PHP	πέσο Φιλιππινών	61,401
HUF	ουγγρικό φιορίνι	377,23	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,6108	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,731
RON	ρουμανικό λέου	4,9410	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,5432
TRY	τουρκική λίρα	21,2999	MXN	πέσο Μεξικού	19,7623
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6394	INR	ινδική ρουπία	90,1090

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

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1^η Μαΐου 2023,

(Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής ⁽¹⁾)

(2023/C 141/03)

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

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 95 της 14.3.2023, σ. 13.

Από	Έως	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2023	...	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1.

ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Ειδική έκθεση 09/2023

«Διασφάλιση των αλυσίδων εφοδιασμού γεωργικών προϊόντων κατά την πανδημία COVID-19 – Ταχεία η αντίδραση της ΕΕ αλλά ανεπαρκώς στοχευμένη από τα κράτη μέλη»

(2023/C 141/04)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο δημοσίευσε την ειδική έκθεση 09/2023, με τίτλο «Διασφάλιση των αλυσίδων εφοδιασμού γεωργικών προϊόντων κατά την πανδημία COVID-19 – Ταχεία η αντίδραση της ΕΕ αλλά ανεπαρκώς στοχευμένη από τα κράτη μέλη».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον ιστότοπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου: <https://www.eca.europa.eu/el/Pages/DocItem.aspx?did=63733>

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11006 — ONE / MACQUARIE / ΥΤΙ)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 141/05)

1. Στις 3 Απριλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Ocean Network Express Pte. Ltd («ONE», Σιγκαπούρη)·
- MIP III (ECI) AIV, L.P. («Macquarie», ΗΠΑ)·
- Yusen Terminal LLC («ΥΤΙ», ΗΠΑ).

Η ONE και η Macquarie θα αποκτήσουν, 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 ΥΤΙ.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η ONE ελέγχεται επί του παρόντος από την Ocean Network Express Holdings Ltd. (Ιαπωνία), κοινή επιχείρηση των Nippon Yusen Kabushiki Kaisha («NYK Group», Ιαπωνία), Mitsui O.S.K Lines και Kawasaki Kisen Kaisha, και ασκεί παγκόσμια δραστηριότητα τακτικών θαλάσσιων μεταφορών εμπορευματοκιβωτίων·
- Η Macquarie είναι εναλλακτικός επενδυτικός φορέας με έδρα το Delaware που τελεί υπό τον τελικό έλεγχο της Macquarie Group Limited, παγκόσμιου παρόχου υπηρεσιών διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων με έδρα την Αυστραλία·
- Η ΥΤΙ, εταιρεία ελεγχόμενη από τη Macquarie και τη NYK Group, παρέχει υπηρεσίες φορτοεκφόρτωσης για εμπορευματοκιβώτια θαλάσσιων μεταφορών σε τερματικούς σταθμούς στο Los Angeles (ΗΠΑ).

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

5. 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.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 141/06)

1. Στις 14 Απριλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- KBR Services, LLC («KBR Services», ΗΠΑ) που ελέγχεται από την Kellogg Brown & Root Services, Inc. («KBR», ΗΠΑ).
- Tier One Relocation, LLC («T.O.», ΗΠΑ), που ελέγχεται από την Sun Capital Partners, Inc. («Sun Capital», ΗΠΑ).

Η KBR Services και η T.O. θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της HomeSafe Alliance, LLC («HomeSafe», ΗΠΑ).

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

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

- Η KBR Services προσφέρει διάφορες υπηρεσίες εφοδιαστικής σε πελάτες της κυβέρνησης των ΗΠΑ. Ελέγχεται από την KBR, η οποία παρέχει ολοκληρωμένες επιστημονικές, τεχνολογικές και μηχανολογικές λύσεις σε κυβερνήσεις και εμπορικούς πελάτες παγκοσμίως.
- Η T.O. ειδικεύεται στις υπηρεσίες μετακόμισης από πόρτα σε πόρτα για τον στρατό. Ελέγχεται από την Sun Capital, μια εταιρεία ιδιωτικών επενδύσεων που επικεντρώνεται σε μοχλευμένες εξαγορές, ίδια κεφάλαια, δάνεια και άλλες επενδύσεις σε διάφορους κλάδους παγκοσμίως.

3. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες της HomeSafe είναι οι εξής: διακίνηση ειδών οικιακής χρήσης για μέλη του στρατού των ΗΠΑ και υπαλλήλους της κυβέρνησης των ΗΠΑ.

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

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

5. 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.11083 — KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV

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

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 141/07)

1. Στις 12 Απριλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Λουξεμβούργο),
- SK Square Co., Ltd. («SK Square», Δημοκρατία της Κορέας),
- SK Shieldus Co., Ltd («SK Shieldus», Δημοκρατία της Κορέας).

Η EFMS και η SK Square θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της SK Shieldus.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- η EFMS είναι επενδυτικό ταμείο που επιδιώκει την πραγματοποίηση επενδύσεων σε υποδομές και σε περιουσιακά στοιχεία και επιχειρήσεις που σχετίζονται με τις υποδομές, κυρίως στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική,
- η SK Square είναι εταιρεία ενεργού διαχείρισης χαρτοφυλακίου που επενδύει σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται στους νέους τομείς των τεχνολογιών της πληροφορίας και των επικοινωνιών,
- η SK Shieldus δραστηριοποιείται κυρίως στην παροχή υπηρεσιών υλικής ασφάλειας, υπηρεσιών κυβερνοασφάλειας και συγκλινουσών υπηρεσιών ασφάλειας. Η εταιρεία δραστηριοποιείται κυρίως στη Νότια Κορέα, με πολύ περιορισμένη παρουσία στις ΗΠΑ και σε ολόκληρη την Ευρώπη.

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

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

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

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

M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS

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

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

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

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 141/08)

1. Στις 13 Απριλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- The Chemours Company Inc. («Chemours», ΗΠΑ),
- BWT FUMATECH Mobility GmbH («Fumatech», Αυστρία),
- Κοινή επιχείρηση (Γερμανία)

Η Chemours και η Fumatech θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της κοινής επιχείρησης.

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

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

- Η Chemours παράγει και προμηθεύει χημικά προϊόντα υψηλής απόδοσης που χρησιμεύουν ως εισροές σε τελικά προϊόντα και διεργασίες σε διάφορους κλάδους, συμπεριλαμβανομένων των επιχηρισμάτων, της ψύξης και του κλιματισμού, των μεταφορών, των ημιαγωγών και των ηλεκτρονικών συσκευών ευρείας κατανάλωσης, της γενικής βιομηχανίας, του πετρελαίου και του φυσικού αερίου.
- Η Fumatech δραστηριοποιείται στην παραγωγή μεμβρανών και στην κατασκευή εργοστασιακών εγκαταστάσεων στον τομέα της τεχνολογίας κυψελών καυσίμου και μεμβρανών για την επεξεργασία των υδάτων και τα διαλύματα της κατεργασίας.

3. Η κοινή επιχείρηση θα δραστηριοποιείται στην ανάπτυξη, την παραγωγή και την πώληση μεμβρανών για κυψέλες καυσίμου υδρογόνου και μεμβρανών ελέγχου υγρασίας για συστήματα κυψελών καυσίμου στον τομέα των μεταφορών.

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

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

5. 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.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV

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

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

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

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2023/C 141/09)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Нова Загора»

PDO-BG-A1494-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 27.1.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσθήκη της ποικιλίας Pinot Noir στον κατάλογο των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των λευκών οίνων (blancs de noir)

Η ποικιλία Pinot Noir έχει παρουσιάσει πολύ καλά αποτελέσματα όσον αφορά την παραγωγή λευκού οίνου. Ο οίνος έχει σημαντικό δυναμικό, μεταξύ άλλων εμπορικό δυναμικό. Η τροποποίηση αφορά το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου και το σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος για τον οίνο που φέρει την ΠΟΠ «Нова Загора».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-Εσ

Нова Загора

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. *Sauvignon Blanc*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 10,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: χρυσαφί με πράσινες ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: δροσερό άρωμα εσπεριδοειδών· αναπτύσσονται πλούσιες γεύσεις ανανά και γκρέιπφρουτ, με λεπτές νότες εξωτικών φρούτων και ανανά· μαλακό σώμα, δροσερή οξύτητα και ισορροπημένη επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

2. *Traminer*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 10,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο με χρυσαφίες ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: έντονο, πολυεπίπεδο άρωμα που αναπτύσσεται στο ποτήρι και αποκτά γλυκό χαρακτήρα ώριμων φρούτων, ανθέων, λίτσι και τριαντάφυλλου· ισορροπημένη και αρμονική γεύση με μακρά και ευχάριστη επίγευση.

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

3. Dimiat

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 10,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες.

Αρώμα και γεύση: φρουτώδες άρωμα με νότες τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών σε συνδυασμό με νότες βανίλιας και καπνού· δροσερή και αρμονική γεύση.

