

Επίσημη Εφημερίδα C 156 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος

3 Μαΐου 2023

Περιεχόμενα

I Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα

2023/C 156/01

Συσταση της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τραπεζας, της 24ης Απριλίου 2023, προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta, (ΕΚΤ/2023/12) 1

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 156/02

ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΤΗΣ ΚΕΕΥ ACTRIS 2

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 156/03

Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης: 3,50 % την 1 Μαΐου 2023 — Ισοτιμίες του ευρώ 22

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 156/04	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 26 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση και την επισήμανση των αλκοολούχων ποτών, τη χρήση των ονομασιών των αλκοολούχων ποτών στην παρουσίαση και επισήμανση άλλων τροφίμων, την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων για τα αλκοολούχα ποτά, τη χρήση της αιθυλικής αλκοόλης και των προϊόντων απόσταξης γεωργικής προέλευσης σε ποτά με αλκοόλη, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008	23
2023/C 156/05	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	27
2023/C 156/06	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	31
2023/C 156/07	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	35
2023/C 156/08	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	45

I

(Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις)

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

της 24ης Απριλίου 2023

προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(ΕΚΤ/2023/12)

(2023/C 156/01)

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη το καταστατικό του Ευρωπαϊκού Συστήματος Κεντρικών Τραπεζών και της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, και ιδίως το άρθρο 27.1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Οι λογαριασμοί της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΚΤ) και των εθνικών κεντρικών τραπεζών των κρατών μελών με νόμισμα το ευρώ ελέγχονται από ανεξάρτητους εξωτερικούς ελεγκτές, τους οποίους υποδεικνύει το διοικητικό συμβούλιο της ΕΚΤ και εγκρίνει το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- (2) Η θητεία της KPMG, σημερινών εξωτερικών ελεγκτών της Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta, έληξε σε συναινετική βάση με το πέρας του ελέγχου για το οικονομικό έτος 2022. Είναι επομένως αναγκαίος ο διορισμός εξωτερικών ελεγκτών από το οικονομικό έτος 2023.
- (3) Η Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta επέλεξε την εταιρεία Deloitte Audit Ltd ως εξωτερικούς ελεγκτές της για τα οικονομικά έτη 2023 έως 2027,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΤΑΣΗ:

Συνιστάται ο διορισμός της Deloitte Audit Ltd ως εξωτερικών ελεγκτών της Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta για τα οικονομικά έτη 2023 έως 2027.

Φρανκφούρτη, 24 Απριλίου 2023.

Η Πρόεδρος της ΕΚΤ
Christine LAGARDE

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΤΗΣ ΚΕΕΥ ACTRIS

(2023/C 156/02)

ΠΡΟΟΙΜΙΟ

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι η επιστήμη της κλιματικής αλλαγής και της ποιότητας του αέρα απαιτεί κατανόηση της χωρικής και χρονικής διακύμανσης των βραχύβιων ατμοσφαιρικών συστατικών,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι για τη βαθύτερη κατανόηση των παραγόντων που συμβάλλουν στην κλιματική αλλαγή και στην ατμοσφαιρική ρύπανση απαιτείται η παρακολούθηση της κατανομής των βραχύβιων ατμοσφαιρικών συστατικών σε τέσσερις διαστάσεις,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι για τη βαθύτερη κατανόηση της ατμοσφαιρικής διακύμανσης των βραχύβιων ατμοσφαιρικών συστατικών απαιτείται η γνώση των πολύπλοκων διαδικασιών που οδηγούν στις αλληλεπιδράσεις τους,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι η επιστήμη της κλιματικής αλλαγής και της ποιότητας του αέρα απαιτεί ασφαλή πρόσβαση σε δεδομένα μακροχρόνιας παρατήρησης τα οποία παρέχονται με επαρκή ακρίβεια και γεωγραφική κάλυψη,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι για τη βελτίωση των γνώσεων και των τεχνολογιών που αφορούν την επιστήμη της κλιματικής αλλαγής και της ποιότητας του αέρα απαιτείται πρόσβαση σε ερευνητικές πλατφόρμες άρτια εξοπλισμένες με όργανα, σε φυσικές και ελεγχόμενες ατμόσφαιρες,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι η ACTRIS παρέχει μοναδική εμπειρογνωσία στη μετρολογία των αερολυμάτων, των νεφών και των αντιδραστικών ιχνοαερίων, στην παροχή δεδομένων σχετικά με τη διακύμανση των βραχύβιων ατμοσφαιρικών συστατικών και στις διαδικασίες πρόσβασης σε αυτές τις πληροφορίες,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι τα προϊόντα δεδομένων της ACTRIS απαιτούνται για την πληρότητα του συστήματος γεωσκόπησης για την ποιότητα του κλίματος και του αέρα και συμβάλλουν στην αποσαφήνιση αβεβαιοτήτων στα κλιματολογικά μοντέλα και στα μοντέλα του γήινου συστήματος με στόχο την ανάπτυξη βιώσιμων λύσεων για την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών προκλήσεων,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι η ACTRIS σκοπεύει να αυξήσει το επίπεδο της τεχνολογίας που χρησιμοποιείται στην κατανεμημένη ερευνητική υποδομή και την ποιότητα των υπηρεσιών που προσφέρονται σε μια πολύ ευρεία κοινότητα χρηστών, με τη συμμετοχή εταίρων από τον ιδιωτικό τομέα,

ΕΧΟΝΤΑΣ ΥΠΟΨΗ ότι η ACTRIS προάγει επίσης την κατάρτιση των φορέων και των χρηστών και ενισχύει τη σύνδεση μεταξύ έρευνας, εκπαίδευσης και καινοτομίας στον τομέα της επιστήμης της ατμόσφαιρας και του κλίματος,

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΛΟΓΟΥΣ

τα μέλη και οι παρατηρητές που απαριθμούνται στο παράρτημα I

ΣΥΜΦΩΝΟΥΝ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΟΥΣΙΩΔΗ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Άρθρο 1

Ονομασία

Συστήνεται ερευνητική υποδομή για τα αερολύματα, τα νέφη και τα ιχνοαέρια (ACTRIS) ως κοινοπραξία ευρωπαϊκής ερευνητικής υποδομής (KEEY) δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 723/2009, με την ονομασία «KEEY ACTRIS».

Άρθρο 2

Καθήκοντα και δραστηριότητες

1. Στόχος της ACTRIS είναι η παραγωγή ολοκληρωμένων συνόλων δεδομένων υψηλής ποιότητας στον τομέα των επιστημών της ατμόσφαιρας και η παροχή υπηρεσιών, συμπεριλαμβανομένης της πρόσβασης σε πλατφόρμες με όργανα, προσαρμοσμένων για επιστημονική και τεχνολογική χρήση.
2. Κύριο καθήκον της KEEY ACTRIS είναι η δημιουργία και εκμετάλλευση της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής και ο συντονισμός της στρατηγικής και οικονομικής ανάπτυξης και της μακροπρόθεσμης εκμετάλλευσης της ACTRIS..
3. Στο πλαίσιο του κύριου καθήκοντός της και σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στο παρόν καταστατικό, η KEEY ACTRIS εκτελεί τις ακόλουθες δραστηριότητες:
 - α) συντονίζει και παρακολουθεί την επαρκή παροχή δεδομένων από τις εθνικές εγκαταστάσεις·
 - β) συντονίζει και παρακολουθεί τις δραστηριότητες στις κεντρικές εγκαταστάσεις και τις στρατηγικές ανάπτυξης των υπηρεσιών τους·
 - γ) διασφαλίζει ανοικτή και έγκαιρη πρόσβαση σε δεδομένα και προϊόντα δεδομένων της ACTRIS μέσω του κέντρου δεδομένων·
 - δ) εξασφαλίζει τη φυσική και εξ αποστάσεως πρόσβαση στα θεματικά κέντρα, στο κέντρο δεδομένων και στις εθνικές εγκαταστάσεις.
4. Η KEEY ACTRIS μπορεί επίσης να ασκεί τις ακόλουθες δραστηριότητες:
 - α) προώθηση της ACTRIS στις επιστημονικές κοινότητες, στον ιδιωτικό τομέα και στο ευρύ κοινό·
 - β) εφαρμογή των κοινωνικών και τεχνολογικών εξελίξεων που σχετίζονται με το καθήκον και τις δραστηριότητες που ορίζονται στο άρθρο 2 παράγραφοι 2 και 3 του καταστατικού·
 - γ) ανάπτυξη κοινών δραστηριοτήτων με ομάδες χρηστών, συμπεριλαμβανομένου του κλάδου·
 - δ) προώθηση της μεταφοράς γνώσεων στον κλάδο, την κοινωνία και τους υπευθύνους χάραξης πολιτικής·
 - ε) εναρμόνιση της υλοποίησης της ACTRIS με τις εθνικές προτεραιότητες και στρατηγικές·
 - στ) προώθηση των πόρων της ACTRIS για τους σκοπούς της εκπαίδευσης και της κατάρτισης·
 - ζ) συνεργασία και διαλειτουργικότητα με άλλες ερευνητικές υποδομές σε συναφή και συμπληρωματικά πεδία·
 - η) προώθηση της κατάρτισης, της προβολής και της διεθνούς συνεργασίας·
 - θ) συμμετοχή ως χρηματοδοτούμενος ή χρηματοδοτικός εταίρος σε δραστηριότητες επιστημονικής έρευνας σχετικές με τα καθήκοντά της· και
 - ι) κάθε άλλη σχετική ενέργεια που είναι αναγκαία για την εκπλήρωση των καθηκόντων της.

5. Η KEEY ACTRIS εκτελεί τη βασική της αποστολή σε μη κερδοσκοπική βάση. Με την επιφύλαξη των εφαρμοστέων κανόνων για τις κρατικές ενισχύσεις, η KEEY ACTRIS μπορεί να ασκεί περιορισμένες οικονομικές δραστηριότητες, υπό τον όρο ότι έχουν στενή σχέση με το κύριο καθήκον της και δεν θέτουν σε κίνδυνο την εκτέλεση αυτού του καθήκοντος. Η KEEY ACTRIS τηρεί χωριστές καταστάσεις για τις δαπάνες και τα έσοδα που συνδέονται με τις οικονομικές της δραστηριότητες, τις οποίες αποτιμά βάσει αγοραίων τιμών ή, αν οι αγοραίες τιμές δεν είναι δυνατό να προσδιοριστούν με βεβαιότητα, βάσει του συνολικού κόστους προσαυξημένου κατά το εύλογο περιθώριο κέρδους. Τυχόν έσοδα που προκύπτουν από τις εν λόγω περιορισμένες οικονομικές δραστηριότητες χρησιμοποιούνται από την KEEY ACTRIS για τη βελτίωση και την ενίσχυση της εκπλήρωσης των καθηκόντων της.

Άρθρο 3

Τόπος και καταστατική έδρα

1. Η KEEY ACTRIS αποτελεί κατανεμημένη ερευνητική υποδομή με καταστατική έδρα στο Ελσίνκι της Φινλανδίας και κεντρικά γραφεία που βρίσκονται στη Φινλανδία και την Ιταλία.
2. Η κατανεμημένη ερευνητική υποδομή περιλαμβάνει κέντρο δεδομένων, θεματικά κέντρα και εθνικές εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε διαφορετικές χώρες. Το κέντρο δεδομένων, τα θεματικά κέντρα και οι εθνικές εγκαταστάσεις συνδέονται με την KEEY ACTRIS μέσω συμφωνιών που συνάπτονται με τους οργανισμούς που φιλοξενούν τις εγκαταστάσεις.

Άρθρο 4

Διάρκεια και διάλυση

1. Η KEEY ACTRIS συστήνεται για αόριστο χρονικό διάστημα, με την επιφύλαξη των διατάξεων σχετικά με τη διάλυση της KEEY.
2. Η διάλυση της KEEY ACTRIS αποφασίζεται από τη γενική συνέλευση σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 8 του καταστατικού.
3. Τα στοιχεία ενεργητικού που απομένουν μετά την εξόφληση των χρεών της KEEY ACTRIS κατανέμονται μεταξύ των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών κατ' αναλογία προς την αντίστοιχη ετήσια εισφορά τους στην KEEY ACTRIS, εκτός εάν συμφωνηθεί διαφορετικά από τη γενική συνέλευση.
4. Χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά την έκδοση της απόφασης διάλυσης, και οπωσδήποτε εντός 10 ημερών από την έκδοση τέτοιας απόφασης, η KEEY ACTRIS ενημερώνει σχετικά την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση και σε κάθε περίπτωση εντός δέκα ημερών από τη λήξη της διαδικασίας διάλυσης, η KEEY ACTRIS ενημερώνει σχετικά την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
5. Η KEEY ACTRIS παύει να υφίσταται από την ημερομηνία κατά την οποία η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσιεύει τη σχετική ανακοίνωση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 5

Ευθύνη και ασφαλίσεις

1. Η KEEY ACTRIS ευθύνεται για τα χρέη της.
2. Η οικονομική ευθύνη των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών για τα χρέη της KEEY ACTRIS περιορίζεται στην ετήσια εισφορά τους στην KEEY ACTRIS.
3. Η KEEY ACTRIS συνάπτει τις απαραίτητες ασφαλιστήριες συμβάσεις για να καλύψει τους κινδύνους που συνδέονται με τη σύσταση και τη λειτουργία της KEEY ACTRIS.

Άρθρο 6

Πολιτική παροχής πρόσβασης στους χρήστες

1. Η KEEY ACTRIS παρέχει αποτελεσματική πρόσβαση σε δεδομένα, εργαλεία και υπηρεσίες. Εφαρμόζεται ιεράρχηση χωρίς διακρίσεις με βάση την επιστημονική αξία, την τεχνική σκοπιμότητα και/ή άλλα συναφή κριτήρια που σχετίζονται με τον στόχο της ACTRIS.
2. Η πρόσβαση βασίζεται σε αρχές ανοικτής πρόσβασης σύμφωνα με τα κριτήρια, τις διαδικασίες και τις λεπτομέρειες που καθορίζονται στην πολιτική δεδομένων και στα έγγραφα της πολιτικής πρόσβασης και παροχής υπηρεσιών της KEEY ACTRIS που εγκρίνονται από τη γενική συνέλευση. Οι διαδικασίες και τα κριτήρια αξιολόγησης δημοσιοποιούνται στη διαδικτυακή πύλη της KEEY ACTRIS. Η KEEY ACTRIS παρέχει καθοδήγηση στους χρήστες, μεταξύ άλλων μέσω της διαδικτυακής πύλης της, ώστε να διευκολύνεται η πρόσβαση σε δεδομένα, εργαλεία και υπηρεσίες.

Άρθρο 7

Πολιτική αξιολόγησης

Οι δραστηριότητες της KEEY ACTRIS αξιολογούνται ετησίως από τη συμβουλευτική επιτροπή για την επιστήμη και την καινοτομία. Επιπλέον, οι υπηρεσίες, οι λειτουργίες και η διαχείριση της ACTRIS αξιολογούνται τουλάχιστον κάθε 5 έτη από ανεξάρτητους εξωτερικούς αξιολογητές, οι οποίοι δεν μπορούν να είναι μέλη της συμβουλευτικής επιτροπής για την επιστήμη και την καινοτομία και διορίζονται από τη γενική συνέλευση, στην οποία υποβάλλουν εκθέσεις.

Άρθρο 8

Πολιτική διάδοσης

1. Η KEEY ACTRIS προωθεί την ανοικτή επιστήμη και καινοτομία και ενθαρρύνει τους χρήστες να δημοσιοποιούν τα αποτελέσματά τους. Η χρήση δεδομένων, υπηρεσιών και υποδομών της ACTRIS αναγνωρίζεται στις δημοσιεύσεις και σε κάθε άλλο έγγραφο. Περισσότερες πληροφορίες παρέχονται στους εσωτερικούς κανόνες της KEEY ACTRIS.

2. Για να προσεγγίσει το στοχευόμενο κοινό, η KEEY ACTRIS αξιοποιεί διάφορους διαύλους, μεταξύ άλλων διαδικτυακή πύλη, μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ενημερωτικά δελτία, εργαστήρια, συμμετοχή σε συνέδρια, άρθρα σε περιοδικά και σε ημερήσιες εφημερίδες.

Άρθρο 9

Πολιτική για τα δικαιώματα διανοητικής ιδιοκτησίας

1. Με την επιφύλαξη των όρων κάθε σύμβασης μεταξύ της KEEY ACTRIS και των χρηστών, τα δικαιώματα διανοητικής ιδιοκτησίας που δημιουργούνται από χρήστες της KEEY ACTRIS ανήκουν στους συγκεκριμένους χρήστες.

2. Τα δεδομένα της ACTRIS, καθώς και τα δικαιώματα διανοητικής ιδιοκτησίας και άλλες γνώσεις που παράγονται και αναπτύσσονται στο πλαίσιο της ACTRIS, ανήκουν στην οντότητα ή στο πρόσωπο που τα δημιούργησε. Οι πάροχοι δεδομένων επιτρέπουν στην KEEY ACTRIS τη χρήση των δεδομένων της ACTRIS σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στην πολιτική δεδομένων και στα έγγραφα της πολιτικής πρόσβασης και παροχής υπηρεσιών της ACTRIS.

3. Τα δεδομένα της ACTRIS διατίθενται σύμφωνα με τις αρχές της ανοικτής επιστήμης και της ανοικτής πρόσβασης, οι οποίες ορίζονται λεπτομερέστερα στους εσωτερικούς κανόνες.

Άρθρο 10

Πολιτική απασχόλησης

1. Η πολιτική απασχόλησης της KEEY ACTRIS διέπεται από τους νόμους της χώρας στην οποία απασχολείται το προσωπικό.

2. Οι διαδικασίες επιλογής, η πρόσληψη και η απασχόληση στην KEEY ACTRIS χαρακτηρίζονται από διαφάνεια, δεν εισάγουν διακρίσεις και σέβονται την αρχή της ισότητας των ευκαιριών. Οι λεπτομερείς κανόνες πρόσληψης προσωπικού καθορίζονται στους εσωτερικούς κανόνες.

Άρθρο 11

Πολιτική προμηθειών

Η KEEY ACTRIS αντιμετωπίζει τους υποψήφιους προμηθευτές και τις προσφορές με τρόπο ισότιμο και χωρίς διακρίσεις, ανεξαρτήτως του αν εδρεύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση ή όχι. Η πολιτική προμηθειών της KEEY ACTRIS τηρεί τις αρχές της διαφάνειας, της μη διάκρισης και του ανταγωνισμού. Λεπτομερείς κανόνες σχετικά με τις διαδικασίες και τα κριτήρια των προμηθειών ορίζονται στους εσωτερικούς κανόνες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΜΕΛΟΥΣ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΗ

Άρθρο 12

Μέλη, μόνιμοι παρατηρητές, παρατηρητές και εκπροσωπούσες οντότητες

1. Οι ακόλουθες οντότητες μπορούν να γίνουν μέλη της KEEY ACTRIS με δικαίωμα ψήφου ή να γίνουν μόνιμοι παρατηρητές ή παρατηρητές της KEEY ACTRIS χωρίς δικαίωμα ψήφου:
 - α) τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης·
 - β) συνδεδεμένες χώρες, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 723/2009·
 - γ) τρίτες χώρες, όπως ορίζονται στο άρθρο 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 723/2009, εκτός των συνδεδεμένων χωρών·
 - δ) διακυβερνητικές οργανώσεις.
2. Οι προϋποθέσεις απόκτησης της ιδιότητας του μέλους, του μόνιμου παρατηρητή ή του παρατηρητή καθορίζονται στο άρθρο 13. Στην KEEY ACTRIS πρέπει να συμμετέχουν ως μέλη τουλάχιστον ένα κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τουλάχιστον δύο άλλες χώρες οι οποίες είναι είτε κράτη μέλη είτε συνδεδεμένες χώρες.
3. Σε κάθε περίπτωση, τα κράτη μέλη και οι συνδεδεμένες χώρες διαθέτουν από κοινού την πλειονότητα των δικαιωμάτων ψήφου στη γενική συνέλευση. Η γενική συνέλευση διασφαλίζει ότι η KEEY ACTRIS συμμορφώνεται ανά πάσα στιγμή με την απαίτηση αυτή.
4. Κάθε μέλος, μόνιμος παρατηρητής ή παρατηρητής που αναφέρεται στο άρθρο 12 παράγραφος 1 στοιχεία α) έως γ) μπορεί να εκπροσωπείται στη γενική συνέλευση από μία ή περισσότερες δημόσιες οντότητες της επιλογής του, συμπεριλαμβανομένων περιφερειών ή ιδιωτικών οντοτήτων με αποστολή δημόσιας υπηρεσίας, οι οποίες διορίζονται σύμφωνα με τους οικείους κανόνες και διαδικασίες. Τα εν λόγω μέλη, μόνιμοι παρατηρητές ή παρατηρητές ενημερώνουν τον/την πρόεδρο της γενικής συνέλευσης για τυχόν αλλαγές της εκπροσωπούσας οντότητας, λήξη της εντολής της ή τυχόν αλλαγές στα ειδικά δικαιώματα και τις ειδικές υποχρεώσεις που ανατίθενται στην εκπροσωπούσα οντότητα.
5. Τα μέλη, οι μόνιμοι παρατηρητές και οι παρατηρητές της KEEY ACTRIS και οι εκπροσωπούσες οντότητές τους παραιτούνται στο παράρτημα Ι. Το παράρτημα Ι επικαιροποιείται από τον/την πρόεδρο της γενικής συνέλευσης ή από οποιοδήποτε πρόσωπο εξουσιοδοτημένο από αυτόν/αυτήν.
6. Στις περιπτώσεις που η KEEY ACTRIS το κρίνει επωφελές, μπορεί επίσης να συνάψει συμφωνία με τρίτα μέρη, για παράδειγμα με χώρες που δεν μπορούν να είναι μέλη, μόνιμοι παρατηρητές ή παρατηρητές μιας KEEY.

Άρθρο 13

Προϋποθέσεις απόκτησης της ιδιότητας του μέλους, του μόνιμου παρατηρητή ή του παρατηρητή

1. Οι οντότητες που έχουν υπογράψει το επίσημο αίτημα σύστασης της KEEY ACTRIS καθίστανται μέλη ή παρατηρητές με απόφαση της Επιτροπής για τη σύσταση της KEEY ACTRIS σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 723/2009.
2. Με την επιφύλαξη του άρθρου 13 παράγραφος 1, οι οντότητες που αναφέρονται στο άρθρο 12 παράγραφος 1 οι οποίες επιθυμούν να γίνουν μέλη της KEEY ACTRIS υποβάλλουν γραπτή αίτηση στον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης. Στην εν λόγω αίτηση περιγράφεται ο τρόπος με τον οποίο η οντότητα θα συμβάλλει στα καθήκοντα και στις δραστηριότητες της KEEY ACTRIS που περιγράφονται στο άρθρο 2 και ο τρόπος με τον οποίο θα εκπληρώνει τις υποχρεώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 15.
3. Δυνάμει του άρθρου 13 παράγραφος 1, οι οντότητες που αναφέρονται στο άρθρο 12 παράγραφος 1 και επιθυμούν να συμβάλλουν στην KEEY ACTRIS, αλλά δεν είναι ακόμη σε θέση να ενταχθούν ως μέλη, μπορούν να υποβάλουν αίτηση για να γίνουν μόνιμοι παρατηρητές ή παρατηρητές. Οι υποψήφιοι υποβάλλουν γραπτή αίτηση στον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης. Στην εν λόγω αίτηση περιγράφεται ο τρόπος με τον οποίο ο υποψήφιος θα συμβάλλει στα καθήκοντα και στις δραστηριότητες της KEEY ACTRIS που περιγράφονται στο άρθρο 2 και ο τρόπος με τον οποίο θα εκπληρώνει τις υποχρεώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 16.

Άρθρο 14

Αποχώρηση μέλους, μόνιμου παρατηρητή ή παρατηρητή και παύση της ιδιότητας του μέλους ή του παρατηρητή

1. Κανένα μέλος ή μόνιμος παρατηρητής δεν αποχωρεί κατά τη διάρκεια των πρώτων πέντε ετών της KEEY ACTRIS.
2. Μετά την πρώτη πενταετία από τη σύσταση της KEEY ACTRIS, επιτρέπεται να αποχωρήσει μέλος ή μόνιμος παρατηρητής στο τέλος του οικονομικού έτους, υπό την προϋπόθεση ότι έχει κοινοποιήσει την αποχώρησή του αποστέλλοντας επίσημο αίτημα έξι μήνες νωρίτερα στον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης.
3. Ο παρατηρητής επιτρέπεται να αποχωρήσει στο τέλος του οικονομικού έτους, υπό την προϋπόθεση ότι έχει κοινοποιήσει την αποχώρησή του αποστέλλοντας επίσημο αίτημα έξι μήνες νωρίτερα στον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης.
4. Τα μέλη, οι μόνιμοι παρατηρητές και οι παρατηρητές εκπληρώνουν όλες τις οικονομικές και λοιπές υποχρεώσεις τους προτού τεθεί σε ισχύ η αποχώρησή τους.
5. Η γενική συνέλευση μπορεί να διαγράψει μέλος ή παρατηρητή εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - α) το μέλος, ο μόνιμος παρατηρητής ή ο παρατηρητής έχει διαπράξει σοβαρή παραβίαση μίας ή περισσότερων από τις υποχρεώσεις που υπέχει δυνάμει του παρόντος καταστατικού·
 - β) το μέλος, ο μόνιμος παρατηρητής ή ο παρατηρητής δεν έχει αποκαταστήσει την εν λόγω παραβίαση εντός έξι μηνών από την παραλαβή της σχετικής γραπτής ειδοποίησης από τον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης.
6. Το μέλος, ο μόνιμος παρατηρητής ή ο παρατηρητής που αναφέρονται στο άρθρο 14 παράγραφος 5 ανωτέρω έχουν το δικαίωμα να εξηγήσουν τη θέση τους στη γενική συνέλευση προτού η γενική συνέλευση λάβει οποιαδήποτε απόφαση επί του θέματος.
7. Το μέλος, ο μόνιμος παρατηρητής ή ο παρατηρητής που αποχωρεί ή διαγράφεται από μέλος ή παρατηρητής δεν έχει δικαίωμα απόδοσης ή επιστροφής τυχόν εισφορών που κατέβαλε.
8. Με την επιφύλαξη του άρθρου 14 παράγραφοι 1 έως 3, οι τρίτες χώρες, εκτός των συνδεδεμένων χωρών ή των διακυβερνητικών οργανισμών, με καθεστώς μέλους, μόνιμου παρατηρητή και παρατηρητή, μπορούν να αποχωρήσουν από την KEEY ACTRIS κατόπιν αλλαγών στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 723/2009 του Συμβουλίου οι οποίες επηρεάζουν ουσιωδώς τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις τους σε σχέση με την KEEY ACTRIS. Οι εν λόγω αλλαγές θεωρούνται ουσιώδεις όταν συνεπάγονται αύξηση των τελών (συμπεριλαμβανομένων των ετήσιων εισφορών), τροποποίηση των μεριδίων με δικαίωμα ψήφου, επιβολή απαιτήσεων αντίθετων προς το εφαρμοστέο δίκαιο σύμφωνα με το άρθρο 31 του παρόντος καταστατικού, κατάργηση του δικαιώματος εκπροσώπησης στη γενική συνέλευση ή σε άλλα όργανα που έχουν συσταθεί από την KEEY ACTRIS, ή αλλαγή των δικαιωμάτων τους που σχετίζονται με την εκπροσώπηση ή τη χρήση των υπηρεσιών και των εγκαταστάσεων της ACTRIS.