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

4. Chardonnay

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 10,5 % vol. Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l. Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο. Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο. Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l. Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη. Χρώμα: χρυσαφί με πράσινες ανταύγειες. Αρώμα και γεύση: άνθος βανίλιας με νότες ωμού αμυγδάλου· άρωμα αποξηραμένου βερίκοκου, εσπεριδοειδών, μελιού και ελαίου· μαλακή, δροσερή και χυμώδης γεύση με πολύ καλή ισορροπία και ζεστή, ξηρή επίγευση.

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

5. Αφρώδης ερυθρώπός οίνος ποιότητας — Pinot Noir

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 9,0 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

- brut nature: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 3 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- extra brut: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 0 και 6 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- brut: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 12 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- πολύ ξηρός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 12 και 17 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- ξηρός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 17 και 32 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- ημίξηρος: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 32 και 50 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- γλυκός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ανώτερη των 50 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 5,5 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 185 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό.

Χρώμα: απαλό ροζ χρώμα, με λεπτές απαλές ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: έντονο, κυρίως φρουτώδες, δροσερό άρωμα, με νότες σάλτσας φράουλας και ώριμου κερασιού· αρώματα καρπών με κέλυφος και αποξηραμένων βερίκοκων στο στόμα με ζεστές νότες κόρας ψωμιού· μαλακή, δροσερή γεύση και επίγευση που θυμίζει αρώματα βερίκοκου, με νότες φρυγανισμένου ψωμιού.

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

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας – Chardonnay

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 9,0 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα:

- brut nature: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 3 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- extra brut: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 0 και 6 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- brut: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη των 12 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- πολύ ξηρός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 12 και 17 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- ξηρός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 17 και 32 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- ημίξηρος: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται μεταξύ 32 και 50 γραμμαρίων ανά λίτρο·
- γλυκός: η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ανώτερη των 50 γραμμαρίων ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 5,5 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 185 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό.

Χρώμα: ελαφρά λαμπερό, με πρασινωπές-χρυσωφείς ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: διακριτικό άρωμα νωπών λευκών βατόμουρων και λιβανιού· δροσερό, με γεμάτο σώμα και ξηρό, με ήπιο αφρισμό· γεύση μελιού, κόρας ψωμιού και σταφίδας, και νότες λιβανιού.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

7. Buket

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: διαυγές ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση: έντονο φρουτώδες άρωμα νωπών κόκκινων φρούτων του δάσους και διακριτικών μπαχαρικών· αρμονική, χυμώδης γεύση με μαλακές τανίνες, φρεσκάδα και ζωηράδα.

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

8. *Ranna Melnishka Loza*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση: άρωμα αποξηραμένων φρούτων, δέρματος, αποξηραμένων φύλλων και μανιταριών· ισορροπημένο σώμα με ελαφρά πουδρώδεις τανίνες, γεμάτο σώμα με μακρά επίγευση.

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

9. *Rubin*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: βαθυκόκκινο.

Άρωμα και γεύση: άρωμα με νότες κερασιού, κόκκινων φρούτων του δάσους και διακριτικών μπαχαρικών· δομημένη γεύση με μαλακές τανίνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

10. Syrah

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: σκούρο ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση: φρουτώδες άρωμα σκούρου κερασιού και βατόμουρου, με νότες άγριων ανθέων και βοτάνων· χυμώδης, αρμονική γεύση με μαλακές τανίνες και ζεστή επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

11. *Pinot Noir*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: άρωμα μαύρου κερασιού, βύσσινου, καφέ, καπνού και μπαχαρικών· σύνθετη γεύση με κομψό εκχύλισμα κερασιού που συμπληρώνεται από νότες δρυός και καπνιστού, κρέμα βανίλια με γεμάτο σώμα, μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση.

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

12. *Rosé*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 10,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: απαλό ροζ του σμέουρου.

Άρωμα και γεύση: άρωμα κόκκινων φρούτων του δάσους, κυρίως άγριων φραουλών και σμέουρων· χυμώδης γεύση με γεμάτο σώμα και ταυτόχρονα σύνθετη και δροσερή· δημιουργεί αίσθηση γλυκύτητας στο στόμα και αναπτύσσονται νότες καραμέλας.

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

13. *Mavrud*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση: άρωμα μαρμελάδας κόκκινου κερασιού και δαμάσκηνου, με κομψές νότες βουλγαρικής δρυός· γεύση με ακριβή οξύτητα και τανίνες, που το καθιστούν οίνο μακράς διαρκείας· μακρά, διακριτική επίγευση με αίσθηση απαλότητας.

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

14. *Cabernet Franc*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: πορφυρό με λαμπερές ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: άρωμα με δροσερές νότες ζεστών μπαχαρικών και ώριμου μαύρου κερασιού· στο άρωμα στο στόμα κυριαρχούν ώριμα μύρτιλλα και μαύρα φραγκοστάφυλα, τα οποία συνδυάζονται κομψά με διακριτικές νότες φρυγανισμένου ψωμιού και ζεστά μπαχαρικά· χυμώδης και κομψή γεύση, με μακρά επίγευση με μαλακή φρεσκάδα, που θυμίζει χυμώδη φρούτα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

15. Muscat Ottonel

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 10,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 13,3 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 200 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 16 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: ζωηρό αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες.

Άρωμα και γεύση: εκρηκτικό άρωμα μοσχάτου, λίτσι, φλοιού πορτοκαλιού και λεπτών λευκών ανθέων· ισορροπημένη και λεπτή γεύση με νότες μελιού και εξωτικές νότες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

16. *Pamid*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: ανοιχτό κόκκινο.

Άρωμα και γεύση: χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων· μαλακή, δροσερή και ελαφριά γεύση.

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

17. *Merlot*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 11,5 % vol.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l.

Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο.

Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο.

Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l.

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη.

Χρώμα: σκούρο ρουμπινί.

Άρωμα και γεύση: άρωμα με νότες μαύρων φρούτων, σταφίδας, σοκολάτας και βανίλιας· αρμονική, με γεμάτο σώμα, απαλή και μακράς διαρκείας γεύση.

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

18. *Cabernet Sauvignon*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 11,5 % vol. Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ: τουλάχιστον 4 g/l. Πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 15 meq κατ' ανώτατο όριο. Ολικός θειώδης ανυδρίτης: 150 mg/l κατ' ανώτατο όριο. Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: τουλάχιστον 20 g/l. Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη. Χρώμα: βαθύ χρώμα του γρανάτη. Άρωμα και γεύση: άρωμα κόκκινου φρούτου, πιπεριάς και ελαίου· έντονη γεύση με γεμάτο σώμα, με ελαφρώς πικάντικη γεύση και αίσθηση δρυός.

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

19. *Λευκός οίνος από Pinot Noir*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαύγεια: διαυγές λαμπερό υγρό. Επιτρέπεται μικρή ποσότητα χρωματισμένου ιζήματος που προκύπτει από την παρατεταμένη παλαίωση σε φιάλη. Χρώμα: διακριτικό αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα και γεύση: δροσερό, διακριτικό άρωμα μήλων και νότες φράουλας, που συμπληρώνεται από λεπτές νότες καπνιστού· γεύση με λεπτές νότες κρέμας και σύνθετο σώμα, σε συνδυασμό με ελαιώδεις νότες και αρμονική επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 g/l εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

1. Απόδοση

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Η μέγιστη απόδοση οίνου από 100 kg σταφυλιών είναι:

- 65 λίτρα για τους ερυθρούς οίνους·
- 60 λίτρα για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και τους οίνους που παράγονται από την ποικιλία Pamid·
- 60 λίτρα για τους αφρώδεις οίνους (οίνοι που περιλαμβάνονται στο μείγμα).

2. Απαιτήσεις καλλιέργειας

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι απαιτήσεις για την καλλιέργεια των αμπελών είναι οι εξής:

- μόρφωση: σε σχήμα ομπρέλας, Moser, αμφίπλευρο γραμμικό κλάδεμα με σύρμα στο μέσο·
- κλάδεμα: συνδυασμένο και χαμηλό κλάδεμα, με διατήρηση έως και 54 οφθαλμών ανά πρέμνο·
- πυκνότητα φύτευσης: από 2,0 έως 3,4 m μεταξύ των σειρών και απόσταση 1,0 έως 1,5 m μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς, με ανώτατο όριο τα 450 πρέμνα ανά δεκάριο.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1.

9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή του προϊόντος ΠΟΠ «Нова Загора» βρίσκεται εντός των ορίων των ακόλουθων κοινοτήτων: χωριά Aleksandrovo, Bratya Kunchevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicherevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kaloyanovo, Korten, Nauchen, Nikolaevo, Sborishte, Sokol, Sredno Gradishte, Shivachevo, Asenovets, Bikovo, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Kermen, Konyovo, Mladovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sarbano, Sadnevo, Sadiysko Pole και Kamenovo, που βρίσκονται στις περιφέρειες Sliven και Stara Zagora.

7. Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Buket

Dimiat – Smederevka

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Mavrud

Merlot

Muscat Ottonel

Pamid

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza - Melnik 55

Rubin

Syrah - Shiraz

Sauvignon Blanc

Traminer

Chardonnay

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Οι αμπελώνες στα χωριά Aleksandrovo, Bratya Kunchevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicherevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kaloyanovo, Korten, Nauchen, Nikolaevo, Sborishte, Sokol, οι Sredno Gradishte, Shivachevo, Asenovets, Bikovo, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Kermen, Konyovo, Mladovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sarbano, Sadnevo, Sadiysko Pole και Kamenovo βρίσκονται στο βόρειο τμήμα της Άνω Θρακικής Πεδιάδας. Στα βόρεια, οι πλαγιές των οροσειρών Sredna Gora και Stara Planina προστατεύουν τους αμπελώνες από τα βόρεια ψυχρά ρεύματα αέρα. Το μεταβατικό ηπειρωτικό κλίμα μετριάζεται έως έναν βαθμό, κυρίως λόγω της προστατευτικής επιρροής της οροσειράς Stara Planina. Οι χειμώνες είναι ήπιοι και τα καλοκαίρια δροσερά. Το σύνολο θερμοκρασίας για την περίοδο με μέσα σύνολα ημερήσιας θερμοκρασίας άνω των 10 °C (Απρίλιος – Οκτώβριος) κυμαίνεται μεταξύ 3 400 και 3 800 °C. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία του θερμότερου μήνα είναι 23,1 °C. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 550 και 600 mm. Τα εδάφη είναι ελαφρώς έως μετρίως αργιλώδη αποπλυμένα τύπου chernozem και vertisol. Οι λευκοί οίνοι έχουν δροσερά αρώματα εσπεριδοειδών που συνδυάζονται με νότες ανθέων· η γεύση είναι δροσερή, χυμώδης και ισορροπημένη, με δροσερή οξύτητα.

Ο ερυθρωπός οίνος έχει διακριτικό ρόδινο χρώμα του σμέουρου και άρωμα κόκκινων φρούτων του δάσους, κυρίως άγριων φραουλών και σμέουρων· η γεύση είναι χυμώδης με γεμάτο σώμα και ταυτόχρονα σύνθετη και δροσερή· δημιουργεί αίσθηση γλυκύτητας στο στόμα και αναπτύσσονται νότες καραμέλας.

Τα κύρια αρώματα των ερυθρών οίνων είναι νωπών κόκκινων φρούτων του δάσους αναμειγμένων με μπαχαρικά· η γεύση είναι δροσερή και ισορροπημένη, με μαλακές τανίνες.

Φυσικά αφρώδεις οίνοι:

Chardonnay – ελαφρά λαμπερό, με πρασινωπές-χρυσωπές ανταύγειες· διακριτικό άρωμα νωπών λευκών βατόμουρων και λιβανιού· δροσερό, με γεμάτο σώμα και ξηρό, με ήπιο αφρισμό· γεύση μελιού, κόρας ψωμιού και σταφίδας, και νότες λιβανιού.

Ο ερυθρωπός οίνος έχει έντονο, κυρίως φρουτώδες, δροσερό άρωμα, με νότες σάλτσας φράουλας και ώριμου κερασιού· αρώματα καρπών με κέλυφος και αποξηραμένων βερίκοκων στο στόμα με ζεστές νότες κόρας ψωμιού· μαλακή, δροσερή γεύση και επίγευση που θυμίζει αρώματα βερίκοκου, με νότες φρυγανισμένου ψωμιού. Οι συνθήκες του μεταβατικού ηπειρωτικού κλίματος, που επηρεάζονται από την εγγύτητα των οροσειρών Sredna Gora και Stara Planina και τις τακτικές αναστροφές της θερμοκρασίας, σε συνδυασμό με τα αποπλυμένα εδάφη τύπου chernozem και vertisol που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής και τους περιορισμούς που επιβάλλονται από τον ανθρώπινο παράγοντα, επιτρέπουν την καλλιέργεια αμπελών των οποίων τα σταφύλια έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά που καθιστούν δυνατή την καλλιέργεια αμπελών που παράγουν σταφύλια κατάλληλα για την παραγωγή λευκών και ερυθρών οίνων οι οποίοι είναι χαρακτηριστικοί της περιοχής.

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

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην ετικέτα μπορεί να αναγράφεται μικρότερη γεωγραφική ενότητα (μικροπεριοχή ή ορεινός όγκος), υπό τον όρο ότι ο οίνος παράγεται από σταφύλια που παράγονται εξ ολοκλήρου από τη συγκεκριμένη μικροπεριοχή ή ορεινό όγκο (άρθρο 32 του κανονισμού για την ονομασία και την εμπορική παρουσίαση των οίνων, των αλκοολούχων ποτών και των σταφυλιών και των αμπελοοινικών προϊόντων).

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://eavw.com/updocs/1822101666119880_PDO_Nova%20Zagora.docx

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής.

(2023/C 141/10)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Κοινοποίηση της έγκρισης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης καταγωγής κράτους μέλους

«Barèges-Gavarnie»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0306-AM01 — 2.2.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία του προϊόντος

«Barèges-Gavarnie»

2. Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή

Γαλλία

3. Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

4. Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί

1. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Απαλείφεται η ενότητα σχετικά με την περιγραφή της βλάστησης και του κλίματος. Απαλείφεται επίσης η διάταξη που υπενθυμίζει ότι τα όρια των ορεινών βοσκοτόπων έχουν εγκριθεί από την εθνική επιτροπή. Προστίθεται η ημερομηνία του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (COG) στον οποίον περιλαμβάνεται ο ορισμός των δήμων που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

— Υποενότητα «Αναγνώριση κρέατος ΠΟΠ»

Η διάταξη τροποποιείται ώστε να καταργηθεί η απαίτηση συστηματικών οργανοληπτικών εξετάσεων υπέρ των τυχαίων ελέγχων.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Μέθοδος παραγωγής

Περιγραφή

— Υποενότητα «Διαχείριση κοπαδιού»

Προτείνεται αναδιτύπωση της διάταξης που διέπει την αντικατάσταση των νεογέννητων προβατινών: ο όρος «αντικατάσταση» απαλείφεται και αποσαφηνίζεται η έννοια του «μέσου όρου» κατ' αναλογία. Ο υπολογισμός δεν γίνεται σε σχέση με τον συνολικό αριθμό προβατινών αναπαραγωγής (στον οποίο συμπεριλαμβάνονταν προηγουμένως όλα τα θηλυκά ζώα ηλικίας άνω του ενός έτους), αλλά σε σχέση με τον συνολικό αριθμό προβατινών αναπαραγωγής κατά τα δύο τελευταία έτη εμπορίας. Για λόγους συνέπειας ως προς τα άλλα μέρη των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται η ακόλουθη διάταξη στην ενότητα «Φυλή»: «Η προβατίνα είναι θηλυκό πρόβατο ηλικίας άνω του ενός έτους».

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Ο αριθμός των ευνουχισμένων αρσενικών μειώνεται από 20 % σε 10 %. Η ημερομηνία «το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου 2012» αντικαθίσταται από «πριν από την άνοδο στον ορεινό βοσκοτόπο». Το χρονικό πλαίσιο για την επίτευξη του εν λόγω ποσοστού απαλείφεται.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

— Υποενότητα «Διατροφή»

Προτείνεται η αναδιατύπωση της παραγράφου σχετικά με την παρέκκλιση που χορηγείται στις μεικτές εκμεταλλεύσεις: ο όρος «βοοειδή» αντικαθίσταται από τον όρο «μη προβατοειδή» και στη συνέχεια «άλλα είδη». Επιπλέον, η ετήσια παρέκκλιση που θα μπορούσε να χορηγηθεί από το Εθνικό Ίδρυμα Ποιότητας και Προέλευσης (ΙΝΑΟ) κατόπιν αίτησης του ενδιαφερόμενου παραγωγού αντικαθίσταται από τη φράση «με την επιφύλαξη της δήλωσης της παραγωγής αυτής στην ομάδα».

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η ποσότητα της τροφής με βάση τα σιτηρά ή της θραυσμένης ζωτροφής αυξάνεται από 100 γραμμάρια σε 300 γραμμάρια, ή από 18 kg/κεφαλή σε 54 kg/κεφαλή. Το σιτηρέσιο αυτό δεν προορίζεται πλέον για προβατίνες και ευνουχισμένα αρσενικά, αλλά ισχύει για όλα τα ζώα ηλικίας άνω των 160 ημερών. Συμπεριλαμβάνεται κατάλογος των πρώτων υλών που υπόκεινται σε περιορισμούς προκειμένου να ρυθμιστούν οι ζωτροφές και, όπως συμβαίνει με τα σιτηρά που είχαν εγκριθεί μόνο μέχρι σήμερα, διευκρινίζεται ότι οι εν λόγω ζωτροφές δεν μπορούν να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα προϊόντα.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Για τη δεύτερη κατηγορία ζώων, δηλαδή για εκείνα που εξακολουθούν να θεωρούνται αρνιά, η ηλικιακή ομάδα αυξάνεται από τέσσερις μήνες σε 160 ημέρες (πεντέμισι μήνες).

Η ποσότητα ζωτροφών που χορηγείται στα εν λόγω ζώα, η οποία είχε καθοριστεί προηγουμένως σε 150 g βρώμης, κριθαριού ή αραβοσίτου ημερησίως για μέγιστο χρονικό διάστημα 90 ημερών, αντικαθίσταται από κατάλογο επιτρεπόμενων πρώτων υλών, ανόργανων συστατικών και πρόσθετων υλών. Διευκρινίζεται ότι η ουρία και τα παράγωγά της απαγορεύονται.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται.

4. Δεσμός

Περιγραφή

Η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» αναδιατυπώνεται προκειμένου να καταστεί πιο περιεκτική (συντομότερο ιστορικό, αναδιατύπωση ορισμένων τμημάτων με σκοπό τη διασφάλιση μεγαλύτερης συνοχής) και να καταστεί σαφέστερος ο δεσμός μεταξύ της ΠΟΠ «Barèges-Gavarnie» και της γεωγραφικής περιοχής, χωρίς να μεταβάλλεται η ουσία του δεσμού.

Η υποενότητα «Ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος» συμπληρώνεται με πληροφορίες που περιγράφουν το κρέας. Τα τμήματα που σχετίζονται με το ιστορικό, τα οποία αφορούν τις τιμές πώλησης απαλείφονται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Επισήμανση

Περιγραφή

Οι τροποποιήσεις που επέρχονται είναι οι εξής:

- το ευρωπαϊκό σύμβολο και η ετικέτα «Appellation d'Origine Protégée» ή «AOP» αντικαθιστούν τις ενδείξεις «Appellation d'Origine Contrôlée» ή «AOC»,
- οι πληροφορίες σχετικά με τη σήμανση των σφαγίων μεταφέρονται στην ενότητα «Απόδειξη της προέλευσης του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Περιγραφή

Προστίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Ποιότητας και Προέλευσης (ΙΝΑΟ) ως αρμόδιας υπηρεσίας του κράτους μέλους, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης απαλείφονται σύμφωνα με τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές που αποσκοπούν στην εναρμόνιση του τρόπου σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος.

Στην παρούσα ενότητα παρέχονται πλέον τα στοιχεία επικοινωνίας των αρχών που είναι αρμόδιες για τους εθνικούς ελέγχους, δηλαδή του Εθνικού Ινστιτούτου Ποιότητας και Προέλευσης (INAO) και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι πλέον διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Λόγω των αλλαγών που επήλθαν στις προδιαγραφές προϊόντος, η παρούσα ενότητα επικαιροποιείται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Συνοπτική παρουσίαση

Περιγραφή

Κατάργηση

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Barèges-Gavarnie»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0306-AM01 — 2.2.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Barèges-Gavarnie»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

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

Το «Barèges-Gavarnie» είναι πρόβειο κρέας ενήλικου ζώου της φυλής Barègeoise που λαμβάνεται από:

— προβατίνες ηλικίας μεταξύ 2 και 6 ετών, οι οποίες έχουν περάσει τουλάχιστον δύο καλοκαίρια στον ορεινό βοσκότοπο και έχουν γεννήσει το πολύ πέντε φορές. Οι προβατίνες δεν πρέπει να σφάζονται σε μικρότερο χρονικό διάστημα από έξι μήνες μετά τον τοκετό, με εξαίρεση τις προβατίνες των οποίων το αρνί πέθανε κατά τη γέννα·

— ευνουχισμένα αρσενικά, γνωστά ως «doublon» ηλικίας άνω των 18 μηνών, τα οποία έχουν περάσει τουλάχιστον δύο καλοκαίρια στον ορεινό βοσκότοπο. Κατά τη δεύτερη περίοδο που περνούν στον ορεινό βοσκότοπο, δεν μπορούν να σφαγούν πριν από την 1η Ιουλίου.

Το σφάγιο προβατίνας έχει ελάχιστο βάρος 22 kg, ενώ το σφάγιο του κριαριού («doublon») έχει ελάχιστο βάρος 23 kg. Το σφάγιο είναι ευθύγραμμο, οι μηροί είναι επιμήκεις και πλατιοί, η οσφυϊκή χώρα (σέλα) είναι φαρδιά στη βάση της. Το εξωτερικό λίπος είναι διαυγές, με καθαρό λευκό χρώμα. Μόνο σφάγια με:

— διάπλαση που αντιστοιχεί στις κατηγορίες R και O της κλίμακας EUROP·

— διατηρείται επίπεδο λίπους που αντιστοιχεί στις κλάσεις 2, 3 και 4 της κλίμακας EUROP.

Το κρέας μπορεί να πωλείται ως ολόκληρο σφάγιο ή σε νωπά τεμάχια. Το κρέας παρουσιάζει βαθύ κόκκινο χρώμα, έντονο, ζωηρό και λαμπερό. Παρουσιάζει εμφανή αλλά όχι υπερβολική διείσδυση του λίπους στον μυϊκό ιστό και δεν έχει έντονη οσμή πρόβειου κρέατος ή εριολίπους.

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

Η διατροφή συνίσταται κυρίως σε ελεύθερη βοσκή σε θεριζόμενους, σε χειμερινούς και σε θερινούς βοσκότοπους.

Όταν οι καιρικές συνθήκες κατά τη χειμερινή περίοδο (Νοέμβριος-Μάρτιος) δεν επιτρέπουν στα ζώα να βόσκουν, η διατροφή αποτελείται κυρίως από χορτονομή πρώτης και δεύτερης κοπής που συγκομίζεται στην περιοχή παραγωγής.

Ως συμπλήρωμα των αποξηραμένων χορτονομών και μόνο κατά τη διάρκεια της χειμερινής περιόδου, επιτρέπεται μέγιστη ποσότητα 300 γραμμαρίων ημερησίως ολόκληρων ή θραυσμένων σπόρων σιτηρών για ζώα ηλικίας άνω των 160 ημερών για μέγιστη περίοδο 180 ημερών, δηλαδή όχι μεγαλύτερη από 54 kg ανά κεφαλή ανά ημερολογιακό έτος. Για τις εν λόγω συμπληρωματικές ζωοτροφές επιτρέπονται μόνο οι ακόλουθες πρώτες ύλες και πρόσθετες ύλες:

- σπόροι σιτηρών και προϊόντα σιτηρών: κριθάρι, αραβόσιτος, σιτάρι, σιτοσίκαλη (τριτικάλε), βρώμη
- ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους: σόγια, ηλιάνθος, κραμβόσπορος, λιναρόσπορος
- σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους: μπιζέλια, λούπινα, κουκιά
- κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους: ζαχαρότευτλα. Η μελάσα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5 % του βάρους του τροφίμου.
- συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των χονδροειδών, και προϊόντα τους: μηδική
- ανόργανες ύλες και προϊόντα τους: εκτός από οστεάλευρο και τέφρα οστών
- υποπροϊόντα ζύμωσης από μικροοργανισμούς: ζύμες και συστατικά ζυμών (ζύμες ζυθοποιίας), βινάσσα (συμπυκνωμένο διαλυτό συστατικό μελάσας)
- άλλες: άμυλο
- διατροφικές πρόσθετες ύλες: βιταμίνες, ενώσεις ιχνοστοιχείων. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται η ουρία και τα παράγωγά της
- τεχνολογικές πρόσθετες ύλες: αντιοξειδωτικά, διογκωτικές ουσίες, αντισυσσωματικοί παράγοντες
- αισθητικές πρώτες ύλες: αρωματικές σύνθετες ουσίες
- ζωοτεχνικές πρόσθετες ύλες: βελτιωτικά της πεπτικότητας και σταθεροποιητές της χλωρίδας των εντέρων

Μόνο τα μη γενετικώς τροποποιημένα φυτά, τα προϊόντα που προέρχονται από αυτά και οι ζωοτροφές επιτρέπονται για πρόβατα σε εκμεταλλεύσεις.

Απαγορεύεται η χορήγηση συμπληρωματικών πλήρων ζωοτροφών σε ζώα ηλικίας άνω των 160 ημερών που προορίζονται για την παραγωγή κρέατος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Barèges-Gavarnie».

Τα ζώα ηλικίας κάτω των 160 ημερών μπορούν να λαμβάνουν συμπληρωματικές ζωοτροφές.

Οι ακόλουθες πρώτες ύλες και πρόσθετες ύλες επιτρέπονται για χρήση στη σύνθεση των εν λόγω ζωοτροφών:

- σπόροι σιτηρών και προϊόντα σιτηρών,
- ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους, με εξαίρεση τα προϊόντα που προέρχονται από φοίνικα και ελαιοφοίνικα, τα οποία εξαιρούνται για τη διατροφή των ζώων,
- σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους,
- κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους,
- άλλοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους,
- συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των χονδροειδών, και προϊόντα τους: αφυδατωμένες χορτονομές,
- άλλα φυτά, φύκη και προϊόντα τους: μελάσα (ζαχαροκάλαμου), μερικώς αποσάκχαροποιημένη ζάχαρη (ζαχαροκάλαμου) [σακχαρόζη], υπολείμματα ζαχαροκάλαμου,

- ανόργανες ύλες και προϊόντα τους: εκτός από οστεάλευρο και τέφρα οστών,
- υποπροϊόντα ζύμωσης από μικροοργανισμούς: πρωτεΐνη από *Methylophilus methylotrophus*· πρωτεΐνη από *Methylococcus capsulatus* (Bath)· ζύμες και συστατικά ζυμών· βινάσσο· υποπροϊόντα της παραγωγής L-γλουταμινικού οξέος· υποπροϊόντα της παραγωγής μονοϋδροχλωρικής L-λυσίνης,
- άλλες: άμυλο· προζελατινοποιημένο άμυλο, μονο-, δι- και τριγλυκερίδια λιπαρών οξέων,
- απαγορευμένη πρόσθετη ύλη: ουρία και τα παράγωγά της.