Οι υποχρεώσεις και τα αποτελέσματα της αποχώρησης από την KEEY ACTRIS αποφασίζονται αρχικά σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 4, με ομόφωνη ψήφο της γενικής συνέλευσης.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 14 παράγραφοι 1 έως 3, το μέλος και ο μόνιμος παρατηρητής που επηρεάζονται (εντός 6 μηνών από τη σχετική τροποποίηση των κανονισμών KEEY) ενημερώνουν τη γενική συνέλευση τουλάχιστον τρεις μήνες πριν από την έναρξη ισχύος της αποχώρησής τους, η οποία αρχίζει να ισχύει οποιαδήποτε στιγμή μετά την παρέλευση πέντε ετών από την έναρξη ισχύος του παρόντος καταστατικού.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 14 παράγραφοι 1 έως 3, ο παρατηρητής που επηρεάζεται (εντός 6 μηνών από τη σχετική τροποποίηση των κανονισμών KEEY) ενημερώνει τη γενική συνέλευση τουλάχιστον τρεις μήνες πριν από την αποχώρησή του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΩΝ

Άρθρο 15

Μέλη

1. Με την επιφύλαξη άλλων δικαιωμάτων που προβλέπονται στο παρόν καταστατικό, στις εσωτερικές πολιτικές ή στην εφαρμοστέα νομοθεσία, κάθε μέλος έχει τα εξής δικαιώματα:
 - α) συμμετοχής και ψήφου στη γενική συνέλευση·
 - β) συμμετοχής σε εκδηλώσεις και δραστηριότητες της KEEY ACTRIS·
 - γ) πρόσβασης σε στήριξη από την KEEY ACTRIS και τα θεματικά κέντρα της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής για τις εθνικές εγκαταστάσεις της·
 - δ) διορισμού εκπροσωπουσών οντοτήτων σύμφωνα με το άρθρο 12·
 - ε) εκλέγειν και εκλέγεσθαι στα όργανα διακυβέρνησης της KEEY ACTRIS μέσω των αντιπροσώπων της στη γενική συνέλευση·
 - στ) φιλοξενίας μονάδας κεντρικής εγκατάστασης και διεύθυνσης κεντρικής εγκατάστασης·
 - ζ) αγοράς αγαθών και υπηρεσιών που παρέχονται σε είδος για επίσημη και αποκλειστική χρήση της KEEY ACTRIS και προορίζονται αποκλειστικά για τις μη οικονομικές δραστηριότητες της KEEY ACTRIS (και καταχωρίζονται λογιστικά ως τέτοια στους λογαριασμούς της KEEY ACTRIS).
2. Κάθε μέλος:
 - α) καταβάλλει την ετήσια εισφορά σύμφωνα με το άρθρο 26·
 - β) εξουσιοδοτεί πλήρως τους εκπροσώπους του να ψηφίζουν επί όλων των θεμάτων που εγείρονται κατά τη διάρκεια συνεδρίασης της γενικής συνέλευσης·
 - γ) δεσμεύεται να εκτελεί τα καθήκοντα και τις δραστηριότητες της KEEY ACTRIS, όπως ορίζονται στο άρθρο 2·
 - δ) ενθαρρύνει την έγκριση προτύπων της ACTRIS στο πλαίσιο των εθνικών επιστημονικών κοινοτήτων της ACTRIS·
 - ε) διευθύνει εθνικές εγκαταστάσεις επαρκούς ποιότητας για την παροχή υπηρεσιών στην ACTRIS.

Άρθρο 16

Μόνιμοι παρατηρητές και παρατηρητές

1. Στα δικαιώματα των παρατηρητών συγκαταλέγονται τα εξής:
 - α) δικαίωμα παρακολούθησης της γενικής συνέλευσης χωρίς δικαίωμα ψήφου·
 - β) δικαίωμα συμμετοχής σε εκδηλώσεις και δραστηριότητες της KEEY ACTRIS·
 - γ) δικαίωμα πρόσβασης σε στήριξη από την KEEY ACTRIS και τα θεματικά κέντρα της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής για τις εθνικές εγκαταστάσεις της·
 - δ) δικαίωμα διορισμού εκπροσωπουσών οντοτήτων σύμφωνα με το άρθρο 12.
2. Κάθε παρατηρητής:
 - α) καταβάλλει την ετήσια εισφορά σύμφωνα με το άρθρο 26·
 - β) δεσμεύεται να εκτελεί τα καθήκοντα και τις δραστηριότητες της KEEY ACTRIS, όπως ορίζονται στο άρθρο 2·
 - γ) ενθαρρύνει την έγκριση προτύπων της ACTRIS στο πλαίσιο των εθνικών επιστημονικών κοινοτήτων της ACTRIS·
 - δ) παρέχει την απαραίτητη τεχνική υποδομή προκειμένου να καταστεί δυνατή η πρόσβαση.

3. Ο παρατηρητής γίνεται δεκτός για τρία έτη κατ' ανώτατο όριο, με δυνατότητα δύο παρατάσεων ενός έτους βάσει έγκρισης της γενικής συνέλευσης.

4. Σε παρατηρητή που προβλέπει διαρκή συμμετοχή στην κοινοπραξία, αλλά δεν είναι σε θέση να γίνει μέλος, μπορεί να χορηγηθεί καθεστώς μόνιμου παρατηρητή βάσει έγκρισης της γενικής συνέλευσης. Οι μόνιμοι παρατηρητές έχουν τα ίδια δικαιώματα και τις ίδιες υποχρεώσεις με τα μέλη, όπως αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφοι 1 και 2 και στο άρθρο 26, με εξαίρεση το δικαίωμα ψήφου στη γενική συνέλευση.

Άρθρο 17

Αναστολή των δικαιωμάτων των μελών, των παρατηρητών και των μόνιμων παρατηρητών

1. Εάν ένα μέλος οφείλει εισφορές σύμφωνα με το άρθρο 26 οι οποίες ισούνται ή υπερβαίνουν το ποσό των εισφορών που οφείλει το εν λόγω μέλος για το προηγούμενο έτος, τα δικαιώματα ψήφου του στη γενική συνέλευση αναστέλλονται αυτομάτως έως ότου καταβληθούν οι εισφορές.

2. Εάν ένας παρατηρητής ή ένας μόνιμος παρατηρητής οφείλει εισφορές σύμφωνα με το άρθρο 26 οι οποίες ισούνται ή υπερβαίνουν το ποσό των εισφορών που οφείλει ο εν λόγω παρατηρητής ή μόνιμος παρατηρητής για το προηγούμενο έτος, το δικαίωμά του να παρίσταται στις συνεδριάσεις της γενικής συνέλευσης αναστέλλεται αυτομάτως έως ότου καταβληθούν οι εισφορές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΔΙΑΚΥΒΕΡΝΗΣΗ

Άρθρο 18

Γενική συνέλευση

1. Η γενική συνέλευση είναι το όργανο διακυβέρνησης της KEEY ACTRIS και απαρτίζεται από αντιπροσώπους των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών. Κάθε μέλος, μόνιμος παρατηρητής ή παρατηρητής εκπροσωπείται από έως δύο αντιπροσώπους. Οι αντιπρόσωποι διορίζονται από μέλος, μόνιμο παρατηρητή ή παρατηρητή. Η γενική συνέλευση συνεδριάζει τουλάχιστον μία φορά ανά έτος και είναι υπεύθυνη για τη συνολική διοίκηση και επίβλεψη της KEEY ACTRIS. Η γενική συνέλευση εκλέγει πρόεδρο και αντιπρόεδρο για θητεία δύο ετών, η οποία μπορεί να ανανεωθεί δύο φορές. Κάθε μέλος, μόνιμος παρατηρητής ή παρατηρητής ενημερώνει εγγράφως, χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, τον πρόεδρο της γενικής συνέλευσης για κάθε διορισμό ή παύση του διορισμού των αντιπροσώπων του. Οι αντιπρόσωποι μπορούν να συνοδεύονται από έως δύο εμπειρογνώμονες με αποκλειστικό σκοπό την παροχή συμβουλών στους αντιπροσώπους. Οι εμπειρογνώμονες δεν εκφράζουν γνώμη κατά τη διάρκεια των συνεδριάσεων, εκτός εάν κληθούν να το πράξουν από τον πρόεδρο. Η γενική συνέλευση εγκρίνει τους εσωτερικούς κανόνες της.

2. Κάθε μέλος διαθέτει μία ψήφο, η οποία συμπληρώνεται με μία επιπρόσθετη ψήφο όταν ένα μέλος συνεισφέρει σε τουλάχιστον μία κεντρική εγκατάσταση ACTRIS και με μία επιπλέον ψήφο όταν συνεισφέρει σε περισσότερες από τρεις διαφορετικές κεντρικές εγκαταστάσεις ACTRIS. Οι μόνιμοι παρατηρητές και οι παρατηρητές παρίστανται στις συνεδριάσεις της γενικής συνέλευσης χωρίς δικαίωμα ψήφου.

3. Ο πρόεδρος συγκαλεί τη γενική συνέλευση, της οποίας και προεδρεύει. Κατά την απουσία του, την προεδρία της γενικής συνέλευσης ασκεί ο αντιπρόεδρος.

4. Εάν ζητηθεί από το ένα τρίτο των μελών, συγκαλείται έκτακτη συνεδρίαση της γενικής συνέλευσης.

5. Ένα μέλος μπορεί να αντιπροσωπεύει κατ' ανώτατο όριο ένα μόνο άλλο μέλος. Το εκπροσωπούμενο μέλος ενημερώνει εγγράφως τον πρόεδρο πριν από κάθε συνεδρίαση της γενικής συνέλευσης.

6. Οι αποφάσεις μπορούν επίσης να λαμβάνονται με γραπτή διαδικασία. Οι όροι της γραπτής διαδικασίας καθορίζονται στους εσωτερικούς κανόνες που εγκρίνονται από τη γενική συνέλευση.

7. Για τη διεξαγωγή έγκυρης συνεδρίασης απαιτείται απαρτία των δύο τρίτων τόσο των μελών όσο και των ψήφων. Εάν δεν επιτευχθεί απαρτία, συγκαλείται δεύτερη συνεδρίαση το συντομότερο δυνατόν έπειτα από νέα πρόσκληση με την ίδια ημερήσια διάταξη. Στη δεύτερη συνεδρίαση, θεωρείται ότι επιτυγχάνεται απαρτία εάν παρίσταται το 50 % των μελών και των ψήφων.

8. Ειδικότερα, η γενική συνέλευση:

αποφασίζει με ομοφωνία των μελών που είναι παρόντα στη συνεδρίαση σχετικά με την τροποποίηση του καταστατικού της KEEY ACTRIS.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 26 παράγραφος 2, οι αποφάσεις για τα ακόλουθα θέματα απαιτούν α) πλειοψηφία 2/3 των ψήφων των μελών που είναι παρόντα στη συνεδρίαση και β) πλειοψηφία 60 % των ετήσιων εισφορών συμμετοχής που καταβλήθηκαν για το πλέον πρόσφατο πλήρες οικονομικό έτος:

α) έγκριση του χρηματοδοτικού σχεδίου της KEEY ACTRIS·

β) έγκριση των εσωτερικών δημοσιονομικών κανόνων.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 26 παράγραφος 2, οι αποφάσεις για τα ακόλουθα θέματα απαιτούν πλειοψηφία 2/3 των ψήφων των μελών που είναι παρόντα στη συνεδρίαση:

α) έγκριση των ετήσιων προγραμμάτων εργασίας και του ετήσιου προϋπολογισμού·

β) έγκριση των εσωτερικών κανόνων εκτός των εσωτερικών δημοσιονομικών κανόνων·

γ) εισφορές των μελών και των μόνιμων παρατηρητών·

δ) εκούσια εκκαθάριση και διάλυση της KEEY ACTRIS·

ε) έγκριση των προηγούμενων ετήσιων λογαριασμών και της έκθεσης δραστηριοτήτων·

στ) διορισμός του προέδρου και του αντιπροέδρου·

ζ) διορισμός και παύση του γενικού διευθυντή·

η) έγκριση νέων μελών, μόνιμων παρατηρητών και παρατηρητών και ανανέωση της ιδιότητας του παρατηρητή·

θ) παύση της ιδιότητας μέλους ή παρατηρητή από τη γενική συνέλευση, με αποκλεισμό συμμετοχής στην ψηφοφορία του ενδιαφερόμενου μέλους·

ι) σύσταση και κατάργηση πρόσθετων συμβουλευτικών οργάνων, που δεν ρυθμίζονται από το παρόν καταστατικό, καθώς και επιτροπών και ομάδων εργασίας.

Αποφασίζει με απλή πλειοψηφία:

σχετικά με οποιοδήποτε άλλο ζήτημα.

Άρθρο 19

Γενικός διευθυντής

1. Ο γενικός διευθυντής διορίζεται από τη γενική συνέλευση σύμφωνα με διαδικασία που εγκρίνεται από τη γενική συνέλευση. Ο γενικός διευθυντής προσλαμβάνεται από την KEEY-ACTRIS. Ο γενικός διευθυντής είναι ο νομικός εκπρόσωπος της KEEY ACTRIS. Ο γενικός διευθυντής είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή των αποφάσεων της γενικής συνέλευσης και διασφαλίζει ότι η επιστημονική και στρατηγική ανάπτυξη της ACTRIS ανταποκρίνεται στις προσδοκίες σχετικά με τον κοινωνικοοικονομικό αντίκτυπο, την τεχνολογική ανάπτυξη και την καινοτομία. Ο γενικός διευθυντής συμβάλλει ενεργά στην οικοδόμηση κοινοτήτων και στην προώθηση των εξωτερικών σχέσεων και των στρατηγικών εταιρικών σχέσεων, καθώς και στην εποπτεία και τον συντονισμό των δραστηριοτήτων της ACTRIS. Ο γενικός διευθυντής εκπροσωπεί την KEEY ACTRIS σε οποιαδήποτε δικαστική διαφορά.

2. Η θητεία του γενικού διευθυντή είναι πενταετής. Η γενική συνέλευση μπορεί να ανανεώσει άπαξ τη θητεία.

3. Ο γενικός διευθυντής εδρεύει στην καταστατική έδρα της KEEY ACTRIS και είναι υπεύθυνος για τη διαχείριση του προσωπικού και των δραστηριοτήτων της KEEY ACTRIS σύμφωνα με τον προϋπολογισμό και τους εσωτερικούς κανόνες της KEEY ACTRIS.

Άρθρο 20

Κεντρικό γραφείο

Το κεντρικό γραφείο είναι ο κεντρικός κόμβος της ACTRIS, ο οποίος συντονίζει τις λειτουργίες της ACTRIS και καθιστά δυνατές τις υπηρεσίες της ACTRIS. Το κεντρικό γραφείο υποστηρίζει το έργο της γενικής συνέλευσης και των συμβουλευτικών οργάνων και επιτροπών της KEEY ACTRIS.

Άρθρο 21

Συμβουλευτική επιτροπή για την επιστήμη και την καινοτομία

1. Η γενική συνέλευση θεσπίζει ανεξάρτητη συμβουλευτική επιτροπή για την επιστήμη και την καινοτομία. Τα μέλη της συμβουλευτικής επιτροπής για την επιστήμη και την καινοτομία διορίζονται από τη γενική συνέλευση.
2. Η συμβουλευτική επιτροπή για την επιστήμη και την καινοτομία:
 - α) παρακολουθεί την επιστημονική ποιότητα και την ποιότητα λειτουργίας της KEEY ACTRIS και των δραστηριοτήτων της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής·
 - β) παρέχει παρατηρήσεις και διατυπώνει συστάσεις για την ανάπτυξη της KEEY ACTRIS και των δραστηριοτήτων της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής·
 - γ) συνεδριάζει και παρέχει συστάσεις τουλάχιστον ετησίως στη γενική συνέλευση.

Άρθρο 22

Συμβουλευτική επιτροπή δεοντολογίας

1. Η γενική συνέλευση θεσπίζει ανεξάρτητη συμβουλευτική επιτροπή δεοντολογίας. Τα μέλη της συμβουλευτικής επιτροπής δεοντολογίας διορίζονται από τη γενική συνέλευση.
2. Η συμβουλευτική επιτροπή δεοντολογίας:
 - α) παρέχει παρατηρήσεις και διατυπώνει συστάσεις για την ανάπτυξη της KEEY ACTRIS και των δραστηριοτήτων της κατανεμημένης ερευνητικής υποδομής·
 - β) συνέρχεται και διατυπώνει συστάσεις, όταν χρειάζεται, προς τη γενική συνέλευση και τον γενικό διευθυντή.

Άρθρο 23

Οικονομική Επιτροπή

1. Η γενική συνέλευση συγκροτεί οικονομική επιτροπή και διορίζει τα μέλη της.
2. Η οικονομική επιτροπή:
 - α) υποστηρίζει τη γενική συνέλευση σε θέματα που σχετίζονται με τη διαχείριση του οικονομικού σχεδιασμού·
 - β) συνεδριάζει και παρέχει συστάσεις στη γενική συνέλευση όταν απαιτείται.
3. Η οικονομική επιτροπή εκδίδει τον εσωτερικό κανονισμό της, ο οποίος εγκρίνεται από τη γενική συνέλευση.

Άρθρο 24

Άλλα όργανα, επιτροπές και ομάδες εργασίας

Η KEEY ACTRIS μπορεί να συστήνει περαιτέρω όργανα, επιτροπές και ομάδες εργασίας, κατά περίπτωση, και να ορίζει τα καθήκοντα και τη θητεία τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΙ ΕΙΣΦΟΡΕΣ

Άρθρο 25

Χρηματοδοτικοί πόροι

Οι πόροι της KEEY ACTRIS περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

- α) εισφορές των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών σύμφωνα με το άρθρο 26 και το παράρτημα II·
- β) επιχορηγήσεις και δωρεές· και
- γ) άλλους πόρους εντός των ορίων και σύμφωνα με τους όρους που εγκρίνονται από τη γενική συνέλευση.

Άρθρο 26

Εισφορές

1. Η εισφορά των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών υπολογίζεται σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες και αρχές που καθορίζονται στο παράρτημα II, οι οποίοι αναλύονται περαιτέρω στους εσωτερικούς δημοσιονομικούς κανόνες της KEEY ACTRIS.
2. Κάθε τροποποίηση των εισφορών πρέπει να εγκρίνεται από το/τα μέλος/-η ή τον/τους μόνιμο/-ους παρατηρητή/-ές που επηρεάζεται/-ονται από την αλλαγή προτού εγκριθεί από τη γενική συνέλευση.

Άρθρο 27

Δημοσιονομικές αρχές, λογαριασμοί και έλεγχος

1. Το οικονομικό έτος της KEEY ACTRIS αρχίζει την 1η Ιανουαρίου και λήγει την 31η Δεκεμβρίου κάθε έτους.
2. Η KEEY ACTRIS υπόκειται στις απαιτήσεις του δικαίου της χώρας όπου βρίσκεται η καταστατική έδρα της όσον αφορά την κατάρτιση, την υποβολή, τον έλεγχο και τη δημοσίευση των λογαριασμών. Περισσότερο λεπτομερείς κανόνες παρέχονται στους εσωτερικούς δημοσιονομικούς κανόνες της KEEY ACTRIS.
3. Οι λογαριασμοί της KEEY ACTRIS συνοδεύονται από έκθεση για τη δημοσιονομική και οικονομική διαχείριση του οικονομικού έτους. Η ετήσια έκθεση και ο ετήσιος προϋπολογισμός υποβάλλονται στη γενική συνέλευση.
4. Δωρεές, δώρα και κάθε άλλο εισόδημα από μέλη, μόνιμους παρατηρητές, παρατηρητές ή τρίτα μέρη μπορούν να λαμβάνονται κατόπιν έγκρισης της γενικής συνέλευσης.

Άρθρο 28

Φορολογικές απαλλαγές και απαλλαγές από τον ειδικό φόρο κατανάλωσης

1. Οι απαλλαγές από τον ΦΠΑ βάσει του άρθρου 143 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) και του άρθρου 151 παράγραφος 1 στοιχείο β) της οδηγίας 2006/112/EK του Συμβουλίου και σύμφωνα με τα άρθρα 50 και 51 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 282/2011 του Συμβουλίου εφαρμόζονται στις αγορές αγαθών και υπηρεσιών που πραγματοποιούν η KEEY ACTRIS και τα μέλη της KEEY κατά την έννοια του άρθρου 9 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 723/2009 του Συμβουλίου, της 25ης Ιουνίου 2009, σχετικά με κοινοτικό νομικό πλαίσιο για την κοινοπραξία ευρωπαϊκής ερευνητικής υποδομής (KEEY) και κατά την έννοια των κεφαλαίων 2 και 3 του καταστατικού οι οποίες προορίζονται για επίσημη και αποκλειστική χρήση από την KEEY ACTRIS, υπό την προϋπόθεση ότι οι εν λόγω αγορές πραγματοποιούνται αποκλειστικά για τις μη οικονομικές δραστηριότητες της KEEY ACTRIS στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων της. Οι απαλλαγές από τον ΦΠΑ περιορίζονται σε αγορές αξίας άνω των 300 EUR.
2. Οι απαλλαγές από τους ειδικούς φόρους κατανάλωσης με βάση το άρθρο 11 της οδηγίας (ΕΕ) 2020/262 του Συμβουλίου περιορίζονται στις αγορές που πραγματοποιεί η KEEY ACTRIS και οι οποίες προορίζονται για επίσημη και αποκλειστική χρήση από την KEEY ACTRIS, υπό τον όρο ότι οι εν λόγω αγορές πραγματοποιούνται αποκλειστικά για τις μη οικονομικές δραστηριότητες της KEEY ACTRIS, στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων της, καθώς και ότι η αγορά υπερβαίνει την αξία των 300 EUR.

3. Οι απαλλαγές δεν καλύπτουν τις αγορές που πραγματοποιούν μέλη του προσωπικού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΔΙΑΦΟΡΑ

Άρθρο 29

Υποβολή εκθέσεων στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή

1. Η KEEY ACTRIS καταρτίζει ετήσια έκθεση δραστηριοτήτων, η οποία περιλαμβάνει ιδίως τις επιστημονικές, επιχειρησιακές και οικονομικές πτυχές των δραστηριοτήτων της. Η έκθεση εγκρίνεται από τη γενική συνέλευση και διαβιβάζεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και στις αρμόδιες δημόσιες αρχές εντός έξι μηνών από τη λήξη του αντίστοιχου οικονομικού έτους. Η εν λόγω έκθεση δημοσιοποιείται στον ιστότοπο της KEEY ACTRIS.
2. Η KEEY ACTRIS ενημερώνει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για τις περιπτώσεις στις οποίες απειλείται σοβαρά η εκτέλεση των καθηκόντων της KEEY ACTRIS ή παρεμποδίζεται η εκπλήρωση των υποχρεώσεων της που απορρέουν από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 723/2009.

Άρθρο 30

Γλώσσα εργασίας

Γλώσσα εργασίας της KEEY ACTRIS είναι η αγγλική.

Άρθρο 31

Εφαρμοστέο δίκαιο

Η εσωτερική λειτουργία της KEEY ACTRIS διέπεται από τα ακόλουθα:

- α) το ενωσιακό δίκαιο, και ειδικότερα από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 723/2009 και τις αποφάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο α) και στο άρθρο 11 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού·
- β) β) το δίκαιο του κράτους στο οποίο βρίσκεται η καταστατική έδρα της ERIC όταν πρόκειται για θέματα που δεν ρυθμίζονται ή ρυθμίζονται μόνο εν μέρει από τις πράξεις που προβλέπονται στο στοιχείο α)· και
- γ) το παρόν καταστατικό και τους κανόνες εφαρμογής του.

Άρθρο 32

Διαφορές

1. Τα μέλη, οι μόνιμοι παρατηρητές και οι παρατηρητές της KEEY ACTRIS επιδιώκουν τη φιλική επίλυση των διαφορών.
2. Το Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι αρμόδιο επί οποιασδήποτε διαφοράς μεταξύ των μελών, των παρατηρητών και των μόνιμων παρατηρητών για θέματα που αφορούν την KEEY ACTRIS, μεταξύ των μελών, των παρατηρητών και των μόνιμων παρατηρητών και της KEEY ACTRIS και επί οποιασδήποτε διαφοράς στην οποία η Ένωση είναι διάδικος.
3. Στις διαφορές μεταξύ της KEEY ACTRIS και τρίτων εφαρμόζεται η νομοθεσία της Ένωσης περί δικαιοδοσίας. Στις περιπτώσεις που δεν καλύπτονται από την ενωσιακή νομοθεσία, το δίκαιο του κράτους στο οποίο η KEEY ACTRIS έχει την καταστατική της έδρα καθορίζει το αρμόδιο δικαστήριο για την επίλυση των σχετικών διαφορών.

Άρθρο 33

Επικαιροποιήσεις και διαθεσιμότητα καταστατικού

Το καταστατικό επικαιροποιείται και είναι διαθέσιμο στο κοινό στον ιστότοπο της KEEY ACTRIS και στην καταστατική της έδρα.

Άρθρο 34

Διατάξεις σχετικά με τη σύσταση

1. Η πρώτη συνεδρίαση της γενικής συνέλευσης συγκαλείται από το κράτος όπου βρίσκεται η καταστατική έδρα της KEEY ACTRIS το συντομότερο δυνατόν μετά την έναρξη ισχύος της απόφασης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τη σύσταση της KEEY ACTRIS.
 2. Πριν από την πραγματοποίηση της πρώτης συνεδρίασης και το αργότερο σαράντα πέντε ημερολογιακές ημέρες από την έναρξη ισχύος της απόφασης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τη σύσταση της KEEY ACTRIS, το οικείο κράτος κοινοποιεί στα ιδρυτικά μέλη και στους παρατηρητές κάθε ειδική επείγουσα νομική δράση που χρειάζεται να αναληφθεί εξ ονόματος της KEEY ACTRIS. Εκτός εάν ιδρυτικό μέλος υποβάλλει ένσταση εντός πέντε εργάσιμων ημερών από τη σχετική κοινοποίηση, η νομική δράση αναλαμβάνεται από πρόσωπο δεόντως εξουσιοδοτημένο από το σχετικό κράτος.
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΕΛΩΝ, ΜΟΝΙΜΩΝ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΩΝ, ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥΣΩΝ ΟΝΤΟΤΗΤΩΝ ΤΟΥΣ

Μέλη	Εκπροσωπούσες οντότητες
Δημοκρατία της Αυστρίας	Ομοσπονδιακό Υπουργείο Παιδείας, Επιστήμης και Έρευνας (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung)
Βασίλειο του Βελγίου	Service public de programmation Politique scientifique (BELSPO) – Autorité fédérale Departement Economie, Wetenschap en Innovatie (EWI) – Vlaamse overheid Service public de Wallonie – Direction Générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi & de la Recherche (EER) – Région wallonne
Δημοκρατία της Βουλγαρίας	Υπουργείο Παιδείας και Επιστημών
Κυπριακή Δημοκρατία	Υφυπουργείο Έρευνας, Καινοτομίας και Ψηφιακής Πολιτικής
Τσεχική Δημοκρατία	Υπουργείο Παιδείας, Νεολαίας και Αθλητισμού
Βασίλειο της Δανίας	Δανικός Οργανισμός Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και Επιστημών
Δημοκρατία της Φινλανδίας	Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού Υπουργείο Μεταφορών και Επικοινωνιών
Γαλλική Δημοκρατία	Centre national de la recherche scientifique (CNRS)
Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας	Ομοσπονδιακό Υπουργείο Περιβάλλοντος, Διατήρησης της Φύσης, Πυρηνικής Ασφάλειας και Προστασίας των Καταναλωτών
Ιταλική Δημοκρατία	Εθνικό Ερευνητικό Συμβούλιο (CNR)
Βασίλειο της Νορβηγίας	Συμβούλιο Έρευνας της Νορβηγίας
Δημοκρατία της Πολωνίας	Υπουργείο Παιδείας και Επιστημών
Ρουμανία	Υπουργείο Έρευνας, Καινοτομίας και Ψηφιοποίησης (EL) [Ministerul Cercetării, Inovării și Digitalizării (RO)]
Βασίλειο της Ισπανίας	Υπουργείο Επιστημών και Καινοτομίας
Βασίλειο της Σουηδίας	Σουηδικό Συμβούλιο Ερευνών (VR)
Παρατηρητές	Εκπροσωπούσες οντότητες
Ελβετική Συνομοσπονδία	Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Περιβάλλοντος (FOEN)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΙΣΦΟΡΕΣ ΜΕΛΩΝ, ΜΟΝΙΜΩΝ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ*Προοίμιο*

Οι πόροι των εθνικών εγκαταστάσεων της ACTRIS οργανώνονται σε εθνικό επίπεδο και η χρηματοδότησή τους δεν θεωρείται εισφορά τέλους χώρας υποδοχής ή εισφορά συμμετοχής στην KEEY ACTRIS ή εισφορά χώρας υποδοχής στις κεντρικές εγκαταστάσεις που δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS.