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

Τα πρόβατα γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Barèges-Gavarnie».

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**

Το σφάγιο και τα τεμάχια που προκύπτουν συνοδεύονται από ετικέτα στην οποία αναγράφονται τουλάχιστον τα εξής:

- ο ευρωπαϊκός λογότυπος και η ένδειξη «Appellation d'Origine Protégée» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή «A.O.P.» [«ΠΟΠ»],
- η ονομασία του προϊόντος: «Barèges-Gavarnie»,
- η ένδειξη «doublon», όταν το κρέας προέρχεται από ευνουχισμένα αρσενικά ζώα που πληρούν τις απαιτήσεις των παρουσών προδιαγραφών,
- ο ειδικός αριθμός ταυτοποίησης του ζώου,
- η ημερομηνία σφαγής του ζώου,
- η επωνυμία της κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης, με ευκρινείς χαρακτήρες,
- η επωνυμία και η διεύθυνση του εργαστηρίου τεμαχισμού ή του σφαγείου,
- η ένδειξη «la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage» [«το σφάγιο δεν μπορεί να τεμαχιστεί σε διάστημα μικρότερο των 5 ημερών μετά τη σφαγή»].

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους του διοικητικού διαμερίσματος Hautes-Pyrénées:

Barège, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos και τμήμα του δήμου Cauterets. Για τον εν λόγω δήμο, γίνεται αναφορά στους κτηματολογικούς χάρτες που έχουν κατατεθεί στις δημοτικές αρχές.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός της ονομασίας «Barèges-Gavarnie» με την περιοχή βασίζεται στη φήμη και στη χαρακτηριστική διείσδυση του λίπους στον μυϊκό ιστό του κρέατος, το οποίο παρουσιάζει βαθύ κόκκινο χρώμα, έντονο, ζωηρό και λαμπερό και δεν έχει έντονη οσμή πρόβειου κρέατος ή εριολίπους, χάρη στη διατροφή που βασίζεται στη βόσκηση, με βάση ιδίως την ορεινή χλωρίδα, και στην τεχνογνωσία των εκτροφών προβάτων σε αυτήν την κοιλάδα των Πυρηναίων.

Η χρήση της φυλής Barégeoise, η οποία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το περιβάλλον αυτό, ιδίως λόγω της καταλληλότητάς της για εποχιακή μετακίνηση, προσδίδει στο πρόβειο κρέας ενήλικου ζώου (προβατίνες και ευνουχισμένα αρσενικά, γνωστά ως doublons) τα εξής χαρακτηριστικά: ευθύγραμμο σφάγιο με περιορισμένη διάπληση, επιμήκεις, πλατιούς μηρούς, φαρδιά στη βάση της οσφυϊκή χώρα (σέλα) και διαυγές εξωτερικό λίπος με καθαρό λευκό χρώμα.

Η περιοχή παραγωγής, η οποία βρίσκεται εξ ολοκλήρου σε ορεινές περιοχές μεγάλου και μεσαίου υψομέτρου, αποτελείται από τη μεγάλη υψομέτρου λεκάνη απορροής της περιοχής Gave de Gavarnie.

Αυτή η κεντρική περιοχή των Πυρηναίων χαρακτηρίζεται από κλιματικές συνθήκες που προσιδιάζουν σε ωκεάνιο κλίμα, το οποίο προστατεύεται από την ηπειρωτική επίδραση και χαρακτηρίζεται από υψηλά επίπεδα φωτός και σχετικής ξηρασίας λόγω των ισχυρών ανέμων (επίδραση του ανέμου foehn και του φαινομένου Βεντούρι)- το υψόμετρο και ο προσανατολισμός των κοιλάδων έχουν σημαντική επίδραση στο κλίμα, με αποτέλεσμα να υπάρχουν διαφορές στη βλάστηση, όπως η καλλιεργητική περίοδος και η χλωρίδα που χαρακτηρίζει κάθε ζώνη και πλαγιά.

Οι υπόρειες, οι ορεινές, οι υποαλπικές και οι αλπικές ζώνες διακρίνονται ως εξής:

- Οι υπόρειες, που βρίσκονται στον πυθμένα της κοιλάδας, χαρακτηρίζονται από υψηλό ποσοστό ομοιόμορφα κατανομημένων βροχοπτώσεων.
- Η ορεινή ζώνη μεταξύ 1 000 και 1 800 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας χαρακτηρίζεται από υψηλή υγρασία και συχνές χιονοπτώσεις τον χειμώνα, με πρόωμη τήξη των χιονιών την άνοιξη. Η ζώνη αυτή είναι ανθρωπογενής στον βαθμό που οι άνθρωποι την έχουν αποψιλώσει με σκοπό τη δημιουργία βοσκοτόπων.
- Η υποαλπική ζώνη αντιστοιχεί στις μεγάλες εκτάσεις τυρφώνων και λειμώνων που χρησιμοποιούνται ως ορεινοί βοσκοτόποι, οι οποίες εκτείνονται από περίπου 1 800 έως 2 500 μέτρα. Η συγκεκριμένη περιοχή των Πυρηναίων είναι εκτενέστερη στη γεωγραφική περιοχή Barèges-Gavarnie. Η ζώνη χαρακτηρίζεται από περιορισμένη νεφοκάλυψη. Η καλλιεργητική περίοδος είναι μειωμένη λόγω της χιονοκάλυψης.
- Η αλπική ζώνη αρχίζει σε υψόμετρο 2 400 μέτρων. Οι συνθήκες είναι πολύ σκληρές για τη βλάστηση, η οποία, ως εκ τούτου, είναι ιδιαίτερα προσαρμοστική (χαμηλά φυτά κ.λπ.).

Η κτηνοτροφία αποτελεί πραγματική πηγή πλούτου σε αυτήν την κοιλάδα και συνδέεται με την ίδια την προέλευση των ανθρώπινων οικισμών και τη συνέχεια της ανθρώπινης δραστηριότητας στην καρδιά της περιοχής Barègeois.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης, η οποία περιλαμβάνει λίγους μόνο δήμους, είναι σε μεγάλο βαθμό περικλειστή.

Μέχρι τον 20ο αιώνα, η κοιλάδα αυτή ήταν πολύ απομονωμένη, ιδίως τον χειμώνα, και οι κάτοικοι έπρεπε να οργανωθούν ώστε να ζουν σε συνθήκες σχετικής αυτάρκειας.

Εκτός από τη γεωργική του λειτουργία, το κοπάδι επιτελεί και κοινωνική, οικονομική και περιβαλλοντική λειτουργία. Το κοπάδι καθιστά δυνατή τη διατήρηση των σχέσεων εντός της περιοχής των Πυρηναίων μέσω του εμπορίου (η πώληση ζωικού κεφαλαίου αποτέλεσε μία από τις κύριες πηγές πλούτου) και της εποχιακής μετακίνησης, είτε προς την πεδινή περιοχή είτε προς τις κοιλάδες της Αραγονίας (Ισπανία).

Για την καλύτερη προστασία και διαχείριση των κοινόχρηστων βοσκοτόπων, των δασών και των υδάτων, ο πληθυσμός δημιούργησε την κοινότητα της κοιλάδας. Οι κάτοικοι των ορεινών περιοχών Barègeois δημιούργησαν ένα σύστημα συλλογικής χρήσης της γύρω περιοχής και το αξιοποίησαν με τον βέλτιστο τρόπο, ιδίως μέσω της εκτροφής προβάτων, γεγονός που κατέστησε επίσης δυνατό τον εμπλουτισμό των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Έκτοτε, η κοινή ιδιοκτησία δεν έχει κατατηθεί ποτέ και η συλλογική διαχείριση του χώρου συνεχίζεται με άλλη μορφή, με τη συνδικαλιστική επιτροπή της κοιλάδας Barège, η οποία συστάθηκε το 1873 για τη διαχείριση της συλλογικής γης και την αντιμετώπιση του προβλήματος της υπερεκμετάλλευσης του περιβάλλοντος.

Επί του παρόντος, σχεδόν το 95 % του εδάφους τελεί υπό κοινή ιδιοκτησία. Το σύστημα αυτό αφήνει ελάχιστα περιθώρια για ατομική ιδιοκτησία, αλλά παρέχει στους γεωργούς αυτής της κοιλάδας το πλεονέκτημα της δωρεάν χρήσης γης σε οποιοδήποτε χωριό.

Τον 20ο αιώνα καθώς βελτιώθηκαν οι διαυλοι επικοινωνίας και, ως εκ τούτου, οι ευκαιρίες για εμπόριο με τις πεδινές περιοχές και τις υπόρειες, οι καλλιέργειες τροφίμων παρουσίασαν απότομη πτώση και έως το 1970 εξαφανίστηκαν εντελώς. Στη θέση τους, αναπτύχθηκαν λειμώνες σε συνδυασμό με την εκτροφή προβάτων, γεγονός που κατέστησε δυνατή τη βέλτιστη χρήση των γειτονικών ορεινών περιοχών. Έκτοτε, ο αριθμός των προβατίνων αναπαραγωγής παρουσιάζει σταθερή αύξηση.

Το σφάγιο είναι ευθύγραμμο, οι μηροί είναι επιμήκεις και πλατιοί, η οσφυϊκή χώρα (σέλα) είναι φαρδιά στη βάση της. Το εξωτερικό λίπος είναι διαυγές, με καθαρό λευκό χρώμα.

Το κρέας παρουσιάζει βαθύ κόκκινο χρώμα, έντονο, ζωνρό και λαμπερό. Παρουσιάζει εμφανή αλλά όχι υπερβολική διείδυση του λίπους στον μυϊκό ιστό και δεν έχει έντονη οσμή πρόβειου κρέατος ή εριολίπους.

Η δομή του εν λόγω συστήματος βασίζεται ιδίως στα ακόλουθα στοιχεία:

- Χάρη στο ανάγλυφο, το περιβάλλον χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες.
- Ένα περιβάλλον που βρίσκεται στην καρδιά μιας περιοχής με πολύ πλούσια χλωρίδα και ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό αυτόχθονων φυτών, που ανέρχεται σε 24 % στην αλπική ζώνη και σε 34 % στην υποαλπική ζώνη. Οι οικολογικοί παράγοντες οδηγούν σε κατακόρυφη διαστρωμάτωση της βλάστησης που διακρίνεται εύκολα στο τοπίο.

Η μακράιωνη δραστηριότητα της εκτροφής προβάτων έχει διαμορφώσει το σημερινό τοπίο, από τους πρόποδες έως την αλπική ζώνη, μέσω της διατήρησης ανοικτών λειμώνων.

- Η τοπική φυλή προβάτων Barégeoise είναι προσαρμοσμένη στις συνθήκες βόσκησης και διαβίωσης στις διάφορες ζώνες της ορεινής περιοχής λόγω της σωματικής διάπλασης, του μεταβολισμού και της συμπεριφοράς των ζώων της. Επελέγη ειδικά για την καταλληλότητά της για εποχιακή μετακίνηση σε ορεινούς βοσκοτόπους και για την ικανότητά της να μην επηρεάζεται από τις αλλαγές των εποχών (τα ζώα γεννούν κυρίως το φθινόπωρο στις υπαίθριες στάνες, όπου υπάρχει χόρτο). Καθιστά δυνατή την επίτευξη των στόχων παραγωγής πρόβειου κρέατος ενήλικου ζώου (προβατίνες και ενουσχισμένα αρσενικά, γνωστά ως *doublon*) με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.
- Οι αρχαίες πρακτικές κτηνοτροφίας προβάτων συνδέονται στενά με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και εφαρμόζονται συλλογικά. Παρέχουν τη δυνατότητα στα ζώα βοσκής να αξιοποιούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα διάφορα επίπεδα υψομέτρου.

Οι πρακτικές αυτές καθοδηγούνται από την επιδίωξη του κοπαδιού να τρέφεται αυτόνομα κατά τη διάρκεια των εποχών.

Κατά τη χειμερινή περίοδο, τα ζώα του κοπαδιού διαμένουν στο χαμηλότερο σημείο της εκμετάλλευσης σε στάνες. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα ζώα βόσκουν μία φορά την ημέρα στους γειτονικούς λειμώνες, εκτός από την περίπτωση δυσμενών συνθηκών λόγω χιονιού. Την άνοιξη, τα ζώα μεταφέρονται στην ενδιάμεση ζώνη, αποκαλούμενη και ως «υπαίθριες στάνες», γεγονός που απελευθερώνει τους λειμώνες της κοιλάδας το συντομότερο δυνατόν.

Η ενδιάμεση ζώνη χρησιμοποιείται με συγκεκριμένο τρόπο: τα ζώα βόσκουν εκεί την άνοιξη και το φθινόπωρο· το καλοκαίρι, όταν τα ζώα βρίσκονται στον ορεινό βοσκοτόπο, η εν λόγω περιοχή θερίζεται με σκοπό την παραγωγή ξηρών χορτονομών. Ως εκ τούτου, η διάρκεια της διαχείμασης περιορίζεται στο ελάχιστο δυνατό. Τα παραδοσιακά κτίρια της ενδιάμεσης ζώνης, οι λεγόμενες «στάνες», χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση σανού που έχει συλλεχθεί σε αυτήν τη ζώνη καθώς και για την προσωρινή προστασία του κοπαδιού σε περίπτωση χιονιού. Καθιστούν δυνατή την προσαρμογή στις αιφνίδιες κλιματικές διακυμάνσεις που χαρακτηρίζουν το κλίμα των Πυρηναίων κατά την ενδιάμεση περίοδο.

Ανάλογα με την ανάπτυξη του χόρτου, περίπου τον Μάιο το κοπάδι εγκαταλείπει τις υπαίθριες στάνες για να μεταβεί στους ορεινούς βοσκοτόπους. Οι ορεινοί βοσκοτόποι αντιπροσωπεύουν το 60 % της συνολικής έκτασης της γεωγραφικής περιοχής.

Από τα μέσα του 19ου αιώνα, τα ζώα βόσκουν ελεύθερα την ημέρα και τη νύχτα στους ορεινούς βοσκοτόπους. Η ελευθερία αυτή παρέχει τη δυνατότητα στα ζώα να επιλέγουν τις δικές τους εκτάσεις βοσκής με βάση τη χλωρίδα και την ορατή βλάστηση. Πέρα από τις καθημερινές τους συνήθειες, τα ζώα καθορίζουν τους χρόνους τροφής και ανάπαυσης ανάλογα με τον βιολογικό ρυθμό τους. Κατά τις θερμές περιόδους Ιουνίου/Ιουλίου/Αυγούστου, τα ζώα σταματούν τη βόσκηση από αργά το πρωί έως τα μέσα του απογεύματος. Η κατάσταση στην οποία περιέρχεται το κοπάδι ονομάζεται «*acalura*», πράγμα που σημαίνει ότι τα ζώα αντιμετωπίζουν τη ζέστη παραμένοντας ακίνητα κάτω από τη σκιά των βράχων. Στη συνέχεια, συμπληρώνουν τη διατροφή τους με νυκτερινή βόσκηση κατά τις πιο δροσερές ώρες πριν από την αυγή. Στους ορεινούς βοσκοτόπους τα ζώα παχύνονται επαρκώς.

Χάρη στη συγκεκριμένη χρήση των βοσκοτόπων, τα ζώα αναπτύσσονται, παρέχοντας έτσι κρέας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά:

- Βαθύ κόκκινο χρώμα, έντονο, ζωηρό και λαμπερό.
- Εμφανής, αλλά όχι υπερβολική διείδυση του λίπους στον μυϊκό ιστό.
- Χωρίς έντονη οσμή πρόβειου κρέατος ή εριολίπους.

Οι ιδιότητές του είναι αδιαμφισβήτητες, αναγνωρισμένες και χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dbd75c68-b1f3-42db-93eb-5a36cedbf367

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(2023/C 141/11)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Κοινοποίηση της έγκρισης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης καταγωγής κράτους μέλους

«Taureau de Camargue»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0041-AM05 — 3.2.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία του προϊόντος

«Taureau de Camargue»

2. Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή

Γαλλία

3. Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

4. Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί

1. Ομάδα

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

— Διαγράφεται η αναφορά στη διασταύρωση των δύο φυλών. Η ονομασία της φυλής «de combat» τροποποιείται σε «Brave» προκειμένου να είναι σύμφωνη με την επίσημη ονομασία.

— Τα χαρακτηριστικά των σφαγίων συμπληρώνονται σύμφωνα με την κλίμακα κατάταξης EUROP (κατάσταση πάχυνσης και μυϊκή ανάπτυξη).

— Συμπληρώνεται η περιγραφή του κρέατος κατά το στάδιο της εμπορίας (νωπό και ωμό κρέας).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Καταργείται η απαίτηση να βρίσκονται τα εργαστήρια τεμαχισμού εντός της γεωγραφικής περιοχής.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Τροποποιούνται τα εξής σημεία του ενιαίου εγγράφου: 3.2 «Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία» 3.4. «Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής» 3.5. «Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία» και 4. «Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής».

Τροποποιείται η ημερομηνία κατά την οποία η εθνική επιτροπή αγροδιατροφικών προϊόντων του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας ενέκρινε τα όρια της περιοχής. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει τη γεωγραφική περιοχή.