Οι χώρες που φιλοξενούν τις μονάδες της κεντρικής εγκατάστασης είναι υπεύθυνες για τη χρηματοδότηση της κατασκευής τους, σύμφωνα με τις εθνικές τους ρυθμίσεις.

Οι δραστηριότητες των κεντρικών εγκαταστάσεων που αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS χρηματοδοτούνται εν μέρει μέσω των εισφορών τέλους των χωρών υποδοχής και εν μέρει μέσω των εισφορών συμμετοχής των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών της KEEY ACTRIS, όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Οι δραστηριότητες των κεντρικών εγκαταστάσεων που δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS χρηματοδοτούνται εν μέρει μέσω των εισφορών των χωρών υποδοχής της κεντρικής εγκατάστασης και εν μέρει από την KEEY ACTRIS μέσω ανακατανομής των εισφορών συμμετοχής, όπως περιγράφεται κατωτέρω.

Ο προϋπολογισμός και οι δραστηριότητες της ACTRIS προσαρμόζονται ώστε να ανταποκρίνονται στα έσοδα.

Αρχές των εισφορών

1. Οι ετήσιες εισφορές των μελών και των μόνιμων παρατηρητών συνίστανται σε εισφορές συμμετοχής και, κατά περίπτωση, σε εισφορές χώρας υποδοχής και σε εισφορές τέλους χώρας υποδοχής. Οι ετήσιες εισφορές των παρατηρητών συνίστανται μόνο σε εισφορές συμμετοχής.
2. Οι εισφορές συμμετοχής είναι εισφορές σε μετρητά προς την KEEY ACTRIS από όλα τα μέλη, τους μόνιμους παρατηρητές και τους παρατηρητές, οι οποίες χρησιμοποιούνται από την KEEY ACTRIS για τη χρηματοδότηση των ετήσιων δαπανών λειτουργίας των κεντρικών εγκαταστάσεων.
3. Η εισφορά τέλους χώρας υποδοχής είναι η στήριξη που παρέχεται από τα μέλη και τους μόνιμους παρατηρητές της KEEY ACTRIS για τη λειτουργία των κεντρικών εγκαταστάσεων που αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS και φιλοξενούνται στη χώρα τους.
4. Η εισφορά χώρας υποδοχής είναι η στήριξη που παρέχεται από τα μέλη και τους μόνιμους παρατηρητές της KEEY ACTRIS για τη λειτουργία κεντρικών εγκαταστάσεων που δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS και φιλοξενούνται στη χώρα τους. Οι εισφορές χώρας υποδοχής παρέχονται όπως ορίζεται στην αρχή 6 και μπορούν να μεταφέρονται εν όλω ή εν μέρει στην KEEY ACTRIS, προκειμένου να διαβιβαστούν στα αντίστοιχα ιδρύματα, στη χώρα τους.
5. Το επίπεδο των εισφορών χώρας υποδοχής και των εισφορών τέλους χώρας υποδοχής συμφωνείται να ανέρχεται περίπου στο 70 % του κόστους της κεντρικής εγκατάστασης. Η μέγιστη εισφορά χώρας υποδοχής ή εισφορά τέλους χώρας υποδοχής για τις κεντρικές εγκαταστάσεις δεν μπορεί να υπερβαίνει το 70 % του ετήσιου προϋπολογισμού της και δεν μπορεί να είναι μικρότερη του 50 %.
6. Οι εισφορές χώρας υποδοχής και οι εισφορές τέλους χώρας υποδοχής μπορούν να παρέχονται σε χρήμα ή σε είδος. Οι κανόνες για τις εισφορές σε χρήμα και σε είδος καθορίζονται στους εσωτερικούς κανόνες.
7. Η ποσόστωση των ετήσιων δαπανών λειτουργίας κάθε κεντρικής εγκατάστασης που δεν καλύπτεται από την εισφορά χώρας υποδοχής ή την εισφορά τέλους χώρας υποδοχής χρηματοδοτείται από την KEEY ACTRIS μέσω των εισφορών συμμετοχής των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών της KEEY ACTRIS.

8. Οι εισφορές συμμετοχής παρέχονται μόνο σε χρήματα.
9. Οι εισφορές συμμετοχής προς την KEEY ACTRIS πραγματοποιούνται σε ευρώ.
10. Οι ετήσιες εισφορές συμμετοχής για τους μόνιμους παρατηρητές και τους παρατηρητές βασίζονται στις ίδιες αρχές που ισχύουν για τα μέλη.
11. Τα μέλη, οι μόνιμοι παρατηρητές και οι παρατηρητές που συμμετέχουν στην KEEY ACTRIS καταβάλλουν την αναλογική ετήσια εισφορά για το έτος εισόδου, με βάση τον μήνα ένταξης στην KEEY ACTRIS.
12. Οι ετήσιες εισφορές για διακυβερνητικούς οργανισμούς αποφασίζονται από τη γενική συνέλευση κατά τη στιγμή της αποδοχής της αίτησης ένταξης τους ως μελών ή παρατηρητών.
13. Οι εισφορές συμμετοχής αποτελούνται από:
 - α) Γενική υποστήριξη για τη διατήρηση των λειτουργιών του κεντρικού γραφείου και του κέντρου δεδομένων, για το μέρος που δεν καλύπτεται από τις εισφορές χώρας υποδοχής ή τις εισφορές τέλους χώρας υποδοχής.
 - β) Υποστήριξη λειτουργίας για τη διατήρηση της λειτουργίας των θεματικών κέντρων κατά το μέρος που δεν καλύπτεται από τη εισφορά χώρας υποδοχής ή την εισφορά τέλους χώρας υποδοχής.

Οι ετήσιες εισφορές συμμετοχής υπολογίζονται σύμφωνα με την ακόλουθη εξίσωση και αναλύονται στους εσωτερικούς δημοσιονομικούς κανόνες:

Η εξίσωση για το τμήμα γενικής υποστήριξης και υποστήριξης λειτουργίας:

Για κάθε χώρα μέλος/παρατηρητή i (από 1 έως N)

Εισφορά συμμετοχής (i) = Τμήμα γενικής υποστήριξης (i) + Τμήμα υποστήριξης λειτουργίας (i)

1. Τμήμα γενικής υποστήριξης (i) = $(MC \text{ τμήμα } HO + MC \text{ τμήμα } DC) * \left(0.5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right)$
2. Τμήμα υποστήριξης λειτουργίας (i) = $\sum_{j=1}^6 (0.35 * MC \text{ τμήμα } TC_j) * \left(0.5 \frac{GNI_{(i)}}{\sum_{i=1}^N GNI_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right) + \sum_{j=1}^6 \left(0.65 * \frac{MC \text{ τμήμα } TC_j}{\text{Ικανότητα } TC_j} * Nr_{ij} \right)$

Όπου

- Συντομογραφίες: MC = εισφορές συμμετοχής, HO = κεντρικό γραφείο, DC = κέντρο δεδομένων, TC = θεματικό κέντρο, GNI = ακαθάριστο εθνικό εισόδημα.
- MC τμήμα HO/DC/TC = 30 % του λειτουργικού κόστους HO/DC/TC
- Η παραγωγική ικανότητα του θεματικού κέντρου (TC) είναι η μέγιστη ικανότητα που δηλώνεται από το θεματικό κέντρο, εκφραζόμενη ως ο μέγιστος αριθμός εθνικών εγκαταστάσεων (NF) προς τις οποίες μπορεί να παρασχεθεί επιχειρησιακή υποστήριξη
- $Nr(i, j)$ είναι ο αριθμός των εθνικών εγκαταστάσεων στη χώρα i (από 1 έως N) που θα λάβουν επιχειρησιακή υποστήριξη από το θεματικό κέντρο j (από 1 έως 6).

Οικονομικές υποχρεώσεις τα πέντε πρώτα έτη

Το ενδεικτικό σχέδιο εσόδων και δαπανών της KEEY ACTRIS για την πρώτη πενταετία της KEEY ACTRIS παρατίθεται κατωτέρω (πίνακας 1).

Για την πρώτη πενταετία, οι εισφορές συμμετοχής υπολογίζονται, σύμφωνα με την ανωτέρω εξίσωση, με βάση το κόστος αύξησης των λειτουργιών των κεντρικών εγκαταστάσεων και το σχέδιο των μελών, των μόνιμων παρατηρητών και των παρατηρητών για την ένταξη των εθνικών εγκαταστάσεων στην ACTRIS. Οι εισφορές συμμετοχής που καταβάλλονται από τα μέλη, τους μόνιμους παρατηρητές και τους παρατηρητές υπολογίζονται για την πρώτη πενταετή περίοδο και παρουσιάζονται στον πίνακα 2.

Οι εκτιμώμενες ετήσιες εισφορές τέλους χώρας υποδοχής προς την KEEY ACTRIS για την πρώτη πενταετία παρουσιάζονται στον πίνακα 2. Οι ενδεικτικές εισφορές χώρας υποδοχής προς τις κεντρικές εγκαταστάσεις, οι οποίες δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS, παρουσιάζονται στον πίνακα 3.

Τουλάχιστον ένα έτος πριν από τη λήξη της αρχικής πενταετούς περιόδου, η γενική συνέλευση θα ξεκινήσει τη διαδικασία λήψης αποφάσεων σχετικά με το επακόλουθο χρηματοδοτικό σχέδιο και τις εισφορές συμμετοχής.

Πίνακας 1

Το σχέδιο εσόδων και δαπανών της KEEY ACTRIS για την πρώτη πενταετία

ΕΣΟΔΑ ΤΗΣ KEEY ACTRIS	2021	2022	2023	2024	2025
Εισφορά συμμετοχής	1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής	889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400
ΣΥΝΟΛΟ	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

ΔΑΠΑΝΕΣ ΤΗΣ KEEY ACTRIS	2021	2022	2023	2024	2025
Κεντρικό γραφείο	1 158 895	1 209 290	1 241 027	1 302 089	1 402 081
Κέντρο δεδομένων, μέρος της KEEY	78 312	78 312	82 312	82 312	86 312
Εισφορές συμμετοχής που αναδιανέμονται στις κεντρικές εγκαταστάσεις, οι οποίες δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS	1 127 512	1 706 296	2 049 557	2 329 059	2 667 270
ΣΥΝΟΛΟ	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

Πίνακας 2

Εκτιμώμενες ετήσιες εισφορές συμμετοχής και εισφορές τέλους χώρας υποδοχής στην KEEY ACTRIS για τα πρώτα πέντε

Χώρα	Συμμετοχή	2021	2022	2023	2024	2025
ΑΥΣΤΡΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	51 000	76 742	83 486	96 865	107 141
ΒΕΛΓΙΟ	Εισφορά συμμετοχής	86 227	110 044	120 199	128 664	140 113
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	48 581	61 336	66 783	72 739	80 954
ΚΥΠΡΟΣ	Εισφορά συμμετοχής	66 946	78 713	83 726	89 401	96 941
ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	57 901	83 624	90 523	103 485	113 181
ΔΑΝΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	43 568	57 853	63 477	70 246	93 649
ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, HO	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000
	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, DC	7 200	7 200	7 200	7 200	7 200
	Εισφορά συμμετοχής	83 769	109 163	153 669	180 067	211 134

ΓΑΛΛΙΑ	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, DC	34 500	34 500	34 500	34 500	34 500
	Εισφορά συμμετοχής	210 698	262 706	294 487	315 407	347 968
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	220 163	360 321	416 454	505 778	605 431
ΙΤΑΛΙΑ	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, HO	111 000	146 000	169 000	211 000	281 000
	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, DC	13 000	13 000	17 000	17 000	21 000
	Εισφορά συμμετοχής	128 645	248 588	297 000	320 619	344 335
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	Εισφορά τέλους χώρας υποδοχής, DC	23 700	23 700	23 700	23 700	23 700
	Εισφορά συμμετοχής	66 247	81 318	87 587	95 014	104 688
ΠΟΛΩΝΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	74 690	101 707	121 326	142 714	169 500
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	82 255	99 041	134 294	147 967	158 643
ΙΣΠΑΝΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	145 271	175 830	190 798	204 847	223 905
ΣΟΥΗΔΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	58 425	75 352	123 895	138 371	149 300
ΕΛΒΕΤΙΑ	Εισφορά συμμετοχής	50 935	87 161	93 793	107 876	141 380
Σύνολο εισφορών συμμετοχής		1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Σύνολο εισφορών τέλους χώρας υποδοχής		889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400

Πίνακας 3

Υποδεικνυόμενες ετήσιες εισφορές χώρας υποδοχής, τόσο για την υλοποίηση όσο και για τις επιχειρησιακές δραστηριότητες των κεντρικών εγκαταστάσεων που δεν αποτελούν μέρος της KEYE ACTRIS (μέρος του κέντρου δεδομένων και των θεματικών κέντρων που δεν ανήκει στην KEYE). Οι εν λόγω εισφορές χώρας υποδοχής δεν αποτελούν μέρος των εσόδων και των δαπανών της KEYE ACTRIS που παρουσιάζονται στον πίνακα 1

Χώρα	Εισφορά προς	2021	2022	2023	2024	2025
ΑΥΣΤΡΙΑ	CIS, CREGARS	437 000	520 000	402 000	432 000	319 000
ΒΕΛΓΙΟ	CREGARS	651 000	731 000	580 000	561 000	527 000
ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ	CAIS-ECAC	115 000	102 000	106 000	106 000	95 000
ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ	DC, CAIS-ECAC, CCRES, CiGas	1 714 000	788 000	772 000	802 000	833 000
ΓΑΛΛΙΑ	DC, CAIS-ECAC, CARS, CCRES, CiGas, CREGARS	2 644 000	2 261 000	2 430 000	2 144 000	1 915 000

ΓΕΡΜΑΝΙΑ	CAIS-ECAC, CARS, CIS, CCRES, CiGas, CREGARS	4 610 000	5 214 000	4 219 000	4 544 000	3 052 000
ΙΤΑΛΙΑ	HO (*), DC, CAIS-ECAC, CARS	2 675 000	3 497 000	940 000	956 000	1 198 000
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	DC	1 256 000	1 116 000	1 119 000	709 000	585 000
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	CARS	105 000	255 000	265 000	272 000	282 000
ΙΣΠΑΝΙΑ	DC, CARS	380 000	400 000	407 000	414 000	398 000
ΕΛΒΕΤΙΑ	CiGas	121 000	116 000	112 000	108 000	104 000
Σύνολο εισφορών χώρας υποδοχής		14 708 000	15 000 000	11 352 000	11 048 000	9 308 000

(*) Η εισφορά χώρας υποδοχής της Ιταλίας περιλαμβάνει τις εισφορές για την υλοποίηση της μονάδας HO κατά την περίοδο 2021-2022.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος καταστατικού, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

«ACTRIS»: η ερευνητική υποδομή για τα αερολύματα, τα νέφη και τα ιχνοαέρια η οποία παράγει υψηλής ποιότητας δεδομένα που τεκμηριώνουν βραχύβια ατμοσφαιρικά συστατικά και διεργασίες που οδηγούν στη διακύμανσή τους σε φυσικές και ελεγχόμενες ατμόσφαιρες και ενσωματώνει, εναρμονίζει και διανέμει σύνολα δεδομένων, δραστηριότητες και υπηρεσίες που παρέχονται από κεντρικές εγκαταστάσεις και εθνικές εγκαταστάσεις.

«Δεδομένα ACTRIS»: ορίζονται στην πολιτική δεδομένων της ACTRIS όπως γίνεται δεκτή και τροποποιείται με τις αποφάσεις της γενικής συνέλευσης.

«KEEY ACTRIS»: ερευνητική υποδομή για τα αερολύματα, τα νέφη και τα ιχνοαέρια η οποία συστήνεται ως κοινοπραξία ευρωπαϊκής ερευνητικής υποδομής (KEEY) δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 723/20092.

«Κεντρική εγκατάσταση»: συνιστώσα της ACTRIS σε ευρωπαϊκό επίπεδο, κεντρικό γραφείο, κέντρο δεδομένων ή θεματικό κέντρο, που παρέχει υπηρεσίες δεδομένων ή έρευνας της ACTRIS και άλλες υπηρεσίες σε χρήστες, καθώς και επιχειρησιακή υποστήριξη σε εθνικές εγκαταστάσεις.

«Εισφορά σε κεντρική εγκατάσταση»: μια χώρα συνεισφέρει σε κεντρική εγκατάσταση εάν φιλοξενεί μέρος της κεντρικής εγκατάστασης ή συνεισφέρει στις δραστηριότητες του μέρους αυτού. Η εισφορά σε κεντρική εγκατάσταση απαιτεί εισφορά στα οικονομικά της κεντρικής εγκατάστασης μέσω εισφορών χώρας υποδοχής.

«Συμφωνία συνεργασίας»: συμφωνία μεταξύ της KEEY ACTRIS και εθνικής εγκατάστασης ή μεταξύ της KEEY ACTRIS και κεντρικής εγκατάστασης η οποία δεν περιλαμβάνεται στην KEEY ACTRIS.

«Κέντρο δεδομένων»: η κεντρική μονάδα που είναι υπεύθυνη για τη συλλογή, τη διατήρηση και τη διανομή δεδομένων καθώς και προϊόντων και εργαλείων προστιθέμενης αξίας της ACTRIS, η οποία φιλοξενεί την πύλη δεδομένων ACTRIS.

«Κεντρικό γραφείο»: η κεντρική μονάδα που είναι αρμόδια για τον συντονισμό και την εκπροσώπηση της ACTRIS, καθώς και για τη διευκόλυνση της πρόσβασης στις υπηρεσίες της ACTRIS.

«Χώρα υποδοχής»: κάθε χώρα στην οποία βρίσκεται και λειτουργεί η μονάδα της κεντρικής εγκατάστασης.

«Εισφορά χώρας υποδοχής»: η στήριξη που παρέχουν τα μέλη και οι μόνιμοι παρατηρητές για τη λειτουργία κεντρικών εγκαταστάσεων που δεν αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS και φιλοξενούνται στη χώρα τους.

«Εισφορά τέλους υποδοχής»: η στήριξη που παρέχουν τα μέλη και οι μόνιμοι παρατηρητές της KEEY ACTRIS για τη λειτουργία των κεντρικών εγκαταστάσεων που αποτελούν μέρος της KEEY ACTRIS και φιλοξενούνται στη χώρα τους.

«Διανοητική ιδιοκτησία»: η ιδιοκτησία που ορίζεται στο άρθρο 2 της σύμβασης για την ίδρυση του Παγκόσμιου Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας, η οποία υπεγράφη στις 14 Ιουλίου 1967 και τροποποιήθηκε στις 28 Σεπτεμβρίου 1979.

«Εισφορά συμμετοχής»: το χρηματικό ποσό που καταβάλλουν οι χώρες για την ένταξή τους στην KEEY ACTRIS ως μέλη, μόνιμοι παρατηρητές ή παρατηρητές.

«Εθνική εγκατάσταση»: πλατφόρμα παρατήρησης ή διερεύνησης που έχει συμβατική σχέση με την KEEY ACTRIS και παρέχει δεδομένα και/ή φυσική / εξ αποστάσεως πρόσβαση στις εγκαταστάσεις της.

«Θεματικό κέντρο»: κεντρική εγκατάσταση, η οποία είτε περιλαμβάνεται στην KEEY ACTRIS είτε έχει συμβατική σχέση με την KEEY ACTRIS και η οποία παρέχει υπηρεσίες και υποστήριξη λειτουργίας για τη διασφάλιση της ποιότητας / για τον έλεγχο της ποιότητας των μετρήσεων και των δεδομένων (συμπεριλαμβανομένης της κατάρτισης, της βαθμονόμησης, των εργαλείων διασφάλισης ποιότητας / ελέγχου ποιότητας και της ανάπτυξης τυποποιημένων διαδικασιών λειτουργίας και αξιολόγησης).

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης ⁽¹⁾:

3,50 % την 1 Μαΐου 2023

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽²⁾

2 Μαΐου 2023

(2023/C 156/03)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0965	CAD	δολάριο Καναδά	1,4885
JPY	ιαπωνικό γιεν	150,70	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6075
DKK	δανική κορόνα	7,4538	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7654
GBP	λίρα στερλίνα	0,87868	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4646
SEK	σουηδική κορόνα	11,2915	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 470,32
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9841	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	20,1460
ISK	ισλανδική κορόνα	149,70	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,5791
NOK	νορβηγική κορόνα	11,7620	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 143,37
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8948
CZK	τσεχική κορόνα	23,587	PHP	πέσο Φιλιππινών	60,712
HUF	ουγγρικό φιορίνι	371,98	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5758	THB	ταιλανδικό μπατ	37,478
RON	ρουμανικό λέου	4,9305	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,4853
TRY	τουρκική λίρα	21,3508	MXN	πέσο Μεξικού	19,6703
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6371	INR	ινδική ρουπία	89,7515

⁽¹⁾ Επιτόκιο που εφαρμόστηκε στην πλέον πρόσφατη πράξη πριν την αναφερόμενη ημερομηνία. Σε περίπτωση δημοπρασίας μεταβλητού επιτοκίου, το επιτόκιο είναι το οριακό επιτόκιο.

⁽²⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 26 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση και την επισήμανση των αλκοολούχων ποτών, τη χρήση των ονομασιών των αλκοολούχων ποτών στην παρουσίαση και επισήμανση άλλων τροφίμων, την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων για τα αλκοολούχα ποτά, τη χρήση της αιθυλικής αλκοόλης και των προϊόντων απόσταξης γεωργικής προέλευσης σε ποτά με αλκοόλη, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008

(2023/C 156/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 27 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Borzag pálinka»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02845

Υποβλήθηκε στις 23.5.2022

1. Ονομασία προς καταχώριση

«Borzag pálinka»

2. Κατηγορία αλκοολούχου ποτού

9. Απόσταγμα φρούτων

3. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

Γεωγραφική ένδειξη

4. Περιγραφή των χαρακτηριστικών του αλκοολούχου ποτού

Φυσικά, χημικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Borzag pálinka», το οποίο παρασκευάζεται από τους καρπούς άγριας κουφοξυλιάς ή σαμπούκου (*Sambucus ebulus*), φυτού γνωστού στην ουγγρική γλώσσα ως borzag,

- είναι διαυγές και γενικά άχρωμο, παρότι τα ιδιαιτέρως έντονα χρωματικά στοιχεία του καρπού μπορούν να μεταφερθούν στο τελικό απόσταγμα μέσω της απόσταξης και να δημιουργήσουν ακόμη και μια απόχρωση ανοιχτού κίτρινου κατά την περίοδο ανάπαυσης·
- έχει μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1 000 g/hl αλκοόλης 100 % vol. και περιεκτικότητα σε υδροκυάνιο η οποία δεν υπερβαίνει τα 7 g/hl αλκοόλης 100 % vol.·
- έχει μοναδικό, ιδιαίτερα έντονο χαρακτήρα και έντονη γεύση και άρωμα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 130 της 17.5.2019, σ. 1.

Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

- Το προϊόν «Borzag pálinka» έχει αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο του 40 % vol., διότι τα αρωματικά χαρακτηριστικά του κυριαρχούν και αναπτύσσονται σωστά σε υψηλότερο αλκοολικό τίτλο· η περιεκτικότητά του σε πτητικές ουσίες ανέρχεται σε τουλάχιστον 350 g/hl αλκοόλης 100 % vol., η οποία οφείλεται στον αρωματικό πλούτο της πρώτης ύλης, της κουφοξυλιάς, στην κομητεία Nógrád.
- Στις χαρακτηριστικές αρωματικές νότες του «Borzag pálinka» περιλαμβάνονται η γλυκιά γεύση (ευχάριστη γεύση σοκολάτας, φρούτων και μελιού), η πικάντικη γεύση, ο πιθανώς φυτικός χαρακτήρας (μέντα, πράσινα βότανα, βανίλια, γλυκάνισος, άρκευθος), ενώ μπορεί επίσης να εμφανιστούν νότες φλοιού του πορτοκαλιού και αμυγδαλόπαστας που οφείλονται στους πυρήνες των καρπών.

5. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η διοικητική περιοχή της κομητείας Nógrád

6. Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού

Οι καρποί που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή μπορούν να πολτοποιούνται, να υφίστανται ζύμωση, απόσταξη και ανάπαυση σε αποστακτήριο που βρίσκεται στη γεωγραφική περιοχή.

Τα βασικά στάδια παραγωγής του «Borzag pálinka» είναι τα εξής:

1. Επιλογή και παραλαβή των καρπών
2. Πολτοποίηση
3. Ζύμωση
4. Απόσταξη
5. Ανάπαυση, αποθήκευση
6. Παραγωγή και επεξεργασία του pálinka

6.1. Επιλογή και παραλαβή των καρπών

Οι καρποί πρέπει να είναι ώριμοι και απαλλαγμένοι από σάπιους σπόρους και ξένα σώματα.

6.2. Πολτοποίηση

Από τους μικρόκοκκους καρπούς πρέπει να αφαιρείται ο μίσχος και οι σπόροι να συνθλίβονται, αλλά χωρίς να καταστρέφεται ο πυρήνας (μείωση της πιθανότητας σχηματισμού υδροκυανίου). Στη συνέχεια, η πρώτη ύλη τοποθετείται απευθείας σε δεξαμενές ζύμωσης (από ανοξείδωτο χάλυβα και ενδεχομένως πλαστικό).

Ανάλογα με τη σύσταση του καρπού, μπορεί να είναι αναγκαία η προσθήκη νερού εάν οι καρποί είναι λιαστοί, διότι μόνο στην περίπτωση αυτή η ζύμωση μπορεί να πραγματοποιηθεί με τον κατάλληλο τρόπο.

6.3. Ζύμωση

Επιτρέπεται και συνιστάται η χρήση τεχνολογιών αιχμής και βοηθητικών υλικών (ελεγχόμενη ζύμωση, καλλιέργειες ζυμομύκητα, πηκτικά ένζυμα). Το βέλτιστο pH του πολτού κυμαίνεται μεταξύ 2,8 και 3,5. Η απόσταξη του πολτού που έχει υποστεί ζύμωση θα πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατόν και το αργότερο 30 ημέρες μετά τη ζύμωση. Εάν είναι απαραίτητο, ο πολτός που έχει υποστεί ζύμωση θα πρέπει να αποθηκεύεται στους 10-22 °C.

6.4. Απόσταξη

Το «Borzag pálinka» μπορεί να παράγεται με τη χρήση οποιουδήποτε εξοπλισμού απόσταξης που διατίθεται στο εμπόριο. Ειδική αναφορά μπορεί να γίνει στην τεχνολογία του άμβυκα εάν το pálinka παράγεται με τη χρήση εξοπλισμού απόσταξης μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων και με επιφάνεια χαλκού, μέσω τουλάχιστον διπλής κλασματικής απόσταξης.

6.5. Ανάπαυση, αποθήκευση

Μετά τη διαύγαση/απόσταξη, το «Borzag pálinka» πρέπει να αναπαύεται σε χώρο προστατευμένο από το φως, με ομοιόμορφη θερμοκρασία κάτω των 20 °C και μέτρια υγρασία, ώστε να είναι δυνατή η ανάμιξη των σύνθετων γεύσεων και αρωμάτων. Η περίοδος ανάπαυσης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες. Κατά το χρονικό αυτό διάστημα, δεν θα πρέπει να εκτελούνται φυσικές ή χημικές διεργασίες στο pálinka.

6.6. Παραγωγή και επεξεργασία του *pálinka*

Ο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος που έχει αναπαυθεί πρέπει να προσαρμόζεται στο κατάλληλο για κατανάλωση επίπεδο, με την προσθήκη νερού που έχει υποβληθεί σε αποσκλήρυνση, με ελάχιστη περιεκτικότητα 40 % V/V, διότι τα αρωματικά χαρακτηριστικά του «Borzag *pálinka*» κυριαρχούν και αναπτύσσονται σωστά σε υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. (Ο αλκοολικός τίτλος μετά την αραίωση μπορεί να διαφέρει κατά $\pm 0,3$ % V/V από την τιμή που αναγράφεται στην ετικέτα.)

Ο βαθμός αλκοόλης που είναι κατάλληλος για κατανάλωση θα πρέπει να καθορίζεται πολύ προσεκτικά, σε διάφορα στάδια, με την προσθήκη 5–10 % νερού κάθε φορά, σε διάστημα αρκετών ημερών, ώστε να αποφεύγονται οι ιριδισμοί και να προστατεύονται τα αρωματικά συστατικά.

7. Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία

—

8. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Επιπλέον των στοιχείων που ορίζει η νομοθεσία, η επισήμανση περιλαμβάνει επίσης τα εξής:

— «Földrajzi jelzés» [γεωγραφική ένδειξη] (χωριστά από την ονομασία)

— Η ονομασία «Borzag *pálinka*» πρέπει να αναγράφεται σε όλες τις ετικέτες των φιαλών (στην εμπρόσθια και/ή οπίσθια και/ή πλαϊνή πλευρά).

9. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ του αλκοολούχου ποτού και της καταγωγής του

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Borzag *pálinka*» και της περιοχής βασίζεται στα χαρακτηριστικά και στη φήμη του προϊόντος.

Η πρώτη ύλη για το «Borzag *pálinka*» είναι ο καρπός της κουφοξυλιάς (σαμπούκος) —γνωστός στα ουγγρικά και ως borzag — που προέρχεται από την κομητεία Nógrád.

Το όνομα Borzag είναι η λαϊκή, πρωτότυπη ονομασία που δόθηκε στο φυτό *Sambucus ebulus* L., ή κουφοξυλιά, από τους Ούγγρους της κομητείας Nógrád (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), στοιχείο που καταδεικνύει σαφώς την καταγωγή του «Borzag *pálinka*» από την κομητεία Nógrád, καθώς μόνο στην περιοχή αυτή η κουφοξυλιά είναι γνωστή με το όνομα borzag. Επιπλέον, ο Sándor Póczos αναφέρει στο βιβλίο του σχετικά με το «Borzag *pálinka*» ότι υπάρχει μια κομητεία στην Ουγγαρία, δηλαδή η κομητεία Nógrád, όπου η κουφοξυλιά (borzag) είναι ευρέως γνωστή και η επεξεργασία του *pálinka* είναι αποδεκτή, ακόμη και φυσική.

Η κομητεία Nógrád βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της Ουγγαρίας, στη διασταύρωση τεσσάρων οροσειρών (Börzsöny, Mátra, Cserhát και Karancs-Medves). Όσον αφορά την τοπογραφία της, η περιοχή αποτελείται από διάσπαρτες οροσειρές ηφαιστειακής προέλευσης, με υψόμετρο 400–600 μέτρων, συμπεριλαμβανομένων δασικών εκτάσεων (που αντιπροσωπεύουν περίπου το 40 % του εδάφους της κομητείας). Η περιοχή έχει χαμηλή φυσική παροχή νερού. Το φτωχό, όξινο και σκληρό έδαφος και οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της περιοχής —δροσερές και σκιερές περιοχές με υγρασία— ευνοούν την καλλιέργεια του συγκεκριμένου καρπού, στοιχείο που επιβεβαιώνεται από μελέτες. Τα χαρακτηριστικά χαρακτηριστικά του καρπού της κουφοξυλιάς επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τις καιρικές συνθήκες. Χάρη στις περιβαλλοντικές συνθήκες, οι καρποί της κουφοξυλιάς που καλλιεργείται στην περιοχή είναι πολύ πλούσιοι σε πικρούς ιριδοειδείς γλυκοζίτες (ebuloside, isosweroside), σαπωνίνη, τανίνη, κυανογόνους γλυκοζίτες, ρητίνη, αιθέριο έλαιο και οργανικά οξέα. Η πικρή γεύση των ιριδοειδών γλυκοζιτών συμβάλλει σημαντικά στη γεύση αμυγδαλόπαστας και στον πικάντικο χαρακτήρα του «Borzag *pálinka*». Οι καρποί της περιέχουν επίσης υψηλά ποσοστά αιθέριου ελαίου, σακχάρων, κυανογόνων γλυκοζιτών και πορφύρας, που ευθύνονται για τις αρωματικές νότες γλυκύτητας και την ενίοτε κιτρινωπή απόχρωση που λαμβάνει το *pálinka* μετά την ανάπαυση.

Η παραγωγή του «Borzag *pálinka*» στην κομητεία Nógrád ξεκίνησε πολλούς αιώνες πριν. Λαμβάνοντας υπόψη τις μακράιωνες παραδόσεις, σχεδόν όλα τα εμπορικά αποστακτήρια στην κομητεία Nógrád παρασκευάζουν *pálinka* από καρπούς κουφοξυλιάς. Μόνο σε αυτά τα μέρη (κομητεία Nógrád) το φυτό είναι γνωστό ως borzag· σε άλλα μέρη είναι γνωστό με την ονομασία gyalogbodza [ο συνήθης ουγγρικός όρος για τους καρπούς της κουφοξυλιάς].

Ήδη από τα μέσα της δεκαετίας του 1800, αυτό το ανθεκτικό και χωρίς απαιτήσεις φυτό ήταν ευρέως διαδεδομένο στην κομητεία Nógrád, όπως υπενθυμίζει ο Zoltán Szerémy, ο οποίος γεννήθηκε στο Nógrádmegyer το 1861: «... Ωστόσο, η γη ήταν πιο επιμελής και εργατική από τους γεωργούς της. Αναπτύχθηκε από μόνος του ένας θάμνος που μοιάζει με την κουφοξυλιά...» [Zoltán Szerémy: Emlékeim a régi jó időkből (Οι αναμνήσεις μου από τα παλιά καλά χρόνια) σ. 27–28. Színészek Szövetsége. Βουδαπέστη, 1929].

Οι καρποί της κουφοξυλιάς χρησιμοποιούνται στη λαϊκή ιατρική· χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή μαρμελάδας και, επιπλέον των σποραδικών εμφανίσεων στην περιοχή που κατοικούσε ο λαός του Πάλος, και κυρίως στην κομητεία Νόγκράντ, χρησιμοποιούνταν και εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή pálinka. Αυτό αποδεικνύεται επίσης από ένα άρθρο στο Nógrád Megyei Hírlap [Εφημερίδα της κομητείας Νόγκράντ] με τίτλο *Forró az üst, forr a cefre* [Το καζάνι είναι ζεστό, ο πολτός βράζει] (21 Σεπτεμβρίου 2004, σ. 2), στο οποίο αναφέρονται τα τρία βασικά συστατικά της τοπικής παραγωγής pálinka: μήλα, αχλάδια και, τρίτον, καρποί κουφοξυλιάς (borzag).

Βραβεία που αποδεικνύουν τη φήμη του «Borzag pálinka»:

- 2012 — Πρώτος εθνικός διαγωνισμός Pálinka που παρασκευάζεται από φρούτα του δάσους και άγρια φρούτα — Χρυσό μετάλλιο
- 2013 — Δεύτερος εθνικός διαγωνισμός Pálinka που παρασκευάζεται από φρούτα του δάσους και άγρια φρούτα — Χρυσό μετάλλιο
- 2014 — Τρίτος εθνικός διαγωνισμός Pálinka που παρασκευάζεται από φρούτα του δάσους και άγρια φρούτα — Αργυρό μετάλλιο
- 2015 — 11ος Διαγωνισμός οίνου και αλκοολούχων ποτών Mátra — Χρυσό μετάλλιο
- 2016 — Τέταρτος εθνικός διαγωνισμός Pálinka που παρασκευάζεται από φρούτα του δάσους και άγρια φρούτα — Χρυσό μετάλλιο
- 2018 — Κολέγιο Pálinka — Βραβείο Fortissimus Spiritus
- Εθνικός διαγωνισμός Pálinka και Pálinka από στέμφυλα σταφυλής 2020 — Αργυρό μετάλλιο

Το «Borzag pálinka» προσφέρεται επίσης στο ξενοδοχείο τεσσάρων αστέρων της περιοχής ως ιδιαίτερο προϊόν της κομητείας Νόγκράντ.

Όλο και περισσότεροι παραγωγοί συμμετέχουν στον ετήσιο διαγωνισμό Pálinka που παρασκευάζεται από φρούτα του δάσους και άγρια φρούτα με το προϊόν «Borzag pálinka».

Παρόλο που το «Borzag pálinka» καθιερώθηκε και είναι γνωστό στην κομητεία Νόγκράντ, δυστυχώς είναι λίγα τα διαθέσιμα γραπτά αρχεία που αποδεικνύουν τη φήμη του προϊόντος. Για να καλυφθεί το κενό, το 2018 εμφανίστηκε μια έκδοση του Sándor Róczos με τίτλο «Palócok pálinkája, a borzag» [Borzag (κουφοξυλιά) — η pálinka του λαού του Πάλος], η οποία παρέχει ιστορικά στοιχεία που στηρίζουν την τοπική φήμη του προϊόντος. Η έκδοση περιλαμβάνει επίσης μνήμες και περιγραφές του «Borzag pálinka» από διάφορα άτομα που ζουν ή κατάγονται από την κομητεία Νόγκράντ (ο λαός του Πάλος).

Στο βιβλίο του «Palócok pálinkája, a borzag», ο Sándor Róczos αναφέρει ότι η φήμη του «Borzag pálinka» συνδέεται με τη γεωγραφική περιοχή με τον ακόλουθο τρόπο: «Υπάρχει μια ακόμη σημαντική πτυχή που εξηγεί την εξάπλωση της κουφοξυλιάς στο Νόγκράντ. Είναι δεδομένο ότι εάν ένα προϊόν δεν αποδίδει σε κάποια περιοχή, τότε δεν θα είναι εξαιρετικά δημοφιλές σε αυτή, είτε διότι δεν θα είναι καλής ποιότητας είτε απλώς διότι δεν θα αποφέρει το αναμενόμενο αποτέλεσμα. Ενδεχομένως, επειδή η πρώτη ύλη ήταν διαθέσιμη σε σχετικά μεγάλες ποσότητες και δεν χρειαζόταν καμία ιδιαίτερη επένδυση ή φροντίδα, είναι πιθανό να έγιναν απόπειρες παραγωγής του «Borzag pálinka» και σε άλλα μέρη της χώρας, αλλά χωρίς επιτυχία. Καθώς δεν υπήρχαν σημαντικές διαφορές στην τεχνολογία που χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη για την παραγωγή αποσταγμένων αλκοολούχων ποτών, μόνον οι περιβαλλοντικοί παράγοντες μπορούν να εξηγήσουν την ιδιαιτερότητα του «Borzag pálinka» που προέρχεται από την κομητεία Νόγκράντ. Μπορούμε δικαίως να υποθέσουμε ότι η ξεχωριστή σχέση μεταξύ της γης, του κλίματος και, τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό, του λαού του Πάλος είναι αυτή που προσδίδει σε αυτό το ιδιότυπο προϊόν pálinka μια αξία που υπερβαίνει κατά πολύ την κομητεία.»

Προδιαγραφές προϊόντος — στοιχεία δημοσίευσης

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

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

(2023/C 156/05)

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

«Szabolcsi alma»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02852 — 22.6.2022

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες ΠΓΕ

«Szabolcsi alma»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ουγγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του 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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Szabolcsi alma» μπορεί να χρησιμοποιείται για μήλα που προορίζονται για νωπή κατανάλωση των ποικιλιών Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared και Pinova του είδους *Malus domestica*, καθώς και των παραλλαγών (μεταλλάξεων/κλώνων) τους, που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και διαθέτουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται κατωτέρω.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Szabolcsi alma» είναι τα εξής:

- είναι γλυκόξινα, με δροσιστική γεύση και οσμή και τραγανή σάρκα·
- έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα: τουλάχιστον 12 °Brix για τα Gala, Red Delicious και Idared, και τουλάχιστον 13 °Brix για τα Jonathan, Jonagold, Golden Delicious και Pinova, ανάλογα με την ποικιλία·
- έχουν σκληρότητα σάρκας τουλάχιστον 5,5 kg/cm².

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που σχετίζονται με το μέγεθος (σχήμα, μέσο βάρος, διάμετρος) και το χρώμα του φλοιού, ανάλογα με την ποικιλία, παρουσιάζονται στον πίνακα:

Ποικιλία	Μέγεθος	Χρώμα φλοιού
Gala	Μήλα μικρού μεγέθους, σφαιρικά ή πεπλατυσμένα Μέσο βάρος: 150 έως 170 g Διάμετρος: 65 έως 85 mm	Όταν είναι ώριμο, το βασικό χρώμα είναι κιτρινωπό με επιφάνεια σε απόχρωση ξεθωριασμένου κόκκινου, ριγωτό σε ορισμένες παραλλαγές.
Jonathan	Μέγεθος μεσαίο προς μικρό, σχήμα κωνικό σφαιρικό, με ελαφρές ραβδώσεις, συμμετρικό Μέσο βάρος: 120 έως 130 g Διάμετρος: 65 έως 75 mm	Όταν είναι ώριμο, το βασικό χρώμα είναι κιτρινοπράσινο, με έντονο κόκκινο φλοιό με λωρίδες σκούρου κόκκινου χρώματος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Jonagold	Μήλα μεγάλου μεγέθους, σφαιρικού ή ελαφρώς κωνικού σχήματος, ισορροπημένα, με ελάχιστες ραβδώσεις Μέσο βάρος: 220 έως 250 g Διάμετρος: 70 έως 90 mm	Το βασικό χρώμα είναι κιτρινοπράσινο και το 40-60 % του φλοιού είναι ανοικτό κόκκινο/βαθυκόκκινο.
Golden Delicious	Σφαιρικό ή ελαφρώς επίμηκες οβάλ κωνικό σχήμα Μέσο βάρος: 140 έως 180 g Διάμετρος: 70 έως 85 mm	Το βασικό χρώμα είναι πρασινοκίτρινο και στη συνέχεια κίτρινο.
Red Delicious	Μέγεθος μεσαίο προς μεγάλο ή μεγάλο, επίμηκες σχήμα, με ραβδώσεις πάνω από τον κάλυκα Μέσο βάρος: 150 έως 170 g Διάμετρος: 70 έως 90 mm	Το βασικό χρώμα είναι ξεθωριασμένο σκούρο κόκκινο, ριγωτό, και ολόκληρη η ελαφρώς ριγωτή επιφάνεια έχει λαμπερό βαθυκόκκινο χρώμα.
Idared	Μέγεθος μεσαίο προς μεγάλο, πεπλατυσμένο σφαιρικό σχήμα με λεπτές ραβδώσεις Μέσο βάρος: 170 έως 220 g Διάμετρος: 70 έως 95 mm	Το βασικό του χρώμα είναι έντονο κόκκινο και έχει ξεθωριασμένο φλοιό.
Pinova	Μεσαίο μέγεθος, ελαφρώς επίμηκες κωνικό σχήμα Μέσο βάρος: 150 έως 180 g Διάμετρος: 65 έως 85 mm	Το βασικό χρώμα είναι κίτρινο, ενώ τουλάχιστον το ήμισυ της επιφάνειας έχει χρώμα κόκκινο βερμγιόν ή λωρίδες αυτού του χρώματος.

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

Το «Szabolcsi alma» μπορεί να καλλιεργείται και να συγκομίζεται μόνο εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

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

—

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

Η ΠΓΕ «Szabolcsi alma» πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες μεγαλύτερους από εκείνους κάθε άλλης ένδειξης στην ετικέτα της συσκευασίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Szabolcsi alma» καλλιεργείται και συγκομίζεται εντός των διοικητικών ορίων της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Szabolcsi alma» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα.

Το «Szabolcsi alma» διακρίνεται από τα άλλα μήλα βάσει των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο σημείο 3.2.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Szabolcsi alma» που αναφέρονται στο σημείο 3.2 είναι αποτέλεσμα του στενού δεσμού μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής, των ευνοϊκών εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής παραγωγής και της σημαντικής τεχνογνωσίας των παραγωγών μήλων.

Οι εδαφολογικές συνθήκες της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg είναι εξαιρετικές για την παραγωγή μήλων. Οι εδαφολογικές και τοπογραφικές-κλιματικές συνθήκες των φυσικών γεωγραφικών περιοχών της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg επέτρεψαν την οικονομικά βιώσιμη καλλιέργεια μήλων και άλλων ειδών φρούτων αυτόχθονων σε εύκρατα κλίματα στην κομητεία (Pethő, 2005).

Η κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg έχει τη δεύτερη μεγαλύτερη προσχωσιγενή πεδιάδα στην Ουγγαρία, η οποία βρίσκεται σε ύψος 20 έως 50 μέτρων από την πλημμυρική πεδιάδα Transtisza. Η περιεκτικότητα σε χούμο —περίπου 2 %— και η υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο του εδάφους από ασβεστούχο πηλό τύπου chernozem που αναπτύχθηκε στο αμμώδες έδαφος ασβεστούχου πηλού στα επίπεδα τμήματα της προσχωσιγενούς πεδιάδας, σε συνδυασμό με το ελαφρώς λασπώδες έδαφος που διαμορφώνεται από τους παραποτάμους του Τίσα, ευνοούν τη φύτευση μηλιών.

Ο αριθμός των ωρών ηλιοφάνειας κυμαίνεται μεταξύ 1 950 και 2 050, δηλαδή περίπου 300 με 400 ώρες περισσότερο απ' ό,τι στις χώρες που βρίσκονται δυτικά και βόρεια της Ουγγαρίας. Ως εκ τούτου, οι κλιματικές συνθήκες της κομητείας είναι ευνοϊκές για την παραγωγή μήλων. Εκτός από την ηλιοφάνεια, το κλίμα της επηρεάζεται επίσης από ωκεάνιες, ηπειρωτικές και μεσογειακές αέριες μάζες. Ως εκ τούτου, σε μερικές περιόδους κυριαρχεί η ωκεάνια κλιματική επιρροή και σε άλλες η ηπειρωτική.

Η καλλιεργητική περίοδος στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg αρχίζει 6 έως 8 ημέρες αργότερα από ό,τι σε άλλες κομητείες της Ουγγαρίας. Τα καλοκαίρια είναι μετριώς θερμά, με μέση θερμοκρασία τον Ιούλιο 20-23 °C. Κατά τους φθινοπωρινούς μήνες, η μέση ημερήσια θερμοκρασία είναι κατά 1-2 °C χαμηλότερη από ό,τι στην υπόλοιπη χώρα λόγω της υψηλότερης νυκτερινής ακτινοβολίας, γεγονός που επιτρέπει την επιβράδυνση της διαδικασίας ωρίμασης.

Οι εγγενείς ιδιότητες και η αξία απόλαυσης του «Szabolcsi alma» καθορίζονται κυρίως από περιβαλλοντικούς παράγοντες κατά τη διάρκεια της ωρίμασης: θερμοκρασία, ηλιοφάνεια και υγρασία νωρίς το πρωί. Η σχετική υγρασία του αέρα είναι περίπου 75 % κατά τους θερινούς μήνες. Η σχετικά υψηλότερη υγρασία τον Σεπτέμβριο έχει εξαιρετικά ευεργετική επίδραση στον χρωματισμό των καρπών και στον ρυθμό ωρίμασης. Ως εκ τούτου, η διαδικασία ωρίμασης του προϊόντος «Szabolcsi alma» είναι βραδύτερη, ενώ περισσότερα θρεπτικά συστατικά ενσωματώνονται στον καρπό. Κατά συνέπεια, το «Szabolcsi alma» έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα: τουλάχιστον 12 °Brix για α Gala, Red Delicious και Idared, και τουλάχιστον 13 °Brix για τα Jonathan, Jonagold, Golden Delicious και Pinova, ανάλογα με την ποικιλία. Η υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προσδίδει στο «Szabolcsi alma» τον γλυκόξινο χαρακτήρα του.

Τον Σεπτέμβριο, οι θερμές ημέρες, η υψηλή σχετική υγρασία και η πτώση της θερμοκρασίας τη νύχτα σε συνδυασμό με τον σχηματισμό δρόσου τις πρώτες πρωινές ώρες συμβάλλουν σημαντικά στο έντονο χρώμα του «Szabolcsi alma» και στην ανάπτυξη υψηλής οξύτητας και αρωμάτων, με αποτέλεσμα τη γλυκιά όξινη γεύση.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του εδάφους σε ασβέστιο, η σάρκα του καρπού έχει επίσης υψηλότερη περιεκτικότητα σε ασβέστιο, με αποτέλεσμα το «Szabolcsi alma» να έχει τραγανή σάρκα και σκληρότητα τουλάχιστον 5,5 kg/cm².

Εκτός από την ιδανική περιοχή παραγωγής, οι καλλιεργητές της κομητείας Szabolcs-Szatmár-Bereg επωφελούνται από την εμπειρογνώση που έχει αποκτηθεί με την πάροδο των αιώνων, η οποία έχει θετικό αντίκτυπο στην παραγωγή του «Szabolcsi alma». Η εμπειρογνώση στην παραγωγή του «Szabolcsi alma» μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Καθοριστικής σημασίας για τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 3.2 είναι οι επικαιροποιημένες γνώσεις των παραγωγών όσον αφορά τις ποικιλίες, τη χρήση πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού και την καλλιέργεια μήλων. Ο ερευνητικός σταθμός Újfehértó του Ερευνητικού Ινστιτούτου Καλλιέργειας Οπωροφόρων και Καλλωπιστικών Φυτών υποστηρίζει τις γνώσεις αυτές εδώ και περισσότερα από 70 χρόνια με τη συντήρηση των ποικιλιών, την παραγωγή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού και την παροχή συμβουλών από εμπειρογνώμονες. Ο ερευνητικός σταθμός ασχολείται με την έρευνα στην περιοχή παραγωγής του «Szabolcsi alma», την καταγραφή των οπωροφόρων δένδρων, την καλλιέργεια και τη φυσιολογική μελέτη των ποικιλιών μήλων, καθώς και την ανάπτυξη μεθόδων πιστοποίησης των ποικιλιών.

Η παραγωγή φρούτων έχει μακράιωνη παράδοση στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg χάρη στις ευνοϊκές κλιματολογικές και εδαφικές συνθήκες. Αυτό επιβεβαιώνεται από τα έργα του φημισμένου Οθωμανού ταξιδιώτη Evliya Çelebi, ο οποίος περιγράφει, στους τόμους του για τα ταξίδια του στην Ουγγαρία μεταξύ 1660 και 1666, τους πλούσιους οπωρώνες του Szabolcs, τον πλούτο των καλλιεργητών και τα εξαιρετικά γευστικά φρούτα. Περιγράφει επίσης την παραγωγή φρούτων στην περιοχή σε τόσο μεγάλες ποσότητες που παρείχε άφθονη τροφή στα οθωμανικά στρατεύματα εισβολής.

Μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο δρομολογήθηκε ένα μεγάλο πρόγραμμα φυτειών, με αποτέλεσμα τη δημιουργία σχεδόν του 50 % των φυτειών μήλων της χώρας στην κομητεία Szabolcs-Szatmár-Bereg, οι οποίες αντιπροσωπεύουν πάνω από το ήμισυ της εθνικής παραγωγής.

Η φήμη της συγγραφικής καλλιέργειας μήλων βασίζεται στο «Szabolcsi alma». Η ονομασία «Szabolcsi alma» υποδηλώνει ένα εμπορικό σήμα υψηλής ποιότητας. (T. Szabó – Zs. Csoma 2001).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

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

(2023/C 156/06)

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

«Sidra da Madeira»

Αριθ. ΕΕ: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Sidra da Madeira»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

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

Το προϊόν «Sidra da Madeira» είναι το ποτό που λαμβάνεται από τη ζύμωση του φυσικού χυμού που προκύπτει από τη συμπίεση νωπών καρπών των παραδοσιακών και άλλων ποικιλιών μήλων (*Malus domestica* Borkh.) και, ενίοτε, μειγμάτων μήλων και αχλαδιών (*Pyrus communis* L.), τα οποία καλλιεργούνται αποκλειστικά στη νήσο Μαδέρα. Παρασκευάζεται σύμφωνα με παραδοσιακές ή ειδικές μεθόδους παραγωγής του νησιού.

Πρόκειται για φυσικό μηλίτη ο οποίος παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση του χυμού που λαμβάνεται με τεμαχισμό, άλεση, σύνθλιψη και συμπίεση τοπικά παραγόμενων μήλων και, ενίοτε, αχλαδιών, το οποίο σημαίνει ότι η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα και σε διοξείδιο του άνθρακα είναι αμιγώς ενδογενούς προέλευσης. Παρέχεται επίσης ως ανθρακούχος φυσικός μηλίτης, ο οποίος αποκτά τον αεριούχο χαρακτήρα του εξολοκλήρου ή εν μέρει με την προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα.

Γενικά, το προϊόν διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελάχιστος αλκοολικός τίτλος 5 % (κατ' όγκο στους 20 °C)· περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα μικρότερη από 15 g/l· ελάχιστη ολική οξύτητα (σε μηλικό οξύ) 3 g/l και έως 10 g/l· μέγιστη πτητική οξύτητα (εκφραζόμενη σε οξικό οξύ) 1,8 g/l και μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (εκφραζόμενη ως SO₂) 200 mg/l.

Ανάλογα με τον συνδυασμό των ειδών και των ποικιλιών των καρπών που χρησιμοποιούνται, το «Sidra da Madeira» έχει λαμπερό κίτρινο χρώμα του λεμονιού έως αχυροκίτρινο χρώμα, με πορτοκαλί αποχρώσεις, διαυγή όψη όταν διηθείται ή με κάποιο ίζημα όταν δεν διηθείται.

Έχει φρέσκο, αυθεντικό άρωμα, που αποκαλύπτει έναν φρουτώδη χαρακτήρα μέτριας έως μεγάλης έντασης, με έντονες νότες πράσινου μήλου, ώριμου μήλου, κυδωνιού και/ή εσπεριδοειδών, οι οποίες σχηματίζουν ένα ισορροπημένο και ευχάριστο σύνολο.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Είναι συνήθως μη ανθρακούχο, και έχει ελαφριά, όχι πολύ γλυκιά γεύση, η οποία αναπτύσσει μια αρμονική ισορροπία μεταξύ καυστικότητας και πικρότητας, με ξηρό τελείωμα. Χαρακτηρίζεται από έντονο άρωμα και γεύση μήλου και φρεσκάδα που προκύπτει από την έντονη οξύτητα.

Πωλείται ως εμφιαλωμένος μηλίτης ή ως μηλίτης συσκευασμένος σε κατάλληλους περιέκτες (βαρέλια ή νταμιτζάνες) για πώληση σε καταστήματα κατανάλωσης ποτού και φαγητού και για λιανική πώληση στον τελικό καταναλωτή.

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

Οι παραδοσιακές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Sidra da Madeira» είναι τα μήλα «Barral», «Cara-de-dama», «Branco», «Bico de melro», «Da Festa», «Domingos», «Da Ponta do Pargo», «Calhau», «Focinho de rato» και «Vime» και, σε ορισμένες περιπτώσεις, τα αχλάδια «Do Santo» και «Tenra de São Jorge».

Η μακραιωνή πρακτική των γεωργών της Μαδέρας να πολλαπλασιάζουν και να μοιράζονται γενετικό υλικό από τα δέντρα και τους καρπούς που παρουσιάζουν τα βέλτιστα χαρακτηριστικά για κατανάλωση σε νωπή μορφή και/ή για παραγωγή μηλίτη σημαίνει ότι εξακολουθούν να καλλιεργούνται και άλλες καλλιεργούμενες ποικιλίες μήλων και αχλαδιών, συγκεκριμένα τα μήλα «Baunesa», «Camacha», «Espelho», «Parda», «Rajada», «Reineta Tenra da Camacha», «Santa Isabel», «Azimo», «Amarelo», «Amargo», «Camoesa», «De vinho», «Ouro», «Pevide», «Rajado», «Rijo», «Riscado» και «Serra» και τα αχλάδια «Santa Isabel ou de Santana», «São João», «Curé» και «Pardas», οι οποίες χρησιμοποιούνται επίσης, παρότι σε μικρότερο βαθμό, σε παρτίδες που προορίζονται για την παραγωγή του «Sidra da Madeira».

Επειδή ορισμένοι παραγωγοί επιδίωξαν, από πολύ νωρίς, να διαφοροποιήσουν τους σπορώνες τους με εξωτικές ποικιλίες για κατανάλωση σε νωπή μορφή, όπως τα μήλα «Golden», «Fuji», «Starking», «Royal Gala» και «Reineta» και το αχλάδι «Rocha», πολλές από τις οποίες είχαν ήδη εντοπιστεί στη νήσο από τη γεωπόνο Vieira Natividade το 1947, οι καρποί αυτοί μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Sidra da Madeira» εάν υπάρχουν στη γεωργική εκμετάλλευση ή εάν έχουν καλλιεργηθεί αποκλειστικά στο νησί.

Η ανάμειξη του ευρέος αυτού φάσματος παραδοσιακών ποικιλιών μήλων και αχλαδιών, και ενίοτε και άλλων ποικιλιών μήλων και αχλαδιών, που μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονες, πικρές ή γλυκές και καλλιεργούνται στο νησί, είναι το στοιχείο στο οποίο οφείλονται ο πλούτος των χρωμάτων, των αρωμάτων και των γεύσεων, καθώς και η δροσιστική οξύτητα που χαρακτηρίζει το προϊόν «Sidra da Madeira» το οποίο παράγεται σε διάφορες περιοχές του νησιού από τους ποικίλους παραγωγούς.

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

Όλα τα στάδια της παρασκευής του μηλίτη, από την παραγωγή της πρώτης ύλης, την εξαγωγή του φυσικού χυμού και τη ζύμωση έως την παλαίωση και τη διατήρηση, εκτελούνται στη Μαδέρα.

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

Η συσκευασία του «Sidra da Madeira» σε φιάλες ή κατάλληλους περιέκτες (βαρέλια ή νταμιτζάνες) για λιανική πώληση στον τελικό καταναλωτή πραγματοποιείται στη Μαδέρα, προκειμένου να εξασφαλίζεται η διατήρηση των ιδιαίτερων χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσεων αυτού του φυσικού (ενίοτε ανθρακούχου) μηλίτη, να αποφεύγεται κάθε οξείδωση ή επιμόλυνση που μπορεί να αλλοιώσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και να διασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η νήσος Μαδέρα.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση καταχώρισης του προϊόντος «Sidra da Madeira» βασίζεται στον δεσμό μεταξύ αφενός των χαρακτηριστικών του όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση και την έντονη οξύτητα και, αφετέρου, πρώτον, του ευρέος φάσματος των συνδυασμών καρπών από παραδοσιακές και άλλες ποικιλίες μήλων και αχλαδιών που καλλιεργούνται αποκλειστικά στη Μαδέρα και χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, και, δεύτερον, των εδαφοκλιματικών συνθηκών των περιοχών στις οποίες καλλιεργούνται τα φρέσκα αυτά φρούτα. Η ισχυρή φήμη του «Sidra da Madeira» και η σημασία του για τις διάφορες κοινότητες του νησιού στις οποίες παράγεται συμβάλλουν επίσης στον δεσμό.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Αυτό που διακρίνει το προϊόν «Sidra da Madeira» είναι ότι πρόκειται για φυσικό (ενίοτε ανθρακούχο) μηλίτη με ευρύ φάσμα χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσεων και έντονη οξύτητα, στοιχείο που τον καθιστά ιδιαίτερος δημοφιλή μεταξύ των καταναλωτών και που είναι το αποτέλεσμα της ζύμωσης του φυσικού χυμού που λαμβάνεται από τη συμπίεση διαφόρων «μειγμάτων» ή συνδυασμών νωπών καρπών παραδοσιακών και άλλων ποικιλιών μήλων και, ενίοτε, αχλαδιών οι οποίες καλλιεργούνται και συγκομίζονται σε οπωρώνες που είναι φυτεμένοι σε διάφορες περιοχές της Μαδέρας με πιο εύκρατα μικροκλίματα και πιο όξινο έδαφος, από τα οποία ο καρπός αποκτά τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Είναι επίσης πολύ γνωστό στους παραγωγούς και τους καταναλωτές, διότι ήταν ανέκαθεν πολύ σημαντικό για τους κατοίκους των περιοχών του νησιού στις οποίες επικρατούν ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια των νωπών καρπών από τους οποίους παρασκευάζεται, και στις οποίες αναπτύχθηκε η πιο παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής μηλίτη και εισήχθησαν νέες εγκεκριμένες πρακτικές για αυτό το είδος ποτού με σκοπό τη βελτίωση και τη διαφοροποίηση της παραγωγής του. Στις περιοχές αυτές διοργανώνονται επίσης «φεστιβάλ» και λαϊκές εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο για την προώθηση του «Sidra da Madeira» και των μήλων και αχλαδιών από τα οποία παρασκευάζεται.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες. Η Μαδέρα είναι ένα ηφαιστειακό νησί στην υποτροπική περιοχή του Βόρειου Ατλαντικού. Έχει ιδιαιτέρως ανομοιογενές ανάγλυφο, με απότομα βουνά που χωρίζονται από βαθιές κοιλάδες, σχηματίζοντας μια κεντρική οροσειρά που εκτείνεται από την Ανατολή προς τη Δύση, κάθετα προς τους επικρατούντες ανέμους, με υψόμετρο άνω των 1 200 μέτρων. Λόγω της γεωγραφικής της θέσης, η Μαδέρα έχει ήπιο κλίμα με μικρές μόνο διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με εξαίρεση τις περιοχές που βρίσκονται σε υψόμετρο όπου οι θερμοκρασίες είναι χαμηλότερες. Το ορεινό ανάγλυφο του νησιού και η έκθεση στους αληγείς ανέμους έχουν δημιουργήσει μεγάλη ποικιλία μικροκλίματων, καθώς η νότια πλευρά είναι ηλιόλουστη και προφυλαγμένη, ενώ η βόρεια πλευρά είναι σκιερή, ψυχρότερη και με περισσότερη υγρασία.

Τα χαρακτηριστικά των κυρίαρχων βασαλτικών εδαφών μεταβάλλονται με την αύξηση του υψομέτρου και την επακόλουθη αλλαγή του κλίματος, το οποίο γίνεται πιο υγρό και ψυχρό. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο οι καρποί που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Sidra da Madeira» καλλιεργούνται κυρίως σε περιοχές του νησιού με πιο εύκρατα και υγρά μικροκλίματα —κυρίως σε υψόμετρο άνω των 400 m στη νότια πλευρά και 300 m στη βόρεια πλευρά— όπου κυριαρχούν ημιόξινα έως όξινα εδάφη cambisol και andosol, με καλό αερισμό και αποστράγγιση.

Ανθρώπινοι παράγοντες. Μεταξύ των οπωροφόρων δέντρων που εισήγαγαν οι πρώτοι Πορτογάλοι έποικοι κατά τη δεκαετία του 1420 συγκαταλέγονταν πολυάριθμες ποικιλίες μήλων και αχλαδιών από την Πορτογαλία, οι οποίες βρήκαν ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας στις περιοχές με πιο εύκρατα μικροκλίματα και κατά κύριο λόγο αμμοαργιλώδη εδάφη μέτριας έως υψηλής οξύτητας.

Θεωρείται ότι η παραγωγή του «Sidra da Madeira» άρχισε μόλις οι οπωρώνες παρήγαγαν αρκετούς καρπούς για κατανάλωση και μεταποίηση. Αυτό επιβεβαιώνεται από τις αναφορές του χρονικογράφου Gomes Eanes de Zurara (1410–1474) και από άλλες καταγραφές που δείχνουν ότι ο «οίνος από μήλα» συγκαταλεγόταν στις προμήθειες που έπαιρναν οι πορτογαλικοί στόλοι από τη Μαδέρα από τα μέσα του 15ου αιώνα και μετά.

Είναι επίσης γνωστό ότι, από τις αρχές του 17ου αιώνα, ο «οίνος από μήλα» παραγόταν παράλληλα με τον οίνο της Μαδέρας με χρήση των ίδιων πιεστηρίων και, σε ορισμένες περιπτώσεις, χρησιμοποιούνταν ακόμη και για τη νόθευσή του, έως τις αρχές του 20ου αιώνα, όταν απαγορεύτηκε η παραγωγή οίνου από μήλα για την παραγωγή απομίμησης οίνου της Μαδέρας. Η απαγόρευση αυτή είχε ως αποτέλεσμα οι παραγωγοί της περιοχής να αρχίσουν να προβαίνουν σε ζύμωση του χυμού μήλου προκειμένου να παραγάγουν ένα «νέο ποτό», το οποίο αρχικά ονομαζόταν «cidra» ή «sidra» και, στη συνέχεια, «Sidra da Madeira», ώστε να διαφοροποιείται από τον μηλίτη που παραγόταν αλλού.

Το άρθρο που δημοσιεύτηκε το 1906 από τον γεωπόνο João da Mota Prego (1859–1931), στο οποίο περιγράφονται οι μέθοδοι που πρέπει να χρησιμοποιούνται για την «παραγωγή μηλίτη στη Μαδέρα» και το οποίο καλεί τους τοπικούς παραγωγούς να προβούν σε παραγωγή μηλίτη, συνέβαλε σημαντικά στην ανάπτυξη του και πολλοί παραγωγοί εξακολουθούν να ακολουθούν τις συστάσεις του σήμερα. Επιπλέον, η γεωπόνος Vieira Natividade (1899–1968), κατά την περιγραφή της ανάπτυξης των καλλιεργούμενων φρούτων στη Μαδέρα το 1947, χαρτογράφησε το ευρύ φάσμα των ποικιλιών μήλων και αχλαδιών στο νησί και προσδιόρισε τις κοινότητες στις οποίες συνεχιζόταν η παράδοση της παραγωγής μηλίτη.

Η ευκολία με την οποία εξαπλώνονται τα μηλοειδή και η παραδοσιακή πρακτική της Μαδέρας όσον αφορά τον πολλαπλασιασμό και την ανταλλαγή γενετικού υλικού από τους καρπούς με τα βέλτιστα χαρακτηριστικά οδήγησαν στην εμφάνιση πολυάριθμων παραδοσιακών ποικιλιών μήλων και αχλαδιών που προέρχονταν από τις ποικιλίες οι οποίες αρχικά εισήχθησαν από τους Πορτογάλους και αργότερα από τους Βρετανούς που ζούσαν στο νησί μεταξύ του 16ου και του 18ου αιώνα. Οι ποικιλίες αυτές επιλέχθηκαν και διατηρήθηκαν σε διάφορα μέρη του νησιού, όπου λόγω των τοπικών εδαφοκλιματικών συνθηκών μπορούσαν να προσαρμοστούν με τον βέλτιστο τρόπο, και όπου παρήγαγαν τους καλύτερους καρπούς για κατανάλωση σε νωπή μορφή και για παραγωγή μηλίτη. Οι ποικιλίες αυτές διατηρήθηκαν και στη συνέχεια αναπαράχθηκαν με εμβολιασμό και φυτεύτηκαν σε άλλα μέρη του νησιού με παρόμοια χαρακτηριστικά.

Με την πάροδο των αιώνων, η πρακτική αυτή διευκόλυνε όχι μόνο την ανάπτυξη των κύριων παραδοσιακών ποικιλιών μηλοειδών, αλλά και την πιο πρόσφατη εισαγωγή εξωτικών ποικιλιών μήλων και αχλαδιών, οι οποίες καλλιεργούνται και συγκομίζονται στους οπωρώνες της Μαδέρας. Οι ποικιλίες αυτές παρουσιάζουν επίσης σημαντική οξύτητα και χρησιμοποιούνται και αυτές από ορισμένους παραγωγούς για την παραγωγή μηλίτη, ο οποίος λαμβάνεται με παραδοσιακές ή ειδικές μεθόδους παραγωγής που έχουν αναπτυχθεί σε διάφορες κοινότητες του νησιού.

Για μεγάλο χρονικό διάστημα, η κατανάλωση του «Sidra da Madeira» περιοριζόταν στους τόπους παραγωγής του, και τον μηλίτη κατανάλωναν κυρίως εκείνοι που τον παρασκεύαζαν και οι οικογένειές τους. Τις τελευταίες δεκαετίες, η κατάσταση έχει αλλάξει, καθώς έχουν αυξηθεί σημαντικά οι πωλήσεις σε εστιατόρια και μπαρ στην περιφερειακή αγορά, καθώς και οι απευθείας πωλήσεις στους τελικούς καταναλωτές στις τοπικές αγορές και εκθέσεις, και σε «φεστιβάλ» ή σε λαϊκές εκδηλώσεις που διοργανώνονται για την προώθηση του μηλίτη και των μήλων από τα οποία παρασκευάζεται.

Το ενδιαφέρον για την παράδοση και την ποιότητα αυτού του προϊόντος οδήγησε, στα μέσα του 2016, στη δημιουργία της ένωσης παραγωγών μηλίτη της Μαδέρας (APSRAM), στην οποία συμμετέχουν περίπου 30 παραγωγοί μηλίτη, με στόχο την προώθηση και τη διασφάλιση της ποιότητας και της γνησιότητας του προϊόντος «Sidra da Madeira», την προώθηση της έρευνας και την προβολή του προϊόντος.

Δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών και της φήμης του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών του νησιού, τα οποία ευνοούν την προσαρμογή και τη φύτευση οπωρώνων και μεμονωμένων δέντρων διαφόρων ποικιλιών μήλων και αχλαδιών, προσδίδουν στους καρπούς τους τη μοναδική οξύτητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, τα οποία, ανάλογα με τον συνδυασμό των καρπών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, μεταβιβάζονται επίσης σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό στο «Sidra da Madeira».

Χάρη στα χαρακτηριστικά του «Sidra da Madeira» όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση, τα οποία καθορίζονται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των «μειγμάτων» ή των συνδυασμών των καρπών παραδοσιακών και άλλων ποικιλιών μήλων και, ενίοτε, αχλαδιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, καθώς και στην έντονη οξύτητά του, η οποία οφείλεται κυρίως στις εδαφοκλιματικές συνθήκες των περιοχών όπου καλλιεργούνται οι καρποί, το προϊόν «Sidra da Madeira» έχει κερδίσει πολλά εθνικά βραβεία, όπως στην περίπτωση του διαγωνισμού «Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas» (Εθνικός διαγωνισμός παραδοσιακών πορτογαλικών ειδών μπίρας και μηλίτη) και του «Great Taste — Portugal». Ωστόσο, οι τοπικοί καταναλωτές και, όλο και περισσότερο, οι τουρίστες που επισκέπτονται το νησί είναι εκείνοι που δημιουργούν την εξαιρετική φήμη του.

Τα ιστορικά στοιχεία που πιστοποιούν τη σημασία της παραγωγής «οίνου μήλου», «cidra», «sidra» και «Sidra da Madeira» κατά τα τελευταία 600 έτη οδήγησαν τους τοπικούς παραγωγούς να κατοχυρώσουν ότι ο μηλίτης παρασκευάζεται στο νησί από τον πρώτο εποικισμό του, στις περιοχές όπου οι συνθήκες είναι οι πλέον κατάλληλες για τη φύτευση των οπωρώνων που παρέχουν τους καρπούς. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο υπάρχει μια ισχυρή παράδοση παραγωγής μηλίτη και κατανάλωσης μηλίτη σε ολόκληρο το νησί, αλλά κυρίως στις πολιτικές ενότητες São Roque do Faial — Santana, Santo António da Serra — Machico, Camacha — Santa Cruz, Jardim da Serra — Câmara de Lobos, Ponta do Pargo — Calheta και Prazeres — Calheta, όπου, λόγω της ιδιαίτερης αντιπαλότητας μεταξύ των κοινοτήτων του νησιού, διοργανώνονται κάθε χρόνο λαϊκές και κοινωνικοπολιτιστικές εκδηλώσεις για την προώθηση της παραγωγής και της κατανάλωσης του «Sidra da Madeira».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espirituosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 156/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, 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.

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

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

«VORARLBERGER ALPKÄSE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1413-AM01 — 5.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Αυστρία

Τηλ. +43 5574400350

Φαξ +43 5574400600

Email: fritz.metzler@lk-vbg.at

Η αρχική διεύθυνση της ένωσης έχει αλλάξει και έχει πλέον διορθωθεί αναλόγως. Η αιτούσα ομάδα υπερασπίζεται τα συμφέροντα των παραγωγών του «Vorarlberger Alpkäse» ΠΟΠ και συνεπώς έχει έννομο συμφέρον να αιτηθεί τροποποιήσεις στις προδιαγραφές.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Γεωγραφική περιοχή

☒ Απόδειξη της καταγωγής

☒ Μέθοδος παραγωγής

☒ Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ☒ Επισήμανση
- ☒ Άλλο (μεταβολή στα στοιχεία της αρμόδιας υπηρεσίας, στην ονομασία της αιτούσας ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση, στον οργανισμό ελέγχου, στις εθνικές απαιτήσεις, σε τροποποιήσεις ως προς τη διατύπωση)

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- ☐ Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- ☒ Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για τις οποίες δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση/-εις

Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε όσον αφορά την αντιμετώπιση των πρακτικών πτυχών της προστατευόμενης ονομασίας από την καθιέρωσή της, οι επιδιωκόμενες τροποποιήσεις στις προδιαγραφές του προϊόντος είναι απαραίτητες προκειμένου να παρασχεθεί λεπτομερέστερη περιγραφή όλων των σημαντικών προϋποθέσεων παραγωγής και εμπορίας, συμπεριλαμβανομένων των διαφόρων σταδίων παραγωγής, καθώς και για τη διασφάλιση της ποιότητας της ΠΟΠ «Voralberger Alpkäse».

Οι προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, που αποτελούνταν από διάφορα χωριστά έγγραφα και παραρτήματα, ενοποιούνται σε ένα ενιαίο έγγραφο, αναθεωρούνται και επικαιροποιούνται προκειμένου να παρέχουν σαφέστερη περιγραφή των απαιτήσεων, ιδίως όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής και την απόδειξη της καταγωγής, βοηθώντας, συνεπώς, στη διατήρηση της ποιότητας του «Voralberger Alpkäse» ΠΟΠ.

Πιο συγκεκριμένα, οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τα εξής:

1. Περιγραφή του προϊόντος

Το κείμενο του σημείου 5 στοιχείο β) (Περιγραφή) των προδιαγραφών προϊόντος εντάσσεται στο σημείο 4.2 (Περιγραφή). Το σημείο αυτό, με τη σειρά του, χωρίζεται στα σημεία 4.2.1 («Γενικά χαρακτηριστικά») και 4.2.2 («Χαρακτηριστικά»). Το αρχικό κείμενο καθίσταται πιο συγκεκριμένο και δομημένο. Διαγράφεται η περιεκτικότητα λίπους επί ξηρού (FiDM). Το βάρος για τα επιμέρους κεφάλια τυριού αυξάνεται σε 40 kg (αντί για 35 kg) και η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης ορίζεται σε 3 μήνες (αντί για 3-6 μήνες).

Το σημείο 5 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Σκληρό τυρί από φυσικό νωπό γάλα (μη θερμισμένο, μη αποστειρωμένο με φυγοκέντριση, μη παστεριωμένο, χωρίς συντηρητικά ή σταθεροποιητές, χωρίς χημικά πρόσθετα, χωρίς γενετικά επεξεργασμένη πυτιά), το οποίο λαμβάνεται από βοοειδή που βόσκουν σε ορεινούς ή αλπικούς βοσκοτόπους, με αποξηραμένη, κοκκώδη κρούστα χρώματος καστανοκίτρινου έως καστανού. Το τυρί είναι σφικτό έως εύπλαστο, με υπόλευκο χρώμα και κατά κανόνα περιέχει στρογγυλές σπές μεγέθους μπιζελιού. Περιεκτικότητα λίπους επί ξηρού άνω του 45 %. Τα κεφάλια έχουν βάρος που δεν υπερβαίνει τα 35 kg. Η γεύση είναι απαλή και αρωματική και εντείνεται όσο αυξάνεται η ηλικία του τυριού.

Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 3 έως 6 μήνες, με πιθανές αποκλίνουσες ιδιότητες (απουσία ρωγμών, μικρότερες σπές).»

αναδιατυπώνεται ως εξής:

4.2. Περιγραφή

4.2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

Το «Voralberger Alpkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παράγεται σε ορεινούς και αλπικούς βοσκοτόπους της οριοθετημένης περιοχής με βάση ανεπεξέργαστο αλπικό αγελαδινό γάλα χωρίς χρήση σιρού, κατάλληλο για την παραγωγή σκληρού τυριού. Το βάρος κάθε επιμέρους κεφαλίου τυριού δεν υπερβαίνει τα 40 kg και η ωρίμασή του διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4.2.2. Ιδιότητες

Το τυρί έχει αποξηραμένη, καστανοκίτρινη έως καστανή κοκκώδη κρούστα και σφικτή έως λεία υφή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανεμημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές σπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Κατά κανόνα, οι σπές είναι στρογγυλές και έχουν το μέγεθος μπιζελιού. Η γεύση είναι απαλή και εντείνεται με την αύξηση της ηλικίας του τυριού.

Ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική εικόνα του προϊόντος «Vorarlberger Alpkäse».

Το «Vorarlberger Alpkäse» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο σε τεμάχια διαφορετικών μεγεθών.

Αιτιολόγηση

Η διατύπωση «περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού άνω του 45 %» διαγράφεται χωρίς αντικατάσταση, διότι είναι περιττή υπό το πρίσμα των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων. Η διατύπωση, τμήμα της οποίας προέρχεται από τις προδιαγραφές προϊόντος και τμήμα της οποίας έχει προστεθεί, καθίσταται πιο ακριβής, προκειμένου να αποσαφηνιστεί και να βελτιωθεί η ολοκληρωμένη περιγραφή του προϊόντος, παρέχοντας συνεπώς στον οργανισμό ελέγχου πιο ακριβείς και αξιόπιστες παραμέτρους για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης καθορίζεται επίσης με μεγαλύτερη ακρίβεια και, ως εκ τούτου, αποσαφηνίζεται.

Οι συνθήκες αγοράς και πωλήσεων, με την τάση προς τα τυριά που ωριμάζουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, απαιτεί μεγαλύτερη ανοχή όσον αφορά το ύψος της μήτρας και το βάρος των επιμέρους κεφαλιών τυριού. Ως εκ τούτου, το βάρος αυξάνεται σε 40 kg κατ' ανώτατο όριο. Η αλλαγή αυτή δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις ή επίδραση στην ποιότητα του «Vorarlberger Alpkäse».

2. Απόδειξη της καταγωγής

Οι προηγούμενες παρατηρήσεις σχετικά με το ιστορικό του προϊόντος στο σημείο 5 στοιχείο δ) (Απόδειξη της καταγωγής) των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος, οι οποίες έπρεπε να παρουσιαστούν στο σημείο αυτό κατά τον χρόνο αναγνώρισης της εν λόγω ονομασίας, μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.6 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή). Αντ' αυτών, οι τομεακές διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας συμπεριλαμβάνονται στο σημείο 4.4 (Απόδειξη της καταγωγής) των τροποποιημένων προδιαγραφών:

«Η αιτούσα ένωση τηρεί μητρώο παραγωγών στο οποίο καταχωρίζεται κάθε Sennalpe (αλπική εγκατάσταση) στην οποία παράγεται το «Vorarlberger Alpkäse» εντός της γεωγραφικής περιοχής, μαζί με την ονομασία του όρους και τη διεύθυνση επικοινωνίας. Η Sennalpe πρέπει να υποβάλει ειδική αίτηση στην αιτούσα ένωση προκειμένου να καταχωριστεί στο εν λόγω μητρώο.

Η περαιτέρω μεταφορά του χρησιμοποιούμενου γάλακτος από ένα εγκεκριμένο τυροκομείο αλπικού τυριού σε άλλο επιτρέπεται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Προκειμένου να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα, η ποσότητα του μεταφερόμενου γάλακτος πρέπει να τεκμηριώνεται με δελτίο παράδοσης.

Για να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του «Vorarlberger Alpkäse» πέραν των αλυσίδων εφοδιασμού, η αιτούσα ένωση, κατόπιν αιτήματος, εκδίδει σήμα καζείνης, το οποίο φέρει αύξοντα αριθμό.

Το χρησιμοποιούμενο σήμα καζείνης περιλαμβάνει το ακόλουθο κείμενο:

“G.U.-VBG

ALPKAESE

XXXXXX”

Για κάθε παραγόμενο κεφάλι τυριού, η εγκατάσταση Sennalpe πρέπει να επιθέτει το σήμα καζείνης που φέρει τον αύξοντα αριθμό πριν από τη συμπίεση του τυριού και να το καταγράψει στην ημερήσια έκθεση παραγωγής. Η ημερήσια έκθεση παραγωγής αναφέρει επίσης την ημερομηνία παραγωγής, την ποσότητα του μεταποιημένου γάλακτος, τη θερμοκρασία θέρμανσης και τον αριθμό των τυριών που παράχθηκαν εκείνη την ημέρα. Η συμμόρφωση με την περίοδο ωρίμασης μπορεί να ιχνηλατηθεί μέσω των αρχείων παραγωγής / της παρτίδας. Το τυρί μπορεί επίσης να ωριμάζει και να αποθηκεύεται σε περιφερειακές αποθήκες ωρίμασης σε χαμηλότερα υψόμετρα της οριοθετημένης περιοχής.

Κατά την πώληση του «Vorarlberger Alpkäse», η Sennalpe πρέπει να τηρεί αρχεία που επιτρέπουν την ιχνηλασιμότητα (π.χ. δελτία παράδοσης / παρτίδες).»

Αιτιολόγηση

Καθώς μέχρι σήμερα οι προδιαγραφές δεν περιείχαν κανόνες όσον αφορά την απόδειξη της καταγωγής, κρίθηκε αναγκαίο να συμπεριληφθούν στοιχεία για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, βάσει του σημείου 4.4 (Απόδειξη της καταγωγής) των προδιαγραφών προϊόντος. Πλέον, περιλαμβάνονται διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, μέρος του κειμένου μεταφέρεται επίσης από το αρχικό σημείο 5 στοιχείο η) (Επισήμανση) στο σημείο 4.4. Η περαιτέρω μεταφορά του χρησιμοποιούμενου γάλακτος από ένα εγκεκριμένο τυροκομείο αλπικού τυριού σε άλλο εντός της οριοθετημένης περιοχής θα επιτρέπεται μελλοντικά, καθώς, δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού επιπέδου, η διαδικασία αυτή δεν επηρεάζει πλέον την ποιότητα και εξασφαλίζει την παραγωγή του προϊόντος ΠΟΠ «Voralberger Alpkäse». Η μεταφορά καθίσταται αναγκαία λόγω της αυξανόμενης δυσκολίας εξεύρεσης προσωπικού, δεδομένης της τεράστιας έντασης των εργασιών και της αβεβαιότητας που συνδέεται με τη διατήρηση της παραγωγής αλπικού τυριού στις ορεινές περιοχές μας. Η ποσότητα του μεταφερόμενου γάλακτος πρέπει να τεκμηριώνεται.

3. Γεωγραφική περιοχή

Το σημείο 5 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Εκτάσεις που περιλαμβάνουν ορεινούς και αλπικούς βοσκοτόπους στην αυστριακή επαρχία Vorarlberg. Οι επίσημα αναγνωρισμένες αλπικές εκμεταλλεύσεις βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 1 000 m και 1 800 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας και λειτουργούν μόνο κατά τους θερινούς μήνες στο πλαίσιο της αλπικής εποχιακής μετακίνησης.»

και ο επιπλέον υποβληθείς χάρτης της Αυστρίας

τροποποιούνται ως εξής:

4.3. Γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Voralberger Alpkäse» παράγεται στην επαρχία Vorarlberg σε υψόμετρο μεταξύ 1 000 m και 1 800 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Οι επίσημα αναγνωρισμένες αλπικές εκμεταλλεύσεις λειτουργούν μόνο κατά τους θερινούς μήνες στο πλαίσιο της αλπικής εποχιακής μετακίνησης.»

Υψομετρικός χάρτης της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Αιτιολόγηση

Η έκταση του κειμένου περιορίζεται. Η απαίτηση των προδιαγραφών σχετικά με τις επίσημα αναγνωρισμένες αλπικές εκμεταλλεύσεις ορίζεται στο σημείο 4.5 (Μέθοδος παραγωγής) [και συγκεκριμένα στο σημείο 4.5.1 (Πρώτες ύλες — γάλα)]. Προστίθεται επίσης νέος χάρτης της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο χάρτης πλέον περιέχει επίσης πληροφορίες σχετικά με το υψόμετρο πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Αυτό δεν μεταβάλλει την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

4. Μέθοδος παραγωγής

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο ε) (Μέθοδος παραγωγής) των προδιαγραφών προϊόντος διατυπώνεται με μεγαλύτερη ακρίβεια και διαιρείται στα σημεία 4.5.1 (Πρώτη ύλη — γάλα), 4.5.2 (Παραγωγή) και 4.5.3 (Εμπειρογνώση — γνώση της παραγωγής).

Το σημείο 5 στοιχείο ε) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Το νωπό γάλα που παράγεται χωρίς χρήση ενσιρωμένων ζωοτροφών και το οποίο είναι κατάλληλο για την παραγωγή σκληρού τυριού που λαμβάνεται στις Άλπεις από επίσημως ελεγχόμενα κοπάδια αγελάδων, το οποίο δεν έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, παστερίωση ή αποστείρωση με φυγοκέντρωση, μεταποιείται επιτόπου χωρίς μεταφορά ή ενδιάμεση αποθήκευση. Το γάλα που λαμβάνεται το βράδυ μεταφέρεται αμέσως σε μικρότερους περιέκτες (ξύλινα δοχεία γάλακτος ή κάδοι) προκειμένου να αυξηθεί η κρέμα γάλακτος. Την επόμενη ημέρα, η κρέμα (αλπικό βούτυρο) αποκορυφώνεται χειρωνακτικά προκειμένου να επιτευχθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρές ουσίες. Στη συνέχεια, το εν λόγω ωριμασμένο και αποκορυφωμένο γάλα αναμειγνύεται με το πλήρες γάλα που λαμβάνεται το πρωί, τις καλλιέργειες γαλακτικού οξέος / βακτηρίων και τις πυτιές αλπικού τυριού σε αλπικούς (χάλκινους) λέβητες. Το τυρόπηγμα αφαιρείται χειρωνακτικά με τη χρήση υφάσματος και χωρίς τη χρήση μηχανημάτων. Το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 51,5 °C έως 52,5 °C, συμπιέζεται και υποβάλλεται σε τακτική επεξεργασία με άλμη με σκοπό τον καλό σχηματισμό κρούστας. Η τυροκομική παραγωγή πραγματοποιείται αποκλειστικά κατά την περίοδο της θερινής βόσκησης των βοοειδών (τα οποία τρέφονται αποκλειστικά με βόσκηση σε αλπικούς βοσκοτόπους). Δεδομένης της σύντομης περιόδου βόσκησης σε αλπικές περιοχές (3-4 μήνες), το προϊόν διατίθεται μόνο σε εποχιακή βάση και σε περιορισμένες ποσότητες.

Απαγορεύεται η προσθήκη γάλακτος από εκμεταλλεύσεις της κοιλάδας υπό οποιαδήποτε μορφή.

Έχουν θεσπιστεί εθνικοί κανόνες όσον αφορά την κτηνοτροφία και την υγεία των ζώων, καθώς και την υγιεινή των εκμεταλλεύσεων και του προσωπικού. Η διασφάλιση της ποιότητας παρέχεται μέσω επιθεωρήσεων και κατάρτισης για το προσωπικό και την υγιεινή.»

τροποποιείται ως εξής:

4.5.1. Πρώτη ύλη (γάλα)

Το προϊόν «Vorarlberger Alpkäse» παράγεται αποκλειστικά από νωπό αλπικό αγελαδινό γάλα κατά την περίοδο της θερινής βόσκησης στις Άλπεις. Εκτός από εξαιρετικές περιπτώσεις (π.χ. ασθένεια, χιονόπτωση ή οίστρος), η βόσκηση πρέπει να πραγματοποιείται σε καθημερινή βάση κατά τους θερινούς μήνες. Τα βοοειδή δεν πρέπει να οδηγούνται σε βοσκοτόπους εκτός της περιοχής της Sennalpe. Επιτρέπεται μόνο το αγελαδινό γάλα από επίσημα αναγνωρισμένες εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε ορεινούς ή αλπικούς βοσκοτόπους εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα ή το γάλα που αποστειρώνεται με φυγοκέντρωση δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Vorarlberger Alpkäse». Απαγορεύεται η προσθήκη γάλακτος από εκμεταλλεύσεις της κοιλάδας υπό οποιαδήποτε μορφή. Το γάλα που χρησιμοποιείται για το προϊόν «Vorarlberger Alpkäse» χαρακτηρίζεται από τους βοσκοτόπους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, με τα εκλεκτά αγρωστώδη και βότανά τους. Οι αγελάδες καταναλώνουν αγρωστώδη και βότανά είτε νωπά ως χλωρή χορτονομή είτε αποξηραμένα ως σανό. Απαγορεύεται ρητά η διατροφή με ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή με ενσιρωμένες ζωοτροφές.

Η χρήση θρυμματισμένων σπόρων ως αντισταθμιστικής και συμπληρωματικής ζωοτροφής από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20 % επί ξηράς ουσίας ετησίως.

Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή που χαρακτηρίζεται από λειμώνες και λεπτό στρώμα χούμου και δεν είναι κατάλληλη για καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ούτε παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές.

Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 80 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων που προέρχονται από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

4.5.2. Παραγωγή

Μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο μη θερμισμένο, μη παστεριωμένο νωπό γάλα χωρίς χρήση σιρού, το οποίο δεν έχει αποστειρωθεί με φυγοκέντρωση. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών, χημικών προσθέτων και γενετικά τροποποιημένης φυτιάς.

Το νωπό γάλα υποβάλλεται πρώτα σε μερική αποκορύφωση και προωρίμαση με καλλιέργεια ορού γάλακτος και/ή βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Τα παραδοσιακά βακτήρια γαλακτικού οξέος που αρχικά απομονώθηκαν και πολλαπλασιάστηκαν από φυσικές καλλιέργειες αποτελούν πλέον τη βάση της μητρικής καλλιέργειας για τις καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται στην εκμετάλλευση. Στη συνέχεια, το εν λόγω ωριμασμένο και αποκορυφωμένο γάλα αναμειγνύεται με το νωπό γάλα που λαμβάνεται το πρωί, τις καλλιέργειες βακτηρίων γαλακτικού οξέος και τις πυτιές αλπικού τυριού σε αλπικούς (χάλκινους) λέβητες. Το τυρόπηγμα αφαιρείται με τη χρήση υφάσματος ή με τη μεταφορά του τυροπήγματος / ορού γάλακτος σε μήτρες τυριού. Στη συνέχεια, το πηγμένο γάλα (τυρόπηγμα) κόβεται στο επιθυμητό μέγεθος με εργαλείο τεμαχισμού τυροπήγματος. Στη συνέχεια, εκτελείται το επόμενο στάδιο του σχηματισμού του τυριού: το τυρόπηγμα αναπτύσσεται περαιτέρω και παρατηρείται συναίρεση (όπου ο ορός γάλακτος διαχωρίζεται από το τυρόπηγμα). Το τυρόπηγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C και στη συνέχεια μεταφέρεται σε μήτρες και συμπιέζεται.

Το μέγιστο βάρος των τυριών είναι 40 kg, ανάλογα με το μέγεθος του κεφαλιού τυριού. Στη συνέχεια, τα τυριά τοποθετούνται σε άλμη με περιεκτικότητα σε αλάτι περίπου 20 Βέ°, έτσι ώστε το τυρί να απορροφά αλάτι, η κρούστα σχηματίζεται και αναπτύσσεται η δομή του τυριού, με αποτέλεσμα το τυρί να σφραγίζεται εξωτερικά και να ωριμάζει καλά και ομοιόμορφα στο εσωτερικό. Αυτό οδηγεί στην ομοιογενή και συμπαγή σύσταση του προϊόντος «Vorarlberger Alpkäse». Στη συνέχεια, τα τυριά ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες, ανάλογα με τη φύση της κρούστας και την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος, σε θερμοκρασία μεταξύ 10 °C και 17 °C και υγρασία άνω του 80 %. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα τυριά υποβάλλονται σε τακτική επεξεργασία (βούρτσισμα ή τρίψιμο) με αλατόνερο (περιεκτικότητα σε αλάτι έως 20 Βέ°) έως τρεις φορές την εβδομάδα, ώστε να εξασφαλίζεται ο χαρακτηριστικός σχηματισμός κρούστας και η ανάπτυξη της γεύσης. Μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, το τυρί «Vorarlberger Alpkäse» είναι έτοιμο για κατανάλωση.

4.5.3. Τεχνογνωσία — γνώση της παραγωγής

Η ποιότητα του «Vorarlberger Alpkäse» οφείλεται κυρίως στην πείρα των τοπικών τυροκόμων στη διαχείριση της παραγωγής και στην ωρίμαση του τυριού. Η τέχνη της τυροκομίας βασίζεται στην τεχνογνωσία των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος που ασχολούνται με την παραγωγή με διαφορετικούς τρόπους, ανάλογα με τον επιμέρους ρόλο τους στη διαδικασία, με την οποία επιτυγχάνεται η χαρακτηριστική ποιότητα του τυριού «Vorarlberger Alpkäse». Αυτή αρχίζει με τη χρήση καλλιεργειών βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Για παράδειγμα, ο προσδιορισμός της σύνθεσης της καλλιέργειας βακτηρίων γαλακτικού οξέος, της θερμοκρασίας, της διάρκειας ανάπαυσης, της ποσότητας και της αναλογίας που προστίθεται, καθώς και των συνθηκών αποθήκευσης, προκύπτει από την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της πείρας τους είναι ο συγκεκριμένος τρόπος αποθήκευσης και η ωρίμαση του νωπού γάλακτος κατά τρόπο ευνοϊκό για τον σχηματισμό βακτηρίων γαλακτικού οξέος που βελτιώνουν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του τυριού όσον αφορά τη διάρκεια ζωής, την οσμή και τη γεύση. Η χρήση πυτιάς μόσχου, ο χρόνος και ο τρόπος κοπής του πηγμένου γάλακτος (τυροπήγματος), το μέγεθος του τυροπήγματος, η ανάπτυξη του τυριού και η θέρμανση του μείγματος τυροπήγματος / ορού γάλακτος είναι αποτέλεσμα της ιδιαίτερης πείρας των τυροκόμων και έχουν ιδιαίτερη σημασία για την ποιότητα του «Vorarlberger Alpkäse».

Ο τυροκόμος πρέπει να παρακολουθεί πολύ στενά κάθε στάδιο της παραγωγής του τυριού και να προσδιορίζει τον κατάλληλο χρόνο για κάθε στάδιο μεταποίησης. Για παράδειγμα, η προσεκτική θέρμανση του «Vorarlberger Alpkäse» στους 51-54 °C μετά την κοπή του πηγμένου γάλακτος αποτελεί σημαντική προϋπόθεση για τη μακρά διάρκεια ζωής του τυριού. Ταυτόχρονα, ο χειρισμός του γάλακτος πρέπει να εκτελείται με μεγάλη προσοχή, προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση μεγάλου τμήματος των αρωματικών και μικροβιολογικών χαρακτηριστικών και συστατικών του και, επομένως, των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών του. Επιπλέον, λόγω των φυσικά μεταβαλλόμενων συνθηκών διατροφής στους αλπικούς βοσκοτόπους, το γάλα δεν έχει τυποποιημένα χαρακτηριστικά, καθώς η ποιότητά του (όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε πρωτεΐνες ή άλλα στοιχεία της σύστασής του) μπορεί να ποικίλλει. Οι τυροκόμοι που παρασκευάζουν το «Vorarlberger Alpkäse» διαθέτουν μεγάλη πείρα και γνωρίζουν πολύ καλά τον τρόπο διαχείρισης αυτών των φυσικών διακυμάνσεων. Ο προσεκτικός χειρισμός, από μέρους τους, όλων αυτών των σταδίων της διαδικασίας είναι ζωτικής σημασίας για την υπόλοιπη διαδικασία ωρίμασης και, ως εκ τούτου, για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στον προσεκτικό χειρισμό του τυριού. Χάρη στην πείρα τους, οι τυροκόμοι γνωρίζουν αυτόματα πότε πρέπει να αναστρέφεται, να βουρτσίζεται και να τρίβεται το τυρί και, ως εκ τούτου, επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα του τυριού.

Οι τακτικές συναντήσεις των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων, κατά τις οποίες μοιράζονται τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει, οδηγούν σε μια συνεχή διαδικασία κατάρτισης, η οποία συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας και της παράδοσης του τυριού «Vorarlberger Alpkäse».

Αιτιολόγηση

Έχουν επέλθει αλλαγές στην παραγωγική διαδικασία, με στόχο τη διασφάλιση της αδιαμφισβήτητης ποιότητας του «Vorarlberger Alpkäse», η οποία βασίζεται ιδίως στη γνώση των παραγωγών σχετικά με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής. Σε συνδυασμό με την —πλέον τροποποιημένη— διατύπωση, η οποία ήδη περιλαμβανόταν στις αρχικές προδιαγραφές, αυτή η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής περιγράφεται λεπτομερέστερα, ιδίως με τον ακριβέστερο προσδιορισμό της μεθόδου μεταποίησης.

Οι επιμέρους τροποποιήσεις αφορούν τα ακόλουθα σημεία:

— Πρώτη ύλη — γάλα

Η διατροφή των βοοειδών αποκλειστικά με βόσκηση δεν επαρκεί πάντοτε για τη διατήρηση της υγείας των ζώων, καθώς τα ολόενα και πιο ακραία καιρικά φαινόμενα (ξηρασία, μεγάλες περιόδους βροχοπτώσεων κ.λπ.) και η συνακόλουθη κλιματική αλλαγή εκθέτουν τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής σε αλπικά εδάφη σε μεταβολικό στρες και μειώνουν τη διαθεσιμότητα χορτονομής. Επιπλέον, οι διάφορες φυλές αγελάδων που εκτρέφονται σε αλπικούς βοσκοτόπους έχουν διαφορετικές ενεργειακές απαιτήσεις και, ως εκ τούτου, χρειάζονται συμπληρωματικές ζωτροφές για την καλή διαβίωσή τους.

Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπημένη παροχή θρεπτικών ουσιών που είναι απαραίτητες για την καλή διαβίωση των ζώων, ανεξάρτητα από τις ασυνήθιστες κλιματικές συνθήκες, όπως η ξηρασία, καθίσταται δυνατή η αγορά θρυμματισμένων σπόρων και η χρήση τους ως αντισταθμιστικής και συμπληρωματικής ζωτροφής σε ποσοστό έως 20 % της ξηράς ουσίας ετησίως.

Η ανωτέρω παρέκκλιση για τα συμπληρώματα δεν επηρεάζει την υψηλή και σταθερή ποιότητα του γάλακτος, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο μέρος της χονδροειδούς χορτονομής πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή.

Η απαίτηση του σημείου 5 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις επίσημα αναγνωρισμένες αλπικές εκμεταλλεύσεις σε υψόμετρο μεταξύ 1 000 m και 1 800 m μεταφέρεται στο σημείο 4.5.1 (Πρώτη ύλη — γάλα) και προσδιορίζεται λεπτομερέστερα. Το γάλα μπορεί να λαμβάνεται μόνο από αγελάδες που προέρχονται από εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε ορεινούς ή αλπικούς βοσκοτόπους στις οποίες έχει χορηγηθεί αριθμός έγκρισης από την αρμόδια αρχή (την Αυστριακή Υπηρεσία για την Ασφάλεια των Τροφίμων). Αυτό δικαιολογείται από τις ειδικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (κανονισμός για την υγιεινή των ζωοτροφών), με τις οποίες πρέπει να συμμορφώνονται οι εκμεταλλεύσεις παραγωγής του τυριού. Οι συγκεκριμένες εκμεταλλεύσεις περιλαμβάνονται στο σχετικό μητρώο και αναφέρονται στον κανονισμό.

Η περαιτέρω μεταφορά από ένα εγκεκριμένο αλπικό τυροκομείο σε άλλο εντός της οριοθετημένης περιοχής θα επιτρέπεται μελλοντικά, καθώς, δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού επιπέδου, η διαδικασία αυτή δεν επηρεάζει πλέον την ποιότητα. Η ποσότητα του μεταφερόμενου γάλακτος πρέπει να τεκμηριώνεται και από τα δύο αλπικά γαλακτοκομεία με δελτίο παράδοσης.

— Παραγωγή

Η παραγωγή του «Vorarlberger Alpkäse» περιγράφεται με αναλυτικά βήματα, από τη μεταποίηση του νωπού γάλακτος έως το στάδιο της ωρίμασης κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης, με παράθεση των τεχνικών παραμέτρων που θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα.

Το τυρόπηγμα μπορεί πλέον να θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C (αντί μεταξύ 51,5 °C και 52,5 °C όπως προηγουμένως). Επιτρέπεται ευρύτερο φάσμα θερμοκρασιών θέρμανσης, διότι δεν είναι δυνατόν, στην περίπτωση της χειροκίνητης θέρμανσης, να καθοριστεί η ακριβής θερμοκρασία του χώρου, που σημαίνει ότι απαιτείται μεγαλύτερη ανοχή. Το νέο εύρος ανοχής για τη θερμοκρασία θέρμανσης δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του προϊόντος. Η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών και χημικών προσθέτων εξακολουθεί να μην επιτρέπεται. Αυτό κατέστη ακόμη πιο σαφές μέσω ακριβέστερης διατύπωσης.

Όσον αφορά τις καλλιέργειες ορού γάλακτος ή γαλακτικού οξέος της ίδιας της εκμετάλλευσης, καθίσταται σαφές ότι η ιστορική μητρική καλλιέργεια παράγεται σήμερα σε κεντρικό επίπεδο και στη συνέχεια χρησιμοποιείται εσωτερικά για περαιτέρω χρήση ως καλλιέργεια εκμετάλλευσης για την παραγωγή του «Vorarlberger Alpkäse». Από την άποψη αυτή, η πείρα των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος διαδραματίζει καίριο ρόλο.

Η περιεκτικότητα σε αλάτι αποσαφηνίζεται και προσαρμόζεται σε πρακτικά επαληθεύσιμα κριτήρια με τη χρήση της κλίμακας Baumé (Bé). Η περιεκτικότητα σε αλάτι προσδιορίζεται σε 20 °Bé κατ' ανώτατο όριο. Ο σχηματισμός της κρούστας που είναι χαρακτηριστική του τυριού «Vorarlberger Alpkäse» και η συνακόλουθη ποιότητά του αποσαφηνίζονται περαιτέρω και γίνεται αναφορά στη διαχείριση από τον τυροκόμο και στο κλίμα ωρίμασης.

— Εμπειρογνώσια — γνώση της παραγωγής

Καθώς οι υπάρχουσες προδιαγραφές δεν περιείχαν βασικές παρατηρήσεις σχετικά με την πατροπαράδοτη γνώση των παραγωγών, οι προδιαγραφές καθίστανται πιο συγκεκριμένες από αυτή την άποψη και παρατίθενται περιγραφές των διαπιστευτηρίων των ειδικών. Παρατίθεται επίσης περιγραφή των υπό εξέλιξη δραστηριοτήτων που στοχεύουν στη μετάδοση της παράδοσης με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας, χάρη στις οποίες μπορεί να ανακοπεί αποτελεσματικά η απώλεια ή η υποβάθμιση της εμπειρογνώσιας και να διατηρηθεί η πατροπαράδοτη γνώση για το προϊόν.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονταν προηγουμένως στο σημείο 5 στοιχείο δ) (Απόδειξη της καταγωγής) μεταφέρονται στο σημείο 4.6 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή).

Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονταν προηγουμένως στο σημείο 5 στοιχείο στ) (Δεσμός) εντάσσονται στο σημείο 4.6 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή). Οι επιπτώσεις των κλιματικών και ανθρώπινων παραγόντων στη γεωγραφική περιοχή περιγράφονται διεξοδικά, με λεπτομερή περιγραφή της ειδικής εμπειρογνώσιας των τοπικών παραγωγών, η οποία προηγουμένως αναφερόταν μόνο στις προδιαγραφές, όπως οι παραδοσιακές γνώσεις των ειδικών τεχνικών αποθήκευσης και το υψηλό επίπεδο εμπειρογνώσιας όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και τη διαχείριση της ωρίμασης, η οποία είναι ζωτικής σημασίας για την ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές προσαρμόζονται στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, υπό την έννοια ότι οι παρατηρήσεις ιστορικής φύσης, όπως τα έγγραφα αποδεικτικά στοιχεία και οι παλαιές παραδόσεις σχετικά με το «Vorarlberger Alpkäse», οι οποίες αρχικά περιγράφονταν στο τμήμα της απόδειξης της καταγωγής, έχουν μεταφερθεί στο σημείο 4.6 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή).

6. Επισήμανση

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο η) (Επισήμανση) των προδιαγραφών προϊόντος μεταφέρεται στο σημείο 4.4 (Απόδειξη της καταγωγής) και προσαρμόζεται στις τρέχουσες απαιτήσεις τεκμηρίωσης.

Για παράδειγμα, οι απαιτήσεις των αρχικών προδιαγραφών (όσον αφορά την τοποθέτηση στο προϊόν της ημερομηνίας παραγωγής και της ονομασίας της ορεινής περιοχής και/ή του αλπικού βοσκοτόπου) έχουν καταστεί περιττές λόγω της τεκμηρίωσης που πρέπει πλέον να παρέχεται για τους σκοπούς της απόδειξης της καταγωγής. Αποσαφηνίζεται το σήμα καζείνης που πρέπει να χρησιμοποιείται. Η τοποθέτηση του σήματος αυτού στη συσκευασία των μερίδων τυριού καθίσταται περιττή, διότι η ιχνηλασιμότητα των παρτίδων είναι εγγυημένη στην περίπτωση των μερίδων.

Οι κανόνες για τις ιδιωτικές ετικέτες που ορίζονται στο σημείο 5 στοιχείο η) (Επισήμανση) των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος μεταφέρονται στο σημείο 4.8 (Επισήμανση).

«Επιτρέπεται η χρήση ιδιωτικών ετικετών. Ωστόσο, η ιδιωτική ετικέτα δεν πρέπει να παραπλανά τον καταναλωτή ή να βλάπτει την καλή φήμη της ΠΟΠ.»

Αιτιολόγηση

Αποσαφηνίζονται και διευρύνονται οι απαιτήσεις σχετικά με τη διαχείριση των ιδιωτικών ετικετών. Οι ιδιωτικές ετικέτες θα εξακολουθήσουν να επιτρέπονται.

7. Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα

7.1. Επικαιροποιούνται η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

7.2. Η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας διορθώνεται.

Αιτιολόγηση

Η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας έχει αλλάξει από τότε που προστατεύθηκε η ονομασία και, επομένως, επικαιροποιείται μαζί με τα τροποποιημένα στοιχεία της αρμόδιας αρχής.

7.3. Οργανισμός ελέγχου

Η ενότητα που περιέχει τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου τροποποιείται διότι ο εν λόγω οργανισμός είναι πλέον ιδιωτική εταιρεία, δηλαδή η Lacon GmbH.

7.4. Αλλαγές στη διάταξη/παρουσίαση των προδιαγραφών προϊόντος

Επαναρίθμηση και τροποποίηση ορισμένων τίτλων για να καταστούν οι πληροφορίες σαφέστερες και ακριβέστερες.

7.5. Εθνικές απαιτήσεις

Το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» απαλείφεται χωρίς να αντικατασταθεί, δεδομένου ότι οι απαιτήσεις αυτές είναι περιττές υπό το πρίσμα των κανονιστικών απαιτήσεων.

ENIAIO ΕΓΓΡΑΦΟ

«Vorarlberger Alpkäse»

Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1413-AM01 — 5.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Vorarlberger Alpkäse»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρώφimu

3.1 Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Voralberger Alpkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παράγεται σε ορεινούς και αλπικούς βοσκοτόπους της οριοθετημένης περιοχής με βάση ανεπεξέργαστο αλπικό αγελαδινό γάλα χωρίς χρήση σιρού, κατάλληλο για την παραγωγή σκληρού τυριού. Το βάρος κάθε επιμέρους κεφαλιού τυριού δεν υπερβαίνει τα 40 kg και η ωρίμασή του διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το τυρί έχει αποξηραμένη, καστανοκίτρινη έως καστανή κοκκώδη κρούστα και σφικτή έως λεία υφή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανεμημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές σπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Κατά κανόνα, οι σπές είναι στρογγυλές και έχουν το μέγεθος μπιζελιού. Η γεύση είναι απαλή και εντείνεται με την αύξηση της ηλικίας του τυριού.

Ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική εικόνα του προϊόντος «Voralberger Alpkäse».

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

Για την παραγωγή του «Voralberger Alpkäse» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο γάλα αγελάδων από επίσημα αναγνωρισμένες εκμεταλλεύσεις σε ορεινούς ή αλπικούς βοσκοτόπους με διαχείριση λειμώνων. Η παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών και η σίτιση με ενσιρωμένες ζωοτροφές δεν επιτρέπονται.

Η χρήση πρόσθετων ζωοτροφών υπό μορφή σπόρων που έχουν υποστεί σύνθλιψη επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20 % επί ξηράς ουσίας ετησίως. Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν επίσης να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή και δεν είναι κατάλληλη για γεωργική καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ούτε παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές.

Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 80 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων που προέρχονται από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 20 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

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

Η πρώτη ύλη πρέπει να παράγεται, να μεταποιείται και να ωριμάζει εντός της οριοθετημένης 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

Τα τυριά πρέπει να ταυτοποιούνται με σήμα καζείνης που φέρει αύξοντα αριθμό. Υπεύθυνη για τη χορήγηση και την εκχώρηση του αύξοντος αριθμού είναι η αιτούσα ένωση.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Voralberger Alpkäse» παράγεται στην επαρχία Voralberg σε υψόμετρο μεταξύ 1 000 m και 1 800 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Οι επίσημα αναγνωρισμένες αλπικές εκμεταλλεύσεις λειτουργούν μόνο κατά τους θερινούς μήνες στο πλαίσιο της αλπικής εποχιακής μετακίνησης.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι χαρακτηριστικές ιδιότητες του τυριού «Voralberger Alpkäse» οφείλονται στο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή, στα συστατικά, στη γεύση και στη σύστασή του, όπως επηρεάζονται από την αλπική χλωρίδα του Voralberg, καθώς και στις κλιματικές και ανθρώπινες (παραδοσιακές βιοτεχνικές) συνθήκες της διαδικασίας παραγωγής. Οι αλπικές εκμεταλλεύσεις μικρής κλίμακας (Sennalpe) έχουν διατηρήσει την παραδοσιακή παραγωγή και τον προσεκτικό τρόπο χειρισμού/ωρίμασης των τυριών μέχρι σήμερα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την ιδιαίτερη ποιότητα και τη μακρά διάρκεια ζωής του «Voralberger Alpkäse».

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Voralberger Alpkäse» παρουσιάζει ένα ιδιαίτερο γευστικό στοιχείο λόγω της αλπικής βλάστησης της περιοχής παραγωγής και της χρήσης κυρίως χλωρών ζωοτροφών, η οποία, σε συνδυασμό με την παραδοσιακή βιοτεχνική μέθοδο παραγωγής, προσδίδει στο τυρί τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες. Η παραγωγή τυριού συμβάλλει ουσιαστικά στη διατήρηση της ορεινής κτηνοτροφίας της περιοχής Voralberg και είναι απαραίτητη για την οικολογική ποικιλομορφία και τη σταθερότητα του αλπικού πολιτιστικού τοπίου του Voralberg.

Στο Vorarlberg, η γεωργία επικεντρώνεται αποκλειστικά στη διαχείριση των βοσκοτόπων. Οι αλπικές εκμεταλλεύσεις υπόκεινται σε αυστηρή απαγόρευση χρήσης ενσιρωμένων ζωοτροφών (ζωοτροφές που δεν έχουν υποστεί ζύμωση). Μόνο με την απαγόρευση της ενσίρωσης είναι δυνατή η παραγωγή του προϊόντος υψηλής ποιότητας «Vorarlberger Alpkäse».

Το τυρί «Vorarlberger Alpkäse» είναι ένα προϊόν που παράγεται και καταναλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή εδώ και εκατοντάδες χρόνια, κατά τη διάρκεια των οποίων η παραγωγή του πραγματοποιούνταν στη σημερινή επαρχία Vorarlberg. Αρχικά και μετέπειτα, για μια μακρά χρονική περίοδο, το τυρί παρασκευαζόταν κυρίως για ιδία κατανάλωση και τοπική εμπορία. Η παραγωγή τυριού στις αλπικές περιοχές συμβάλλει ουσιαστικά στη διατήρηση της αλπικής κτηνοτροφίας της περιοχής Vorarlberg και είναι απαραίτητη για την οικολογική ποικιλομορφία και τη σταθερότητα του αλπικού πολιτιστικού τοπίου του Vorarlberg. Κατά τη διάρκεια της αλπικής εποχιακής μετακίνησης μεταξύ των εκμεταλλεύσεων της κοιλάδας, των αλπικών βοσκοτόπων και των ορεινών περιοχών, η μεταποίηση νωπού γάλακτος στις ορεινές περιοχές αποτελεί σημαντική οικονομική συνιστώσα της διατήρησης των κτηνοτροφικών και γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων στο Vorarlberg.

Από τα έγγραφα προκύπτει ότι οι παραδοσιακές τυροκομικές μέθοδοι της περιοχής χρησιμοποιούνταν ήδη κατά τη διάρκεια του Τριακονταετούς Πολέμου. Η διαδικασία αυτή αποτελεί τη βάση της σημερινής διαδικασίας παραγωγής του «Vorarlberger Alpkäse». Ήδη από τον 18ο αιώνα, μεγάλο μέρος του αλπικού γάλακτος που παραγόταν κατά τους θερινούς μήνες στο πλαίσιο της αλπικής εποχιακής μετακίνησης μεταποιούνταν σε αλπικό τυρί. Η ονομασία «Vorarlberger Alpkäse» χρησιμοποιείται έκτοτε.

Οι περιφερειακές συνθήκες, όπως το υψόμετρο, το κλίμα, η χλωρίδα και η πανίδα, καθώς και η μικρής κλίμακας δομή των εκμεταλλεύσεων, οδήγησαν στα μέσα του 18ου αιώνα στην ανάπτυξη της παραγωγής λιπαρών τυριών με τη χρήση ειδικών τυροκομικών τεχνικών. Αυτό οδήγησε σε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και καλύτερη προστιθέμενη αξία.

Οι συσσωρευμένες τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες της τυροκομικής παραγωγής στην οριοθετημένη περιοχή (διατροφή των ζώων, μεταποίηση του γάλακτος, τεχνολογία παραγωγής και ωρίμαση) μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Αυτές οι γνώσεις και οι δεξιότητες έχουν αναπτυχθεί περαιτέρω και χρησιμοποιούν μέχρι σήμερα ως βάση για την παραγωγή του τυριού «Vorarlberger Alpkäse».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergeralpkase/>

Υπάρχει επίσης δυνατότητα απευθείας πρόσβασης μέσω του ιστότοπου του Αυστριακού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας (www.patentamt.at) και μέσω πλοήγησης στα εξής: «Εμπορικά σήματα / γεωγραφικές ενδείξεις / κατάλογος αυστριακών γεωγραφικών ενδείξεων». Το κείμενο εμφανίζεται κάτω από το όνομα της ονομασίας ποιότητας.

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 156/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, 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.

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

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

«VORARLBERGER BERGKÄSE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1419-AM01 — 5/4/2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Αυστρία

Τηλ. +43 5574400350

Φαξ +43 5574400600

Email: fritz.metzler@lk-vbg.at

Η παρούσα αιτούσα είναι ο νόμιμος διάδοχος της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση όσον αφορά όλα τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vorarlberger Bergkäse». Εκπροσωπεί τα συμφέροντα των παραγωγών της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse» και ως εκ τούτου έχει έννομο συμφέρον να αιτηθεί τροποποιήσεις στις προδιαγραφές.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☒ Περιγραφή του προϊόντος
- ☒ Γεωγραφική περιοχή
- ☒ Απόδειξη της καταγωγής
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☒ Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- ☒ Επισήμανση
- ☒ Άλλο (μεταβολή στα στοιχεία της αρμόδιας υπηρεσίας, στην ονομασία της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση, στον φορέα ελέγχου, στις εθνικές απαιτήσεις, σε τροποποιήσεις ως προς τη διατύπωση)

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- ☐ Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ☒ Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για τις οποίες δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και οι οποίες δεν μπορούν να θεωρηθούν ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση/-εις

Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε όσον αφορά την αντιμετώπιση των πρακτικών πτυχών της προστατευόμενης ονομασίας από την καθιέρωσή της, οι επιδιωκόμενες τροποποιήσεις στις προδιαγραφές του προϊόντος είναι απαραίτητες προκειμένου να παρασχεθεί λεπτομερέστερη περιγραφή όλων των σημαντικών προϋποθέσεων παραγωγής και εμπορίας, συμπεριλαμβανομένων των διαφόρων σταδίων παραγωγής, καθώς και για τη διασφάλιση της ποιότητας της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Οι προηγούμενες προδιαγραφές προϊόντος, που αποτελούνταν από διάφορα επιμέρους έγγραφα και παραρτήματα, ενοποιήθηκαν σε ένα ενιαίο έγγραφο, αναθεωρήθηκαν και επικαιροποιήθηκαν προκειμένου να παρέχουν σαφέστερη περιγραφή των απαιτήσεων, ιδίως όσον αφορά τη μέθοδο παραγωγής και την απόδειξη της καταγωγής, συμβάλλοντας, ως εκ τούτου, στη διατήρηση της ποιότητας της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Πιο συγκεκριμένα, οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τα εξής:

1. Περιγραφή του προϊόντος

Το κείμενο του σημείου 5 στοιχείο β) («Περιγραφή») και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν στο εν λόγω σημείο των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος συμπεριλαμβάνονται στο σημείο 4.2 («Περιγραφή»). Το σημείο αυτό, με τη σειρά του, χωρίζεται στα σημεία 4.2.1 («Γενικά χαρακτηριστικά») και 4.2.2 («Χαρακτηριστικά»). Το αρχικό κείμενο καθίσταται πιο σαφές και δομημένο. Απαλείφεται η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού. Το βάρος των μεμονωμένων κεφαλιών τυριού αυξάνεται στα 7-40 kg (αντί για 8-35 kg) και το ύψος της μήτρας επεκτείνεται σε εύρος που κυμαίνεται στα 8-12 cm (προηγούμενως 10-12 cm). Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης καθορίζεται σε 3 μήνες.

Το σημείο 5β) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Το “Vorarlberger Bergkäse” παρασκευάζεται από φυσικό νωπό (αγελαδινό) γάλα με περιεκτικότητα περίπου 50 % σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού, ενώ διαθέτει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ. Τα κεφάλια ζυγίζουν από 8 kg έως 35 kg και έχουν ύψος 10-12 cm. Οι στρογγυλές σπές σε μέγεθος, περίπου, μπιζελιού, είναι ματ έως γυαλιστερές και ομοιόμορφα κατανεμημένες. Το τυρί είναι σφιχτό έως εύπλαστο και με χρώμα υπόλευκο έως ανοιχτό κίτρινο. Η γεύση είναι πικάντικη έως έντονα πικάντικη. Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιείται γάλα από αγελάδες που βόσκουν σε αλπικούς βοσκότοπους και σε κοιλάδες κατάλληλες για την παραγωγή σκληρού τυριού, για τη σίτιση των οποίων δεν χρησιμοποιείται σιλό, παρά μόνο φυσική πυτιά.»

καθώς και οι ακόλουθες προσθήκες στο σημείο 5β

«Η αυστηρή τήρηση των κανόνων διατροφής (βλ. παράρτημα), τα μικρές κλίμακας αλπικά γαλακτοκομεία, η επιμελής χειρωνακτική ωρίμαση του προϊόντος και η προσοχή που δίνεται στο “Vorarlberger Bergkäse”, η παραδοσιακή μεταποίηση του νωπού φυσικού γάλακτος χωρίς σιλό καθώς και οι δεξιότητες των τυροκόμων είναι αναμφίβολα τα πλέον σημαντικά διακριτικά χαρακτηριστικά.

Μόνο εκμεταλλεύσεις με αμιγώς εκτατική διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένες ζωοτροφές— επιτρέπεται να προμηθεύουν γάλα. Δεν επιτρέπεται η προμήθεια γάλακτος από εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή (εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωοτροφές). Το γάλα λαμβάνεται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα και η μεταποίησή του πραγματοποιείται απευθείας στο γαλακτοκομείο.

Το γεγονός ότι το τυρί παρασκευάζεται σε εκμεταλλεύσεις μικρής κλίμακας διασφαλίζει τη διατήρηση της βιοτεχνικής παραγωγής και τον προσεκτικό χειρισμό του προϊόντος. Έχει επίσης ως αποτέλεσμα την ιδιαίτερη ποιότητα και τη μακρά διάρκεια ζωής του “Vorarlberger Bergkäse”.

αναδιατυπώνονται ως εξής:

4.2. Περιγραφή

4.2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

Το «Vorarlberger Bergkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από φυσικό νωπό γάλα αγελάδων που σιτίζονται σε αλπικές περιοχές ή κοιλάδες χωρίς σιλό. Δεν επιτρέπεται η παροχή γάλακτος από εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωοτροφές (εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή).

Τα κεφάλια των τυριών ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg, έχουν ύψος 8-12 cm και ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες.

4.2.2. Ιδιότητες

Το τυρί έχει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ και η υφή του είναι σφιχτή έως απαλή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο έως ωχροκίτρινο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανεμημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές οπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Στο τυρί είναι δυνατόν να σχηματιστούν μικρές ρωγμές (μήκους 0,5-1 cm). Η γεύση είναι πικάντικη και εντείνεται όσο αυξάνεται η ηλικία του τυριού. Ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται μπορεί να είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονα, χωρίς να επηρεάζεται ή να αλλοιώνεται η συνολική εικόνα της ΠΟΠ «Vorarlberger Bergkäse».

Το «Vorarlberger Bergkäse» μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο σε τεμάχια διαφορετικών μεγεθών.

Αιτιολόγηση

Σχόλια που δεν αφορούν την περιγραφή του προϊόντος αναφέρονται λεπτομερέστερα στα σημεία «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Μέθοδος παραγωγής», που παρέχονται πλέον για τον σκοπό αυτό.

Τα εύρη ανοχής όσον αφορά το βάρος και το ύψος των κεφαλιών αυξάνονται ως αποτέλεσμα της απώλειας ωρίμασης που προκαλείται από τη μακρόχρονη αποθήκευση του τυριού αλλά και για λόγους οικονομικής βιωσιμότητας των μικρών εκμεταλλεύσεων. Λόγω των μικρών εκμεταλλεύσεων, και για υλικοτεχνικούς λόγους, τα τυριά πρέπει να είναι πιο βαριά. Η διατύπωση «περιεκτικότητα περίπου 50 % σε λιπαρές ουσίες επί ξηρού» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί επειδή είναι περιττή στο πλαίσιο των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων. Η διατύπωση, τμήμα της οποίας προέρχεται από τις προδιαγραφές και τμήμα της οποίας έχει προστεθεί, καθίσταται πιο ακριβής (π.χ. όσον αφορά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης), προκειμένου να διασαφηνιστεί και να βελτιωθεί η ολοκληρωμένη περιγραφή του προϊόντος, παρέχοντας συνεπώς στον φορέα ελέγχου πιο ακριβείς και αξιόπιστες παραμέτρους για τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος.

2. Απόδειξη της καταγωγής

Τα προηγούμενα σχόλια του σημείου 5 στοιχείο δ) («Απόδειξη της καταγωγής») των προδιαγραφών σχετικά με την ιστορία του προϊόντος, τα οποία έπρεπε να αναφέρονται σε αυτό το σημείο κατά την αναγνώριση της εν λόγω ονομασίας, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν στο εν λόγω σημείο μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.6. («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή») (βλ. το κείμενο του εν λόγω σημείου). Αντ' αυτών, οι τομεακές διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας συμπεριλαμβάνονται στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») των νέων προδιαγραφών:

«Η αιτούσα ένωση τηρεί μητρώο παραγωγών, το οποίο περιλαμβάνει κάθε επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος που παράγει “Vorarlberger Bergkäse” στη γεωγραφική περιοχή, μαζί με την επωνυμία της εκμετάλλευσης και τη διεύθυνση επικοινωνίας, ανεξάρτητα από το αν η επιχείρηση είναι μέλος της ένωσης. Προκειμένου να συμπεριληφθεί σε αυτό το μητρώο, η επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να υποβάλει ειδική αίτηση στην αιτούσα ένωση.

Μεταξύ του γαλακτοπαραγωγού και της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος συνάπτεται σύμβαση προμήθειας γάλακτος και εντολή προμήθειας γάλακτος. Οι συμβάσεις αυτές ρυθμίζουν την ποιότητα της πρώτης ύλης (γάλα χωρίς σιλό), την εμπορική ζώνη, καθώς και την τεκμηρίωση σχετικά με τις προμήθειες γάλακτος προς την επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος.

Οι γαλακτοπαραγωγοί και οι επιχειρήσεις μεταποίησης γάλακτος πρέπει να διασφαλίζουν ότι το νωπό γάλα που προορίζεται για περαιτέρω μεταποίηση σε “Vorarlberger Bergkäse”, καθώς και το ίδιο το τελικό προϊόν, συλλέγεται, αποθηκεύεται και μεταποιείται χωριστά από άλλα αποθέματα γάλακτος ή συμβατικές ποικιλίες τυριού.

Οι γαλακτοπαραγωγοί οφείλουν να καταγράφουν τις ποσότητες γάλακτος που παράγουν, με αναλυτική καταγραφή της ποσότητας γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή “Vorarlberger Bergkäse”. Οι επιχειρήσεις μεταποίησης γάλακτος πρέπει να τηρούν σαφή αρχεία σχετικά με τις ποσότητες γάλακτος που αγοράζονται και την καταγωγή τους. Επιτρέπεται η περαιτέρω μεταφορά από μία επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος σε άλλη εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ενώ καταγράφεται η σχετική ποσότητα.

Για τους σκοπούς της ιχνηλασιμότητας του “Vorarlberger Bergkäse” σε όλες τις αλυσίδες εφοδιασμού και κατόπιν αιτήματος των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος, η αιτούσα ένωση εκδίδει σήμα καζείνης που περιέχει αύξοντα αριθμό. Το χρησιμοποιούμενο σήμα καζείνης περιλαμβάνει το ακόλουθο κείμενο:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

με αύξοντα αριθμό. Υπεύθυνη για τη χορήγηση και την εκχώρηση του αύξοντα αριθμού είναι η αιτούσα ένωση.

Πριν από τη συμπίεση, στο τυρί τοποθετείται αναγνωριστικό σήμα καζέϊνης με μοναδικό αύξοντα αριθμό, το οποίο δεν πρέπει να αφαιρείται από το κεφάλι τυριού. Για λόγους εσωτερικής ιχνηλασιμότητας, αναγράφεται επίσης η ημερομηνία παραγωγής ή ο αριθμός παρτίδας.

Στην έκδοση ημερήσιας παραγωγής καταγράφονται η ημερομηνία παραγωγής, η ποσότητα του μεταποιημένου γάλακτος, ο αύξων αριθμός του σήματος καζέϊνης, η θερμοκρασία θέρμανσης και ο αριθμός των κεφαλιών τυριού. Η τήρηση της περιόδου ωρίμασης μπορεί να διαπιστωθεί μέσω του αρχείου που τηρείται στη μονάδα μεταποίησης γάλακτος. Το τυρί μπορεί επίσης να ωριμάσει και να αποθηκευτεί εκτός της μονάδας μεταποίησης γάλακτος, σε κέντρα ωρίμασης που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή.

Κατά την πώληση του “Vorarlberger Bergkäse”, η επιχείρηση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να τηρεί αρχεία που να καθιστούν δυνατή την ιχνηλασιμότητα (π.χ. δελτία παράδοσης).»

Αιτιολόγηση

Δεδομένου ότι οι προδιαγραφές δεν περιείχαν μέχρι στιγμής κανόνες όσον αφορά την απόδειξη της καταγωγής, κρίθηκε αναγκαίο να συμπεριληφθούν στοιχεία για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») των προδιαγραφών προϊόντος. Πλέον, περιλαμβάνονται διατάξεις για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας. Επιπλέον, μέρος του κειμένου μεταφέρεται επίσης από το αρχικό σημείο 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής»).

3. Γεωγραφική περιοχή

Στο σημείο 5 στοιχείο γ) («Γεωγραφική περιοχή») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος

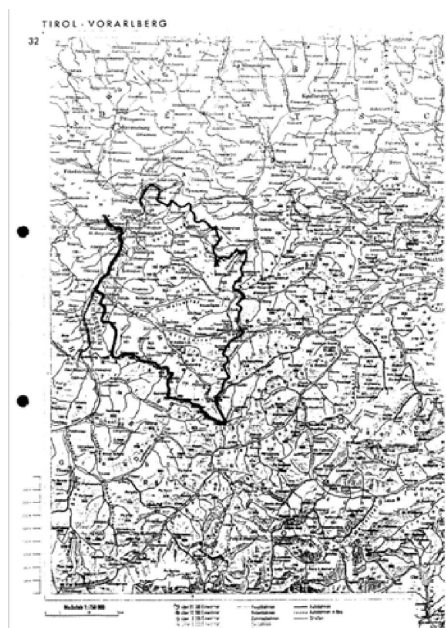
προστίθεται η περιοχή Walgau. Το υπόλοιπο κείμενο περιορίζεται στις πληροφορίες που είναι απαραίτητες για τη γεωγραφική περιοχή. Η ορθογραφία του «Laiblachtal» αλλάζει σε «Leiblachtal».

Επιπλέον, οι χάρτες του Vorarlberg και της Αυστρίας που υποβάλλονται συμπληρωματικά στο σημείο 5 στοιχείο γ) («Γεωγραφική περιοχή») των αρχικών προδιαγραφών αντικαθίστανται με νέο χάρτη.

Το ακόλουθο σημείο 5 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος:

«Το “Vorarlberger Bergkäse” παρασκευάζεται αποκλειστικά από παραγωγούς ή επιχειρήσεις μεταποίησης και γεωργούς των περιοχών Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) και Rheintal, από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg.»

καθώς και οι χάρτες του Vorarlberg και της Αυστρίας που υποβάλλονται συμπληρωματικά στο σημείο 5 στοιχείο γ)

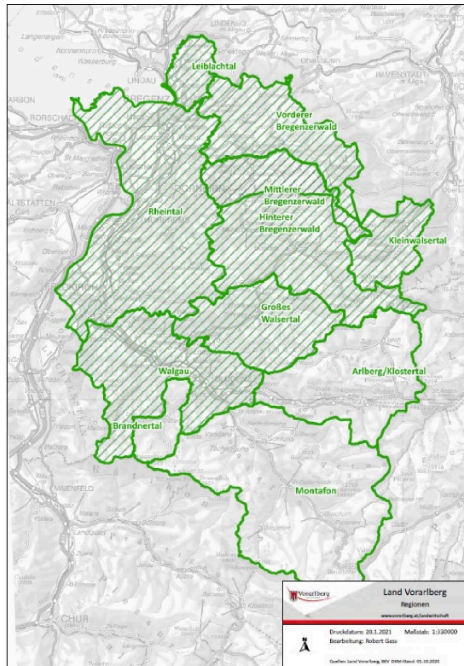


αναδιατυπώνονται ως εξής:

4.3. Γεωγραφική περιοχή

Το «Vorarlberger Bergkäse» παρασκευάζεται από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg, και συγκεκριμένα στις ακόλουθες περιοχές της επαρχίας Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau και Rheintal.

Χάρτης της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής (περιοχή με σκίαση):



Αιτιολόγηση

Προστίθεται η περιοχή Walgau επειδή γειτνιάζει με την οριοθετημένη περιοχή, όπως περιγράφεται μέχρι στιγμής, και υπόκειται στις ίδιες γεωλογικές, βιολογικές και πολιτιστικές συνθήκες που συνάδουν με τα κριτήρια των προδιαγραφών. Το υπόλοιπο κείμενο περιορίζεται στις πληροφορίες που είναι απαραίτητες για τη γεωγραφική περιοχή. Διορθώνεται το τυπογραφικό λάθος της λέξης «Laiblachtal». Η ορθή γραφή της ονομασίας της περιοχής είναι «Leiblachtal». Επιπλέον, ο χάρτης «Tyrol/Vorarlberg» των προδιαγραφών προϊόντος αντικαθίσταται με νέο χάρτη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο νέος χάρτης είναι πιο σαφής και παρουσιάζει την περιοχή με περισσότερες λεπτομέρειες βάσει της πρόσθετης σκίασης.

4. Μέθοδος παραγωγής

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο ε) («Μέθοδος παραγωγής») των προδιαγραφών προϊόντος διατυπώνεται με μεγαλύτερη ακρίβεια και διαιρείται στα σημεία 4.5.1 («Πρώτη ύλη — γάλα»), 4.5.2 («Παραγωγή») και 4.5.3 («Εμπειρογνωσία — γνώση της παραγωγής»).

Η μέθοδος μεταποίησης καθορίζεται επίσης με μεγαλύτερη ακρίβεια. Επιπλέον, η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής περιγράφεται με περισσότερες λεπτομέρειες στο σημείο 4.5.3 («Εμπειρογνωσία — γνώση της παραγωγής»).

Το σημείο 5 στοιχείο ε) των προδιαγραφών προϊόντος ορίζει τα εξής:

«Το “Voralberger Bergkäse” είναι ένα τυπικό παραδοσιακό προϊόν.

Βασική συνιστώσα της παραγωγικής διαδικασίας είναι η συμμόρφωση με αυστηρά κριτήρια γαλακτοκομικής παραγωγής (κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας για τους γαλακτοπαραγωγούς).

Ειδικότερα:

- Μόνο εκμεταλλεύσεις με αμιγώς εκτατική διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένους ζωοτροφές— επιτρέπεται να παρέχουν γάλα. Εναλλακτικά, για την παραγωγή “Voralberger Bergkäse” μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο γάλα από τέτοιου είδους εκμεταλλεύσεις.
- Το γάλα παραδίδεται στο τυροκομείο τουλάχιστον μία φορά την ημέρα και εκεί υποβάλλεται απευθείας σε επεξεργασία (χωρίς περαιτέρω μεταφορά από το ένα τυροκομείο στο άλλο).

Πραγματική παραγωγή:

- Το παρεχόμενο νωπό γάλα (χωρίς να έχει υποβληθεί σε θέρμιση, παστερίωση ή αποστείρωση με φυγοκέντρωση) είναι μερικώς αποβουτυρωμένο (με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες περίπου 3,3 %).
- Το τυρόπηγμα δημιουργείται με πυτιά μόσχου και την καλλιέργεια ορού γάλακτος και γαλακτικού οξέος που αναπτύσσει η ίδια η εκμετάλλευση (διαδικασία για την οποία η πείρα του τυροκόμου είναι ζωτικής σημασίας ως προς την αξιολόγηση και τη δημιουργία αυτής της καλλιέργειας). Η χρήση καλλιεργειών ορού γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα το “Voralberger Bergkäse” να διαφέρει σε μεγάλο βαθμό από άλλα παρόμοια προϊόντα.

- Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 51-52,5 °C περίπου και συμπίεζεται.
- Κατόπιν τούτου, τα κεφάλια τυριού τοποθετούνται σε άλμη για 2-3 ημέρες (περιεκτικότητα σε αλάτι περίπου 20 %) και στη συνέχεια ωριμάζουν σε θαλάμους ωρίμασης σε θερμοκρασία μεταξύ 12 °C και 15 °C και σχετική υγρασία μεταξύ 90 % και 95 %. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, τα τυριά υποβάλλονται σε τακτική επεξεργασία με άλμη ώστε να εξασφαλίζεται ο σχηματισμός της χαρακτηριστικής κρούστας και η ανάπτυξη της γεύσης [δηλαδή βουρτσίζονται ή τρίβονται με αλατόνερο (περιεκτικότητα σε αλάτι περίπου 20 % και pH 5,25) δύο φορές την εβδομάδα].
- Το “Vorarlberger Bergkäse” είναι αρχικά έτοιμο για κατανάλωση σε ηλικία 3 έως 6 μηνών [ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, τα χαρακτηριστικά του μπορεί να διαφέρουν σε κάποιο βαθμό: μικρές ρωγμές στο τυρί (μήκους 0,5-1 cm), λιγότερες οπές, έντονη γεύση].

Ο συνεχής εσωτερικός έλεγχος που πραγματοποιούν οι εκμεταλλεύσεις και η διασφάλιση ποιότητας που εφαρμόζουν, διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του νωπού γάλακτος και της παραγωγής “Vorarlberger Bergkäse”. Η συμμόρφωση με τη διασφάλιση ποιότητας ελέγχεται από την “Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg” (Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg). Οι έλεγχοι για τις συνθήκες υγιεινής των εκμεταλλεύσεων και του προσωπικού καθώς και για την υγεία των ζώων είναι υποχρεωτικοί βάσει νόμου.»

αναδιατυπώνεται ως εξής:

4.5.1. Πρώτη ύλη (γάλα)

Για την παρασκευή του «Vorarlberger Bergkäse» χρησιμοποιείται νωπό αγελαδινό γάλα. Επιτρέπεται μόνο η χρήση γάλακτος από το Vorarlberg. Το θερμισμένο ή παστεριωμένο γάλα ή το γάλα που αποστειρώνεται με φυγοκέντρηση δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Vorarlberger Bergkäse».

Το γάλα που χρησιμοποιείται για το «Vorarlberger Bergkäse» χαρακτηρίζεται από τους βοσκότοπους της επαρχίας Vorarlberg, με τα εκλεκτά αγρωστώδη και βότανά τους. Οι αγελάδες καταναλώνουν αγρωστώδη και βότανα είτε νωπά ως χλωρή χορτονομή είτε αποξηραμένα ως σανό. Απαγορεύεται ρητά η διατροφή με ζωοτροφές που έχουν υποστεί ζύμωση ή με ενσιρωμένες ζωοτροφές.

Η χρήση σπόρων που έχουν υποστεί σύνθλιψη ως αντισταθμιστική και συμπληρωματική ζωοτροφή από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % επί ξηράς ουσίας ετησίως.

Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή που χαρακτηρίζεται από λειμώνες και λεπτό στρώμα χούμου και δεν είναι κατάλληλη για καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ή παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές. Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 70 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων με διαφορετική προέλευση επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

4.5.2. Παραγωγή

Το νωπό γάλα υποβάλλεται πρώτα σε μερική αποκορύφωση και δημιουργείται τυρόπηγμα με πυτιά μόσχου και καλλιέργεια ορού γάλακτος και/ή βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Τα συνήθη βακτήρια γαλακτικού οξέος από άγριες καλλιέργειες σχηματίζουν πλέον τη βάση της αποθεματικής καλλιέργειας για τις καλλιέργειες τις εκμετάλλευσης, οι οποίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών και χημικών προσθέτων. Στη συνέχεια, το πηγμένο (που έχει υποστεί πήξη) γάλα κόβεται στο επιθυμητό μέγεθος με τη βοήθεια του εργαλείου τεμαχισμού τυροπήγματος. Στη συνέχεια, εκτελείται το επόμενο στάδιο σχηματισμού του τυριού: το τυρόπηγμα αναπτύσσεται περαιτέρω και παρατηρείται συναίρεση (όπου ο ορός γάλακτος διαχωρίζεται από το τυρόπηγμα). Το τυρόπηγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C και στη συνέχεια μεταφέρεται σε μήτρες και συμπίεζεται. Ανάλογα με το επιθυμητό μέγεθος τυριού, τα κεφάλια ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg πριν από την εμβάπτιση τους σε άλμη και έχουν ύψος 8 cm έως 12 cm. Στη συνέχεια, τα τυριά τοποθετούνται σε άλμη με περιεκτικότητα σε αλάτι τουλάχιστον 20 Βέ°, για 2 έως 3 ημέρες, έτσι ώστε το τυρί να απορροφά αλάτι, η κρούστα σχηματίζεται και αναπτύσσεται η δομή του τυριού, με αποτέλεσμα το τυρί να σφραγίζεται εξωτερικά και να ωριμάζει καλά και ομοιόμορφα στο εσωτερικό. Αυτό οδηγεί στην ομοιογενή και συμπαγή σύσταση του προϊόντος «Vorarlberger Bergkäse». Στη συνέχεια, τα τυριά ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες, ανάλογα με τη φύση της κρούστας και την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος, σε θερμοκρασία μεταξύ 10 °C και 15 °C και υγρασία άνω του 80 %. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα τυριά υποβάλλονται σε τακτική επεξεργασία (βούρτσισμα ή τρίψιμο) με αλατόνερο (περιεκτικότητα σε αλάτι έως 20 Βέ°) τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα, ώστε να εξασφαλίζεται ο σχηματισμός της χαρακτηριστικής κρούστας και η ανάπτυξη της γεύσης. Μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, το τυρί «Vorarlberger Bergkäse» είναι έτοιμο για κατανάλωση.

4.5.3. Τεχνογνωσία — γνώση της παραγωγής

Η ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse» οφείλεται κυρίως στην πείρα των τοπικών επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος στη διαχείριση της παραγωγής και στην ωρίμαση του τυριού.

Η τέχνη της τυροκομίας βασίζεται στην τεχνογνωσία των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος που ασχολούνται με την παραγωγή με διαφορετικούς τρόπους, ανάλογα με τον επιμέρους ρόλο τους στη διαδικασία, με την οποία επιτυγχάνεται η χαρακτηριστική ποιότητα του τυριού «Vorarlberger Bergkäse».

Αυτή αρχίζει με τη χρήση και την ανάπτυξη καλλιιεργειών βακτηρίων γαλακτικού οξέος. Για παράδειγμα, ο προσδιορισμός της σύνθεσης της καλλιιεργείας βακτηρίων γαλακτικού οξέος, της θερμοκρασίας, των περιόδων ανάπαυσης, των ποσοτήτων και της αναλογίας που προστίθεται, καθώς και των συνθηκών αποθήκευσης, προκύπτει από την πείρα της επιχείρησης μεταποίησης γάλακτος.

Ένας ιδιαίτερος πιθανός αντίκτυπος της πείρας τους είναι ο συγκεκριμένος τρόπος αποθήκευσης και η ωρίμαση του γάλακτος κατά τρόπο ευνοϊκό για τον σχηματισμό βακτηρίων γαλακτικού οξέος που βελτιώνουν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του τυριού όσον αφορά τη διάρκεια ζωής, την οσμή και τη γεύση. Η ποσότητα της πυτιάς μόσχου, ο χρόνος και ο τρόπος κοπής του πηγμένου (που έχει υποβληθεί σε πήξη) γάλακτος, το μέγεθος του τυροπήγματος, η επακόλουθη ανάπτυξη του τυριού και η θέρμανση του μείγματος τυροπήγματος / ορού γάλακτος προκύπτουν από την ιδιαίτερη πείρα του τυροκόμου και δικαιολογούν την ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse».

Ο τυροκόμος πρέπει να παρακολουθεί πολύ στενά κάθε στάδιο της παραγωγής του τυριού και να προσδιορίζει τον κατάλληλο χρόνο για κάθε στάδιο μεταποίησης. Για παράδειγμα, η προσεκτική θέρμανση του «Vorarlberger Bergkäse» στους 51-54 °C μετά την κοπή του πηγμένου γάλακτος αποτελεί σημαντική προϋπόθεση για τη μακρά διάρκεια ζωής του τυριού. Ταυτόχρονα, ο χειρισμός του γάλακτος πρέπει να εκτελείται με μεγάλη προσοχή, ώστε να διατηρήσει τα αρωματικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά και συστατικά του και, επομένως, τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. Επιπλέον, λόγω των φυσικά μεταβαλλόμενων συνθηκών διατροφής στους ορεινούς βοσκότοπους, το γάλα δεν έχει τυποποιημένα χαρακτηριστικά, καθώς η ποιότητά του (όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε πρωτεΐνες ή τη λοιπή γαλακτοκομική του σύνθεση) μπορεί να ποικίλλει. Οι τυροκόμοι που παρασκευάζουν το «Vorarlberger Bergkäse» διαθέτουν μεγάλη πείρα και γνωρίζουν πολύ καλά τον τρόπο διαχείρισης αυτών των φυσικών διακυμάνσεων.

Ο προσεκτικός χειρισμός των τυροκόμων όσον αφορά όλα τα στάδια της διαδικασίας είναι ζωτικής σημασίας για την υπόλοιπη διαδικασία ωρίμασης και, ως εκ τούτου, για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, πρέπει επίσης να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον προσεκτικό χειρισμό του τυριού. Χάρη στην πείρα τους, οι τυροκόμοι γνωρίζουν ενστικτωδώς πότε πρέπει να αναστρέφεται, να βουρτσίζεται και να τρίβεται το τυρί και, ως εκ τούτου, επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα του τυριού.

Οι τακτικές συναντήσεις των στελεχών των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος και/ή των τυροκόμων, κατά τις οποίες μοιράζονται τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει, οδηγούν σε μια συνεχή διαδικασία κατάρτισης, η οποία συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας και της παράδοσης του «Vorarlberger Bergkäse».

Αιτιολόγηση

Η παραγωγική διαδικασία υπέστη τροποποιήσεις, με στόχο τη διασφάλιση της αδιαμφισβήτητης ποιότητας του «Vorarlberger Bergkäse», η οποία βασίζεται ιδίως στη γνώση της παραδοσιακής μεθόδου παραγωγής από τους παραγωγούς. Σε συνδυασμό με την —πλέον τροποποιημένη— διατύπωση, η οποία ήδη περιλαμβανόταν στις αρχικές προδιαγραφές, αυτή η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής περιγράφεται λεπτομερέστερα, ιδίως με τον ακριβέστερο προσδιορισμό της μεθόδου μεταποίησης. Η διατύπωση «με περιεκτικότητα 3,3 % σε λιπαρές ουσίες» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί επειδή είναι περιττή στο πλαίσιο των υφιστάμενων νομικών απαιτήσεων.

Οι επιμέρους τροποποιήσεις αφορούν τα ακόλουθα σημεία:

— Πρώτη ύλη — γάλα

Προκειμένου να διασφαλιστεί η ισορροπημένη παροχή θρεπτικών ουσιών που είναι απαραίτητες για την καλή διαβίωση των ζώων, ανεξάρτητα από τις ασυνήθιστες κλιματικές συνθήκες, όπως η ξηρασία, καθίσταται δυνατή η αγορά θρυμματισμένων σπόρων και η χρήση τους ως αντισταθμιστικής και συμπληρωματικής ζωτροφής σε ποσοστό έως 30 % της ξηράς ουσίας ετησίως. Η χορήγηση συμπληρωματικής ζωτροφής υπό τη μορφή θρυμματισμένων σπόρων μέχρι ποσοστού 30 % είναι επίσης απαραίτητη για την καλή διαβίωση των ζώων προκειμένου να διασφαλιστεί η επαρκής σίτιση σε περιόδους υψηλής απόδοσης γάλακτος. Η ανωτέρω παρέκκλιση για τα συμπληρώματα δεν επηρεάζει την υψηλή και σταθερή ποιότητα του γάλακτος, δεδομένου ότι το μεγαλύτερο μέρος της χονδραλεσμένης ζωτροφής πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή.

Η περαιτέρω μεταφορά από ένα τυροκομείο σε άλλο εντός της οριοθετημένης περιοχής θα επιτρέπεται μελλοντικά, καθώς, δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού επιπέδου, η διαδικασία αυτή δεν επηρεάζει πλέον την ποιότητα. Επιπλέον, η καθημερινή παράδοση γάλακτος δεν αποτελεί καθοριστική ποιοτική παράμετρο δεδομένου του τρέχοντος τεχνολογικού

επιπέδου και, για τον λόγο αυτό, το κείμενο αυτό απαλείφεται από τις αρχικές προδιαγραφές. Η μεταφορά γάλακτος σε άλλο συμβαλλόμενο μέρος πρέπει επίσης να τεκμηριώνεται. Οι «Κατευθυντήριες γραμμές ποιότητας για τους γαλακτοπαραγωγούς», που περιλαμβάνονταν ως παράρτημα στις προδιαγραφές απαλείφονται, καθώς η μέθοδος παραγωγής παρουσιάζεται με λεπτομερέστερο και πιο ολοκληρωμένο τρόπο και η αξιολόγηση της ποιότητας περιγράφεται πλέον στο σημείο 4.7 («Έλεγχος»). Επιπλέον, η Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg έχει λυθεί.

— Παραγωγή

Τα στάδια παραγωγής του «Vorarlberger Bergkäse» περιγράφονται λεπτομερώς, από τη μεταποίηση του νωπού γάλακτος έως το στάδιο της ωρίμασης κατά την αποξήρανση στον αέρα. Αναφέρονται οι τεχνικές παράμετροι που πρέπει να τηρούνται για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Το τυρόπηγμα μπορεί πλέον να θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 51 °C και 54 °C (αντί μεταξύ 51,5 °C και 52,5 °C όπως προηγουμένως). Επιτρέπεται ένα ευρύτερο φάσμα θερμοκρασιών θέρμανσης, διότι δεν είναι δυνατόν, στην περίπτωση της χειροκίνητης θέρμανσης, να καθοριστεί η ακριβής θερμοκρασία, που σημαίνει ότι απαιτείται μεγαλύτερη ανοχή. Το νέο εύρος ανοχής για τη θερμοκρασία θέρμανσης δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα του προϊόντος. Η προσθήκη συντηρητικών, σταθεροποιητών και χημικών προσθέτων εξακολουθεί να μην επιτρέπεται. Αυτό κατέστη ακόμη σαφέστερο μέσω μιας ακριβέστερης διατύπωσης.

Όσον αφορά τις καλλιέργειες ορού γάλακτος ή γαλακτικού οξέος της ίδιας της εκμετάλλευσης, καθίσταται σαφές ότι η ιστορική βασική καλλιέργεια παράγεται σήμερα σε κεντρικό επίπεδο και στη συνέχεια καλλιεργείται εσωτερικά για περαιτέρω χρήση στην παραγωγή του «Vorarlberger Bergkäse». Από την άποψη αυτή, η πείρα των επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος διαδραματίζει καίριο ρόλο.

Η περιεκτικότητα σε αλάτι αποσαφηνίζεται και προσαρμόζεται σε πρακτικά επαληθεύσιμα κριτήρια με τη χρήση των βαθμών Baumé (°Bé) ως μονάδα μέτρησης. Το pH του λουτρού άλμης, που περιλαμβάνεται αρχικά στις προδιαγραφές, δεν είναι σημαντικό στην πράξη λόγω της τεχνικής δυσκολίας παρακολούθησης και, ως εκ τούτου, αντικαθίσταται από βαθμούς Baumé (°Bé) ως μονάδα μέτρησης.

Λόγω της τεχνολογικής προόδου, η ωρίμαση δεν χρειάζεται πλέον να πραγματοποιείται στους θαλάμους ωρίμασης του ίδιου του τυροκόμου, αλλά μπορεί να πραγματοποιηθεί και σε εξωτερικούς θαλάμους που βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, στους οποίους επίσης επικρατούν βέλτιστες συνθήκες για τη ρύθμιση των παραμέτρων που σχετίζονται με τον έλεγχο.

Δεδομένων των διαφορετικών χαρακτηριστικών των θαλάμων ωρίμασης και της τάσης των ποιοτικών απαιτήσεων της αγοράς για μεγαλύτερους χρόνους ωρίμασης του τυριού, ήταν απαραίτητο να προσαρμοστεί το εύρος θερμοκρασιών από 12-15 °C σε 10-15 °C και η υγρασία σε ποσοστό άνω του 80 %. Η ειδική εμπειρογνώση των υπευθύνων των θαλάμων ωρίμασης των τυριών διασφαλίζει τη διατήρηση της αρχικής ποιότητας του «Vorarlberger Bergkäse».

Ο σχηματισμός της κρούστας που είναι χαρακτηριστική του τυριού «Vorarlberger Bergkäse» και η συνακόλουθη ποιότητά του αποσαφηνίζονται περαιτέρω και γίνεται αναφορά στη διαχείριση από τον τυροκόμο και στο κλίμα ωρίμασης.

— Εμπειρογνώση — γνώση της παραγωγής

Δεδομένου ότι οι υπάρχουσες προδιαγραφές δεν περιείχαν βασικές παρατηρήσεις σχετικά με την πατροπαράδοτη γνώση των παραγωγών, οι προδιαγραφές καθίστανται πιο συγκεκριμένες από αυτή την άποψη και παρέχονται περιγραφές των διαπιστευτηρίων των ειδικών. Παρατίθεται επίσης περιγραφή των υπό εξέλιξη δραστηριοτήτων που στοχεύουν στη μετάδοση της παράδοσης με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας, χάρη στις οποίες μπορεί να ανακοπεί αποτελεσματικά η απώλεια ή η υποβάθμιση της τεχνογνώσης και να διατηρηθεί η πατροπαράδοτη γνώση για το προϊόν. Η Ένωση διαχείρισης ποιότητας των τροφίμων από το Vorarlberg έχει λυθεί. Η αιτούσα ομάδα είναι πλέον υπεύθυνη για τη συνεχή κατάρτιση και κάθε ανταλλαγή πληροφοριών. Η ποιότητα της πρώτης ύλης και η διαχείριση της ποιότητας στη μονάδα μεταποίησης ρυθμίζονται από τη νομοθεσία σε εθνικό και κοινοτικό επίπεδο και παρακολουθούνται αναλόγως.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονταν προηγουμένως στο σημείο 5 στοιχείο δ) («Απόδειξη της καταγωγής») και στο σημείο 5 στοιχείο στ) («Δεσμός») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν και στα δύο σημεία συνοψίζονται στο σημείο 4.6 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»).

Τόσο ο όγκος παραγωγής όσο και οι βιβλιογραφικές αναφορές σχετικά με την ιστορική εξέλιξη του τυριού απαλείφονται.

Αιτιολόγηση

Οι προδιαγραφές προσαρμόστηκαν στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, υπό την έννοια ότι οι παρατηρήσεις ιστορικής φύσης, όπως τα έγγραφα αποδεικτικά στοιχεία και οι παλαιές παραδόσεις σχετικά με το «Vorarlberger Bergkäse», οι οποίες αρχικά περιγράφονταν στο τμήμα της απόδειξης καταγωγής, μεταφέρονται στο σημείο 4.6 με τίτλο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

Οι επιπτώσεις των κλιματικών και ανθρώπινων παραγόντων στη γεωγραφική περιοχή περιγράφονται διεξοδικά, με λεπτομερή περιγραφή της ειδικής εμπειρογνωσίας των τοπικών παραγωγών, η οποία προηγουμένως αναφερόταν μόνο στις προδιαγραφές, όπως οι παραδοσιακές γνώσεις των ειδικών τεχνικών αποθήκευσης και το υψηλό επίπεδο εμπειρογνωσίας όσον αφορά τις τεχνικές παραγωγής και τη διαχείριση της ωρίμασης, η οποία είναι ζωτικής σημασίας για την ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Η απώλεια όγκου παραγωγής οφείλεται στη συνεχιζόμενη μεταβολή των παραγόμενων ποσοτήτων.

Η ιστορική εξέλιξη του τυριού περιγράφεται πλέον λεπτομερώς στο σημείο 4.6 («Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»). Ως εκ τούτου, οι βιβλιογραφικές αναφορές σχετικά με την ιστορική εξέλιξη του τυριού κατέστησαν περιττές και συνεπώς απαλείφονται, ιδίως για λόγους βελτίωσης της αναγνωσιμότητας.

6. Επισήμανση

Το αρχικό κείμενο του σημείου 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και οι προσθήκες που πραγματοποιήθηκαν σε αυτό, μεταφέρονται πλέον στο σημείο 4.4 («Απόδειξη της καταγωγής») και προσαρμόζεται στις τρέχουσες απαιτήσεις τεκμηρίωσης.

Για παράδειγμα, οι απαιτήσεις των αρχικών προδιαγραφών (όσον αφορά την τοποθέτηση στο προϊόν της ημερομηνίας παραγωγής και του αριθμού της εκμετάλλευσης) έχουν καταστεί περιττές λόγω της τεκμηρίωσης που πρέπει να παρέχεται για τους σκοπούς της απόδειξης της καταγωγής. Αποσαφηνίζεται το σήμα καζέινης που πρέπει να χρησιμοποιείται. Η τοποθέτηση του σήματος αυτού στη συσκευασία των τεμαχίων τυριού καθίσταται περιττή, διότι η ιχνηλασιμότητα των παρτίδων είναι εγγυημένη στην περίπτωση των τεμαχίων.

Οι κανόνες για τις ιδιωτικές ετικέτες που ορίζονται στο σημείο 5 στοιχείο η) («Επισήμανση») των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος μεταφέρονται στο σημείο 4.8 («Επισήμανση»).

«Επιτρέπεται η χρήση ιδιωτικών ετικετών. Η ιδιωτική ετικέτα δεν πρέπει να παραπλανεί τον καταναλωτή ή να βλάπτει τη φήμη της ΠΟΠ.»

Αιτιολόγηση

Αποσαφηνίζονται και διευρύνονται οι απαιτήσεις σχετικά με τη διαχείριση των ιδιωτικών ετικετών. Οι ιδιωτικές ετικέτες θα εξακολουθήσουν να επιτρέπονται.

7. Τροποποιήσεις συντακτικού χαρακτήρα

7.1. Επικαιροποιούνται το όνομα και τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

7.2. Επικαιροποιούνται το όνομα και η διεύθυνση της αιτούσας ομάδας.

Αιτιολόγηση

Η ARGE Milch Vorarlberg είναι ο νόμιμος διάδοχος της ομάδας που υπέβαλε την αρχική αίτηση όσον αφορά όλα τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vorarlberger Bergkäse». Επικαιροποιούνται οι πληροφορίες σχετικά με την αρμόδια αρχή

7.3. Φορέας ελέγχου

Η ενότητα που περιέχει τα στοιχεία επικοινωνίας του φορέα ελέγχου τροποποιείται διότι ο εν λόγω φορέας είναι πλέον ιδιωτική εταιρεία, δηλαδή η LacoH GmbH.

7.4. Αλλαγές στη διάταξη/παρουσίαση των προδιαγραφών προϊόντος

Επαναρίθμηση και τροποποίηση ορισμένων τίτλων για να καταστούν οι πληροφορίες σαφέστερες και ακριβέστερες.

7.5. Εθνικές απαιτήσεις

Η επικεφαλίδα «Εθνικές απαιτήσεις» διαγράφεται χωρίς να αντικατασταθεί, δεδομένου ότι οι απαιτήσεις αυτές είναι περιττές στο πλαίσιο των κανονιστικών απαιτήσεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Voralberger Bergkäse»

Αριθ. ΕΕ: PDO-AT-1419-AM01 — 5.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Voralberger Bergkäse»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Αυστρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου

3.1 Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Voralberger Bergkäse» είναι ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από φυσικό νωπό γάλα αγελάδων που σιτίζονται σε αλπικές περιοχές ή κοιλάδες χωρίς σιλό. Το γάλα που χρησιμοποιείται απαγορεύεται να παρέχεται από εκμεταλλεύσεις όπου εκτρέφονται νεαρά βοοειδή με ενσιρωμένες ζωτροφές (εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν μικτή διατροφή). Τα κεφάλια των τυριών ζυγίζουν από 7 kg έως 40 kg, έχουν ύψος 8-12 cm και ωριμάζουν για τουλάχιστον 3 μήνες.

Το τυρί έχει κοκκώδη κρούστα ωριμασμένη με επίχρισμα έως αποξηραμένη, χρώματος καφεκίτρινου έως καφέ και η υφή του είναι σφιχτή έως απαλή. Το χρώμα του είναι υπόλευκο έως ωχροκίτρινο. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί παρουσιάζει ομοιόμορφα αλλά αραιά κατανεμημένες, ματ έως γυαλιστερές στρογγυλές σπές που έχουν περίπου το μέγεθος μπιζελιού. Στο τυρί είναι δυνατόν να σχηματιστούν μικρές ρωγμές (μήκους 0,5-1 cm). Η γεύση είναι πικάντικη και εντείνεται όσο αυξάνεται η ηλικία του τυριού.

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

Για την παραγωγή του «Voralberger Bergkäse» επιτρέπεται μόνο η χρήση γάλακτος από εκμεταλλεύσεις με διαχείριση λειμώνων —χωρίς δηλαδή παραγωγή ενσιρωμένων ζωοτροφών ή σίτιση με ενσιρωμένες ζωοτροφές.

Η χρήση σπόρων που έχουν υποστεί σύνθλιψη ως αντισταθμιστική και συμπληρωματική ζωοτροφή από άλλες περιοχές επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % επί ξηράς ουσίας ετησίως.

Οι θρυμματισμένοι σπόροι μπορούν να αγοραστούν από άλλες περιοχές, δεδομένου ότι η γεωγραφική περιοχή αποτελεί τυπική ορεινή περιοχή που χαρακτηρίζεται από λειμώνες και λεπτό στρώμα χούμου και δεν είναι κατάλληλη για καλλιέργεια. Αυτό σημαίνει ότι στην περιοχή δεν καλλιεργούνται ή παράγονται σχεδόν καθόλου σιτηρά ή παρόμοιες καλλιέργειες και, ως εκ τούτου, πρέπει να αγοράζονται από άλλες περιοχές.

Ως εκ τούτου, το ποσοστό των χορτονομών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή δεν πρέπει να είναι κατώτερο του 70 % της συνολικής ξηράς ουσίας που χορηγείται ετησίως στις αγελάδες σε γαλακτοφορία. Η προσθήκη θρυμματισμένων σπόρων με διαφορετική προέλευση επιτρέπεται μέχρι ποσοστού 30 % της ξηράς ουσίας του αντίστοιχου σιτηρεσίου.

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

Η πρώτη ύλη πρέπει να παράγεται, να μεταποιείται και να ωριμάζει εντός της οριοθετημένης περιοχής.

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

—

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

Τα τυριά πρέπει να ταυτοποιούνται με σήμα καζείνης που φέρει αύξοντα αριθμό. Υπεύθυνη για τη χορήγηση και την εκχώρηση του αύξοντα αριθμού είναι η αιτούσα ένωση.

4 Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Vorarlberger Bergkäse» παρασκευάζεται από νωπό γάλα που παράγεται στο Vorarlberg, και συγκεκριμένα στις ακόλουθες περιοχές της επαρχίας Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau και Rheintal.

5 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το τυρί «Vorarlberger Bergkäse» είναι ένα προϊόν που παράγεται και καταναλώνεται εδώ και εκατοντάδες χρόνια στην περιοχή που σήμερα αποτελεί την επαρχία Vorarlberg. Αρχικά και μετέπειτα, για μια μακρά χρονική περίοδο, το τυρί παρασκευαζόταν κυρίως για ίδια κατανάλωση και τοπική εμπορία.

Οι τοπικές συνθήκες, όπως το υψόμετρο, το κλίμα, η χλωρίδα και η πανίδα, καθώς και η μικρής κλίμακας δομή των εκμεταλλεύσεων, οδήγησαν στα μέσα του 18ου αιώνα στην ανάπτυξη της παραγωγής λιπαρών τυριών με τη χρήση ειδικών τυροκομικών τεχνικών. Αυτό οδήγησε σε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και καλύτερη προστιθέμενη αξία.

Οι συσσωρευμένες τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες της τυροκομικής παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (τεχνολογία παραγωγής, ωρίμαση, διατροφή των ζώων και μεταποίηση του γάλακτος) μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Περί το 1890 η ίδρυση ενώσεων είχε ως αποτέλεσμα την ενίσχυση της συγκέντρωσης και της διάδοσης γνώσεων. Οι ενώσεις αυτές αντικαταστάθηκαν στη συνέχεια από συνεταιρισμούς, οι οποίοι υφίστανται έως σήμερα.

Η στοχευμένη αποθήκευση και ωρίμαση του γάλακτος ευνόησε τα βακτήρια γαλακτικού οξέος, τα οποία βελτίωσαν σημαντικά τα χαρακτηριστικά του τυριού ως προς τη διάρκεια ζωής, την οσμή και τη γεύση του. Τα συνήθη βακτήρια γαλακτικού οξέος από άγριες καλλιέργειες σχηματίζουν πλέον τη βάση της αποθεματικής καλλιέργειας για τις καλλιέργειες τις εκμετάλλευσης, οι οποίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στην εκμετάλλευση. Η χρήση της πυτιάς μόσχου, ο χρόνος και ο τρόπος κοπής του πηγμένου γάλακτος, το μέγεθος του τυροπήγματος, η ανάπτυξη του τυριού και η θέρμανση του μείγματος τυροπήγματος / ορού γάλακτος είναι το αποτέλεσμα της ιδιαίτερης πείρας του τυροκόμου και δικαιολογούν την ποιότητα του «Vorarlberger Bergkäse». Αυτές οι γνώσεις και οι δεξιότητες έχουν αναπτυχθεί περαιτέρω και χρησιμεύουν μέχρι σήμερα ως βάση για την παραγωγή του τυριού «Vorarlberger Bergkäse».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

Υπάρχει επίσης δυνατότητα απευθείας πρόσβασης μέσω του ιστότοπου του Αυστριακού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας (www.patentamt.at) και μέσω πλοήγησης στα εξής: «Εμπορικά σήματα / Γεωγραφικές ενδείξεις / Κατάλογος αυστριακών γεωγραφικών ενδείξεων». Το κείμενο των προδιαγραφών εμφανίζεται κάτω από το όνομα της ονομασίας ποιότητας.

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