Πραγματοποιούνται δύο διορθώσεις στον κατάλογο των δήμων: τροποποιείται η ονομασία ενός δήμου (από Mézoargues σε Saint-Pierre-de-Mézoargues)· η άλλη διόρθωση αφορά σφάλμα κατά την εισαγωγή δεδομένων (ο δήμος Saint-Geniès-de-Varensal αντικαθίσταται από τον δήμο Saint-Geniès-des Mourgues).

Διορθώνεται η ορθογραφία ορισμένων δήμων και προστίθεται η ημερομηνία του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (COG) η οποία σχετίζεται με την οριοθέτηση των δήμων που παρατίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

- Διευκρίνιση των ημερομηνιών διαβίβασης της δήλωσης ταυτοποίησης για τους κτηνοτρόφους και τους σφαγείς.
- Τροποποίηση της ορολογίας των διαφόρων δηλώσεων και των στοιχείων που υποβάλλονται από τους κτηνοτρόφους και τα σφαγεία.
- Κατάργηση των απαιτήσεων υποβολής δηλώσεων για τα εργαστήρια τεμαχισμού.
- Τροποποίηση του αριθμού των σφραγίδων που τοποθετούνται στο σφάγιο (σε έξι σημεία αντί για οκτώ).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Μέθοδος παραγωγής

Περιγραφή

- Υποενότητα «Μέθοδος εκτροφής»:
 - Η πυκνότητα βόσκησης τροποποιείται από 0,6 ΜΖΚ/εκτάριο σε 1,4 ΜΖΚ/εκτάριο.
Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
 - Επιπλέον, η μέθοδος υπολογισμού των ΜΖΚ τροποποιείται με τη διαφοροποίηση αρσενικών και ενήλικων θηλυκών: ένα αρσενικό ηλικίας άνω των 24 μηνών αντιστοιχεί σε 1 ΜΖΚ (δεν μεταβάλλεται για την κατηγορία αυτή) και ένα θηλυκό ηλικίας άνω των 24 μηνών αντιστοιχεί σε 0,8 ΜΖΚ. Ο συντελεστής για τα ζώα ηλικίας μεταξύ 6 μηνών και 2 ετών παραμένει ο ίδιος (0,6 ΜΖΚ), καθώς και για τα ζώα ηλικίας κάτω των 6 μηνών (0 ΜΖΚ).
Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.
 - Στην πρόταση «Η εκτροφή πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με ελεύθερη, υπαίθρια και εκτατική βοσκή ώστε να διαφυλάσσεται ο άγριος χαρακτήρας των ζώων», προστίθεται η λέξη «αποκλειστικά».
Τροποποιείται το σημείο 3.3 «Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)» του ενιαίου εγγράφου.
 - Διαγράφεται η καθορισμένη περίοδος κατά τη διάρκεια της οποίας τα ζώα παραμένουν στην υγρή ζώνη από τον Απρίλιο έως τον Νοέμβριο, αλλά διατηρείται η απαίτηση ελάχιστης παραμονής έξι μηνών χωρίς τροφή στη ζώνη αυτή, η οποία εγγυάται τον δεσμό της ονομασίας με την περιοχή.
Τροποποιείται το σημείο 3.3 «Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)» του ενιαίου εγγράφου.
 - Τροποποιείται η διατροφή με την αντικατάσταση του όρου «σανός» από τον όρο «χορτονομή» για το συμπλήρωμα διατροφής. Περιγράφεται η σύνθεση της χορτονομής. Προστίθεται η δυνατότητα δεματοποίησης μόνο για την υγρή χορτονομή. Προστίθεται η δυνατότητα σίτισης με χορτονομή που αποτελείται από 20 % χορτονομή προερχόμενη εκτός της περιοχής.

— Προστίθεται η δυνατότητα χορήγησης συμπληρώματος με βάση τους σπόρους και τα παράγωγα σπόρων, μαζί με περιγραφή της σύνθεσής του, στα βοοειδή που επιλέγονται με σκοπό τη συμμετοχή σε ταυρομαχίες.

— Υποενότητα «Σφαγή»:

Διευκρινίζεται ότι τα ζώα, μετά την ακινητοποίησή τους, πρέπει να αναισθητοποιούνται «αμέσως» και όχι «εντός 5 δευτερολέπτων».

Δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Τροποποιούνται και συμπληρώνονται οι διατάξεις σχετικά με τη σφαγή των ζώων: προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με την εκφόρτωση των ζώων, το μέγεθος του διαδρόμου, την προσαρμογή του στάβλου στο μέγεθος των ζώων και την αφαίμαξη. Προστίθεται απαγόρευση αφαίρεσης του εξωτερικού λίπους.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Δεσμός

Περιγραφή

Η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» ευθυγραμμίζεται με τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (συνοπτικότερη ιστορική περιγραφή, αναδιατύπωση ορισμένων τμημάτων χάριν μεγαλύτερης συνεκτικότητας) και αποτυπώνει σαφέστερα τον δεσμό μεταξύ του «Taureau de Camargue» και της γεωγραφικής του περιοχής, χωρίς ουσιαστικές αλλαγές στον δεσμό.

Η υποενότητα «Ιδιοτυπία του προϊόντος» αναθεωρείται προκειμένου να απαλειφθούν οι ιστορικές αναφορές και να προστεθεί περιγραφή του κρέατος στο στάδιο της εμπορίας.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Επισήμανση

Περιγραφή

Η υποενότητα που αφορά την ταυτοποίηση των σφαγίων μεταφέρεται στην ενότητα «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή». Καταργείται η απαίτηση έκδοσης σφραγίδας ταυτοποίησης από το INAO.

Προστίθενται διευκρινίσεις:

— Ο αριθμός σφαγείου μπορεί να αντικαταστήσει τον αριθμό σφαγής.

— Ο αριθμός κοπαδιού της εκμετάλλευσης μπορεί να αντικαταστήσει την πλήρη επωνυμία της κτηνοτροφικής μονάδας.

— Η μέθοδος σφαγής με αναισθητοποίηση αναγράφεται στην επισήμανση.

— Η επωνυμία και η διεύθυνση του εργαστηρίου τεμαχισμού ή του σφαγείου απαλείφονται, διότι έχει καταργηθεί η απαίτηση τα εργαστήρια τεμαχισμού να βρίσκονται στην περιοχή και επειδή η επωνυμία και η διεύθυνση του σφαγείου περιλαμβάνονται στον αριθμό σφαγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Οργανισμός ελέγχου

Περιγραφή

Απαλείφονται η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης. Πλέον, στην ενότητα αυτή παρέχονται τα στοιχεία επικοινωνίας των αρχών που είναι αρμόδιες για τους εθνικούς ελέγχους, δηλαδή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) και της Γενικής Διεύθυνσης Ανταγωνισμού, Καταναλωτών και Πρόληψης της Απάτης (DGCCRF). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Εθνικές απαιτήσεις

Περιγραφή

Τροποποιούνται ορισμένα σημεία ώστε να είναι σύμφωνα με τις τροποποιήσεις που επήλθαν στο κυρίως κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. Πίνακας περιεχομένων

Περιγραφή

Απαλοιφή

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Taureau de Camargue»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0041-AM05 — 3.2.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Taureau de Camargue»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

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

Η ονομασία προέλευσης «Taureau de Camargue» αφορά το νωπό κρέας αρσενικών ή θηλυκών βοοειδών, προερχόμενων από τοπικές φυλές, δηλαδή από τις φυλές «tauro di Biou» και «Brave», τα οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Τα ζώα πρέπει να έχουν ηλικία τουλάχιστον 18 μηνών.

Η διάρκεια σίτισης των σφαγίων στο σφαγείο πρέπει να είναι τουλάχιστον 48 ώρες και κατ' ανώτατο όριο πέντε ημέρες. Το βάρος των σφαγίων για φορολογικούς σκοπούς δεν πρέπει να είναι κατώτερο από 100 kg, πλην των δαμαλίδων ηλικίας 18 έως 30 μηνών για τις οποίες το ελάχιστο βάρος ορίζεται σε 85 kg.

Το κρέας του «Taureau de Camargue» έχει ιδιαίτερο, ομοιόμορφο σκούρο κόκκινο χρώμα· είναι στιλπνό, άπαχο, σφικτό, με ελάχιστη μαρμάρωση.

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

Η διατροφή πρέπει να συνίσταται κυρίως σε χορτονομές· επιτρέπεται η χορήγηση διατροφικού συμπληρώματος που βασίζεται αποκλειστικά στις χορτονομές και περιέχει 80 % χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή, για περίοδο ανώτατης διάρκειας έξι μηνών ετησίως και σε ποσότητα που δεν υπερβαίνει τα 5,5 kg ισοδυνάμου ξηράς ουσίας ανά ΜΖΚ ημερησίως. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπονται οι πλήρεις σύνθετες ζωοτροφές, συμπεριλαμβανομένων των φαρμακευτικών.

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

Τα ζώα πρέπει να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Η ταυτοποίηση του κρέατος ΠΟΠ «Taureau de Camargue» πραγματοποιείται όταν το σφάγιο είναι ακέραιο, στο στάδιο της ζύγισης του σφαγίου για φορολογικούς σκοπούς. Στη συνέχεια, τοποθετείται αμέσως σφραγίδα ταυτοποίησης της ΠΟΠ στα διάφορα τεταρτημόρια (έξι σημεία). Η σφραγίδα εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας. Το σφάγιο και τα τεμάχιά του, έως τη διανομή, συνοδεύονται από ετικέτα ταυτοποίησης στην οποία αναγράφονται τουλάχιστον:

- η ονομασία·
- ο αριθμός σφαγής ή σφαγείου·
- η πλήρης επωνυμία της κτηνοτροφικής μονάδας ή ο αριθμός κοπαδιού της εκμετάλλευσης·
- η μέθοδος σφαγής με αναισθητοποίηση·
- το λογότυπο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Για να επιτρέπεται το κρέας να φέρει την ονομασία προέλευσης, πρέπει να προέρχεται από κοπάδια ταύρων της φυλής «tauro di Biou» ή, για τη φυλή «Brave», από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Τα ζώα πρέπει να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί εντός της ακόλουθης γεωγραφικής περιοχής:

Νομός Bouches-du-Rhône:

- Καντόνι Arles: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Châteaurenard: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Eyguières: Aureilles, Eyguières, Lamanon και Mouriès.
- Καντόνι Istres: Fos-sur-Mer, Istres.
- Καντόνι Orgon: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Port-Saint-Louis-du-Rhône: Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Καντόνι Salon-de-Provence: Grans, Miramas, Salon-de-Provence.
- Καντόνι Saintes-Maries-de-la-Mer: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Καντόνι Saint-Rémy-de-Provence: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Tarascon-sur-Rhône: όλοι οι δήμοι.

Νομός Gard:

- Καντόνι Aigues-Mortes: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Aramon: όλοι οι δήμοι, πλην των δήμων Estézargues και Domazan.
- Καντόνι Beaucaire: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Lédignan: Mauressargues.
- Καντόνι Marguerittes: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Nîmes: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Quissac: όλοι οι δήμοι, πλην του δήμου Quissac.
- Καντόνι Remoulins: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Καντόνι Rhony-Vidourle: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Saint-Chaptes: όλοι οι δήμοι, πλην των δήμων Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry.
- Καντόνι Saint-Gilles: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Saint-Mamert: όλοι οι δήμοι.
- Καντόνι Sommières: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Uzès: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.

— Καντόνι Vauvert: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Vistrenque (La): όλοι οι δήμοι.

Νομός Hérault:

— Καντόνι Castries: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Claret: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.

— Καντόνι Lunel: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Matelles: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

— Καντόνι Mauguio: όλοι οι δήμοι.

— Καντόνι Montpellier: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

Εντός της γεωγραφικής περιοχής, έχει οριστεί μια περιοχή λεγόμενη «υγρή ζώνη».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ αντιστοιχεί στην περιοχή χειμερινής βόσκησης των βοοειδών «Taureau de Camargue», δηλαδή στους δήμους στους οποίους τα ζώα βόσκουν παραδοσιακά τον χειμώνα, στις μεγάλες θαμνώδεις και χορτολιβαδικές εκτάσεις. Η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την «υγρή ζώνη» που ακολουθεί τα όρια της Camargue, στην οποία τα ζώα παραμένουν για έξι τουλάχιστον μήνες κατά τη θερινή περίοδο.

Αυτές οι μεγάλες εκτάσεις βόσκησης, που αποτελούνται από αλόφυτα στην Camargue και από ξηρούς λειμώνες στη χειμερινή ζώνη, επηρεάζουν τη φυσική και νοητική ανάπτυξη των ζώων. Η εκτροφή διαδραματίζει με τη σειρά της σημαντικό περιβαλλοντικό ρόλο, καθώς επηρεάζει την εξέλιξη της βλάστησης στο φυσικό περιβάλλον (αλατούχα έλη, αλίπεδα, έλη και πρασιές): οι ταύροι περιορίζουν την ανάπτυξη ορισμένων φυτικών ειδών και χρησιμοποιούν μεγάλες εκτάσεις βλάστησης αποτελούμενες από ένα μωσαϊκό ενδιαιτημάτων που γειτνιάζουν και αλληλοσυνδέονται.

Πολυάριθμα έργα αναφέρουν τη μεγάλη αυθεντικότητα του «Taureau de Camargue» η οποία οφείλεται εν μέρει στην απομόνωση στην οποία διατηρείται η φυλή λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της περιοχής της Camargue και εν μέρει στον τρόπο εκτροφής που αναπτύχθηκε από τους κτηνοτρόφους για να προσαρμοστούν στους περιορισμούς του περιβάλλοντος.

Τα ζώα αυτά είναι σχεδόν άγρια, μη εξημερωμένα, σκληραγωγημένα και ανθεκτικά. Είναι καχύποπτα απέναντι στον άνθρωπο και, ως εκ τούτου, μπορεί να είναι επιθετικά.

Συνεπώς, το κρέας των ζώων αυτών παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που περιγράφονται σε μελέτη του INRAE (5 Δεκεμβρίου 2007 — συνέδριο με θέμα «Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants») της οποίας τα κυριότερα πορίσματα δείχνουν ότι οι μύες των συγκεκριμένων ζώων έχουν βαθύ κόκκινο χρώμα και το κρέας τους είναι άπαχο.

Το νωπό κρέας των βοοειδών «Taureau de Camargue» είναι βαθυκόκκινο, στιλπνό, σφικτό και με ελάχιστη μαρμάρωση.

Η ιδιαιτερότητα του κρέατος «Taureau de Camargue» συνδέεται στενά με το περιβάλλον από το οποίο προέρχεται καθώς και από τον προορισμό των εκτρεφόμενων ζώων, δηλαδή τις ταυρομαχίες που απαιτούν ζώα σχεδόν άγρια τα οποία έχουν εκτραφεί σε φυσικό περιβάλλον προστατευόμενο και διατηρημένο.

Λόγω της νευρικής και επιθετικής φύσης των εν λόγω ζώων, είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τον σκοπό για τον οποίο προορίζονται και αυτή η φύση προσδίδει στο κρέας τα χαρακτηριστικά του.

Τα βοοειδή «Taureau de Camargue» προέρχονται από παραδοσιακές τοπικές φυλές, την «Camarguaise» και την «Brave», και είναι ιδιαίτεως καλά προσαρμοσμένα στο περιβάλλον της Camargue.

Εκτρεφόμενα σε ελευθερία, τα ζώα τρέφονται με βοσκή και περνούν τουλάχιστον έξι μήνες στην υγρή ζώνη. Αυτή η περιοχή χαρακτηρίζεται από επίπεδα τοπία που οφείλονται στην ιδιαίτερη γεωλογική και εδαφολογική διαμόρφωση και χαρακτηρίζονται από τη λιγότερο ή περισσότερο έντονη παρουσία αλατιού. Αυτά τα φτωχά από γεωπονική άποψη εδάφη φιλοξενούν ιδιαίτερα οικοσυστήματα (σαλικόρνιας, αλιμόνες, αρμυρήθρες).

Οι οργανοληπτικές ιδιότητες και ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του κρέατος μπορούν να εξηγηθούν από την πολυμορφία των ποικιλιών φυτών που φύονται στους βοσκοτόπους:

- αλόφυτα (σαλικόρνιας, αρμυρήθρες, αλιμόνες...) σε περιβάλλον με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι,
- καλάμια και φεστούκες σε περιβάλλον με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι,
- φυσική θαμνώδης βλάστηση στις ξηρές περιοχές,
- χορτολιβαδική βλάστηση σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή.

Το βαθυκόκκινο χρώμα του κρέατος οφείλεται στο pH του, το οποίο επηρεάζεται από τα αλκαλικά θρεπτικά συστατικά των αλοφύτων. Η λεπτόκοκκη δομή του κρέατος χαρακτηρίζεται από μυϊκές ίνες που αναπτύσσονται από τις τακτικές μετακινήσεις των ζώων στους βοσκοτόπους στο πλαίσιο της εκτατικής εκτροφής (διαδρομές). Οι εκούσιες και συχνές μετακινήσεις των ζώων αυτών έχουν επίσης ως αποτέλεσμα να αντλούν οι μύες στοιχεία από τον λιπώδη ιστό «για να τραφούν», με αποτέλεσμα ένα κρέας φτωχό σε λίπος.

Τα βοοειδή «Taureau de Camargue» παρουσιάζουν μεγάλη ιδιαιτερότητα που συνδέεται με τη συνδυασμένη δράση του εδάφους, του περιβάλλοντος και των συνθηκών ζωής.

Τα βοοειδή «Taureau de Camargue» έχουν διαμορφωθεί χάρη στο περιβάλλον στο οποίο ζουν και εκτρέφονται από την αρχαιότητα με εκτατικό τρόπο, με αποτέλεσμα να αποτελούν σημαντικό παράγοντα στις προσπάθειες διατήρησης της βιοποικιλότητας στην Camargue.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL