

Επίσημη Εφημερίδα C 272 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος

1 Αυγούστου 2023

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 272/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 272/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 31 Ιουλίου 2023	2
---------------	--	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 272/03	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	3
2023/C 272/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

2023/C 272/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (*)	7
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 272/06	Δημοσίευση αίτησης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.	9
2023/C 272/07	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	15

(*) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.11108 — MERIDIAM / AWSA I / AWSA II / A2 ROUTE / AESA)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 272/01)

Στις 19 Ιουλίου 2023, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32023M11108. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

31 Ιουλίου 2023

(2023/C 272/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1023	CAD	δολάριο Καναδά	1,4566
JPY	ιαπωνικό γιεν	156,73	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,5966
DKK	δανική κορόνα	7,4529	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7773
GBP	λίρα στερλίνα	0,85765	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4660
SEK	σουηδική κορόνα	11,5895	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 405,49
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9619	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,5511
ISK	ισλανδική κορόνα	144,30	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,8808
NOK	νορβηγική κορόνα	11,1805	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 622,65
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,9703
CZK	τσεχική κορόνα	23,900	PHP	πέσο Φιλιππινών	60,522
HUF	ουγγρικό φιορίνι	386,93	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4070	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,732
RON	ρουμανικό λέου	4,9349	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,2031
TRY	τουρκική λίρα	29,7126	MXN	πέσο Μεξικού	18,4088
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6436	INR	ινδική ρουπία	90,6690

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER
AUSTRALIA)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 272/03)

1. Στις 24 Ιουλίου 2023 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινομένης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Enel Green Power S.p.A. («EGP», Ιταλία), που ανήκει στον όμιλο Enel (Ιταλία),
- INPEX Corporation («INPEX», Ιαπωνία),
- Enel Green Power Australia Pty Ltd («EGPA», Αυστραλία), που ανήκει στον όμιλο ENEL,
- Enel Green Power Australia Trust («Master Trust», Αυστραλία), που ανήκει στον όμιλο ENEL.

Η EGP και η INPEX θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον από κοινού έλεγχο της EGPA και της Master Trust.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η EGP είναι το σκέλος του ομίλου Enel που δραστηριοποιείται στον τομέα των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, με έδρα τη Ρώμη. Η EGP δραστηριοποιείται παγκοσμίως (άμεσα ή μέσω των θυγατρικών της) στην παραγωγή και πώληση ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές,
- Η INPEX είναι εταιρεία εξερεύνησης και παραγωγής με έδρα το Τόκιο, Ιαπωνία. Δραστηριοποιείται στην έρευνα, την εξερεύνηση, την ανάπτυξη, την παραγωγή και την πώληση πετρελαίου, φυσικού αερίου, άλλων ορυκτών πόρων, και σε άλλους συναφείς τομείς, καθώς και στη διεξαγωγή επενδύσεων και τη χορήγηση δανείων σε εταιρείες που ασκούν αυτές τις δραστηριότητες,
- Η EGPA και η Master Trust δραστηριοποιούνται σε επενδύσεις σε έργα στον τομέα των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, με την παροχή διατεμαχικής πλατφόρμας για τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας που αναπτύσσει και διαχειρίζεται έργα, καθώς και στο λιανικό εμπόριο και τις συναλλαγές στον τομέα της ενέργειας. Η EGPA και η Master Trust δραστηριοποιούνται μόνο στην Αυστραλία.

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

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

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

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

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

M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS)**

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 272/04)

1. Στις 24 Ιουλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- PAI Partners S.à.r.l. (Γαλλία), θυγατρική κατά 100 % της PAI Partners SAS (Γαλλία), από κοινού με την «PAI Partners»,
- HgCapital LLP («Hg», Ηνωμένο Βασίλειο),
- Azets Topco Limited («Azets», Jersey), που επί του παρόντος ελέγχεται από την Hg.

Η PAI Partners και η Hg θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον από κοινού έλεγχο της Azets.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η PAI Partners είναι εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων. Τα κεφάλαια που διαχειρίζεται η PAI Partners εφαρμόζουν πολιτική απόκτησης πλειοψηφικής συμμετοχής σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται παγκοσμίως στους τομείς των επιχειρηματικών υπηρεσιών, των τροφίμων και των καταναλωτικών προϊόντων, της βιομηχανίας εν γένει και της ιατροφαρμακευτικής περιθαλψης,
- Η Hg είναι επενδύτρια σε επιχειρήσεις παροχής λογισμικού και υπηρεσιών, ιδίως στην Ευρώπη και στις Ηνωμένες Πολιτείες,
- Η Azets παρέχει υπηρεσίες λογιστικής, φορολογίας, λογιστικού ελέγχου, παροχής συμβουλών, υποστήριξης σε επίπεδο ανθρώπινων πόρων, και υποστήριξης του συστήματος μισθοδοσίας, κυρίως για ΜΜΕ και δραστηριοποιείται σε όλο τον ΕΟΧ.

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

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

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

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

M.11215 – PAI PARTNERS / HG / AZETS

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

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**(Υπόθεση M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY)****Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 272/05)

1. Στις 25 Ιουλίου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Warburg Pincus LLC και συνδεδεμένα κεφάλαια («Warburg Pincus», ΗΠΑ),
- Advent International Corporation και συνδεδεμένα κεφάλαια («Advent», ΗΠΑ),
- Baxter Pharmaceutical Solutions LLC (ΗΠΑ) και Baxter Oncology GmbH («BPS», Γερμανία).

Η Warburg Pincus και η Advent θα αποκτήσουν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της BPS.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η Warburg Pincus είναι παγκόσμια εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων. Οι εταιρείες του χαρτοφυλακίου της δραστηριοποιούνται σε διάφορους τομείς, μεταξύ των οποίων η ενέργεια, οι χρηματοπιστωτικές υπηρεσίες, η ιατροφαρμακευτική περίθαλψη, οι καταναλωτικές, βιομηχανικές και επιχειρηματικές υπηρεσίες, η τεχνολογία, τα μέσα ενημέρωσης και οι τηλεπικοινωνίες
- Η Advent είναι εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων η οποία επικεντρώνεται στην απόκτηση συμμετοχών και τη διαχείριση επενδυτικών κεφαλαίων σε διάφορους τομείς, συμπεριλαμβανομένων της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης, της βιομηχανίας, της τεχνολογίας, της λιανικής πώλησης, των καταναλωτών και της αναψυχής, καθώς και των επιχειρηματικών και χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών
- Η BPS είναι το τμήμα της Baxter International Inc. που επιδιέχεται, σε παγκόσμια κλίμακα, στην ανάπτυξη και παραγωγή φαρμακευτικών προϊόντων βάσει σύμβασης. Παρέχει υπηρεσίες ανάπτυξης και οργάνωσης της παραγωγής βάσει σύμβασης για τελικά φαρμακευτικά προϊόντα σε δόσεις.

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

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

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

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

M.11168 – WARBURG PINCUS / ADVENT INTERNATIONAL / BAXTER PHARMACEUTICAL SOLUTIONS AND BAXTER ONCOLOGY

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

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

(2023/C 272/06)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Мелник»

PDO-BG-A1472-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 24.3.2021

1. Αιτών και έννομο συμφέρον

Περιφερειακό Επιμελητήριο Αμπέλου και Οίνου (RLVK) «Pirin»

Το RLVK «Pirin» είναι καταχωρισμένο σύμφωνα με τον Νόμο περί Οίνου και Οινοπνευματωδών και μέλη του είναι παραγωγοί με έννομο συμφέρον για την τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Мелник».

2. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις

- Ονομασία του προϊόντος
- Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος
- Δεσμός
- Περιορισμοί εμπορίας

3. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

3.1. Διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Мелник» περιλαμβάνει σήμερα μόνο το χωριό Drangono του δήμου Petrich στην περιφέρεια Blagoevgrad. Η περιοχή αυτή διαθέτει μικρό αριθμό αμπελώνων, με περιορισμένη παραγωγή και μικρό μερίδιο αγοράς. Η τρέχουσα οριοθέτηση δεν επιτρέπει στη γεωγραφική περιοχή να κατακτήσει το μερίδιο αγοράς που της αρμόζει και να αξιοποιήσει την προστιθέμενη αξία για τους οίνους με την ένδειξη ΠΟΠ «Мелник». Απαιτείται επανεξέταση για τη σωστή οριοθέτηση της περιοχής, λαμβανομένου υπόψη του γεγονότος ότι τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά είναι πανομοιότυπα σε μια ευρύτερη περιοχή, στην οποία καλλιεργούνται ποικιλίες που παράγουν οίνους με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Υπό αυτούς τους όρους, η περιοχή μπορεί να ανακτήσει τη φήμη της και να κερδίσει ένα μερίδιο αγοράς ανάξιο της ποιότητας των οίνων. Σε αυτό το πλαίσιο και εν είδει προετοιμασίας, διενεργήθηκε ευρεία μελέτη στην περιοχή, συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων των ιστορικών δεδομένων. Μελετήθηκαν τα εδαφικά χαρακτηριστικά, καταρτίστηκε κλιματικός χάρτης, και εσωκλείεται έγγραφο που απεικονίζει τα αγροτεμάχια στα οποία καλλιεργούνται οι απαριθμούμενες ποικιλίες και την κατανομή τους στην περιοχή. Η διεύρυνση της περιοχής έχει επιπτώσεις στον δεσμό χωρίς ωστόσο να τον ακυρώνει, δεδομένου ότι τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, και η επίδραση των ανθρωπογενών παραγόντων στην παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Мелник», παραμένουν αμετάβλητα. Προστίθενται οι ακόλουθες πόλεις και χωριά στην περιφέρεια Blagoevgrad:

(¹) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

- στον δήμο Sandanski, τα χωριά Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vrana, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Cheresnitsa, Gorno Spanchevo και Belevchevo, και η πόλη Sandanski·
- στον δήμο Petrich, τα χωριά Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Karatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo και Belasitsa, και η πόλη Petrich·
- στον δήμο Strumyani, τα χωριά Ilindentsi, Drakata, Mikrevo και Kamenitsa·
- στον δήμο Kresna, η πόλη Kresna και το χωριό Dolna Gradeshnitsa.

Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 3 «Περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ «Мелник» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3.2. Προσθήκη νέων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

Κατά την τελευταία εικοσαετία, η γεωγραφική κατανομή των αμπελώνων στην προτεινόμενη ευρύτερη περιοχή του Μελνίκ παρουσίασε σημαντικές μεταβολές. Η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα έχει επίσης αλλάξει. Παρατηρείται έντονο και διαρκές ενδιαφέρον για καλλιέργεια και οινοποίηση τοπικών ποικιλιών αμπέλου, καθώς και ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται για πρώτη φορά για τη Βουλγαρία. Διαπιστώνεται ότι οι ποικιλίες προσαρμόζονται ιδανικά στις συνθήκες της περιοχής, και ότι υπάρχει αυξανόμενο ενδιαφέρον της αγοράς για τους οίνους που παράγονται από αυτές. Η αλλαγή αυτή θα επιτρέψει τη διεύρυνση της προσφοράς οίνων ως αποτέλεσμα της ζήτησης. Προτείνεται η προσθήκη των ακόλουθων ποικιλιών:

- για την παραγωγή λευκών οίνων: Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier και Pinot Gris·
- για την παραγωγή ερυθρών και ροζέ οίνων: Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir και Grenache.

Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 5 «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που επιτρέπονται για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Мелник» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

3.3. Προσθήκη της παραγωγής λευκών οίνων

Στο πλαίσιο της διευρυνόμενης ποικιλιακής σύνθεσης και της ζήτησης από την αγορά, επιτρέπεται η παραγωγή λευκών οίνων στην περιοχή. Οι λευκοί οίνοι έχουν μοναδικό χαρακτήρα και υψηλή ποιότητα, καθώς οι ποικιλίες λευκών σταφυλιών προσαρμόζονται επιτυχώς στο οινοπέδιο (terroir). Οι λευκοί οίνοι έρχονται να συμπληρώσουν τη ιδιαιτερότητα της περιοχής, και η μοναδικότητά τους οφείλεται στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά και σε ανθρωπογενείς παράγοντες. Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 2 «Παραγόμενοι οίνοι, χαρακτηριστικά» και το σημείο 6 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ών», 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» και 8 «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών» του ενιαίου εγγράφου.

3.4. Τροποποίηση των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών πρακτικών

Ως απόρροια της οριοθέτησης των νέων αμπελώνων και της αναδιάρθρωσης των υφιστάμενων αμπελώνων, και προκειμένου να ληφθεί υπόψη το ιδιαίτερο κλίμα και να βελτιωθούν οι επιδόσεις για τους παραγόμενους οίνους, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες μέθοδοι μόρφωσης: διαμόρφωση σε Guyot και σε κυπελλοειδές σχήμα. Λόγω των αλλαγών στη διάρθρωση των αμπελώνων, η επιτρεπόμενη πυκνότητα αμπελώνα ανέρχεται σε έως 500 κλήματα ανά δεκάριο, ή 5 000 κλήματα ανά εκτάριο. Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 6 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

3.5. Μέγιστη απόδοση οίνου από 100 kg σταφυλιών (οίνος που παράγεται από την οινοποίηση 100 kg σταφυλιών)

Εφόσον επιτρέπεται εφεξής η παραγωγή λευκών οίνων, προστίθεται μέγιστη απόδοση 60 l (οίνος που παράγεται από την οινοποίηση 100 kg σταφυλιών) για τους λευκούς οίνους. Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Мелник

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

Κατηγορία 1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Λευκός οίνος

Οι λευκοί οίνοι παράγονται από τις ποικιλίες Misket Sandanski, Keratsuda, Tamyanka, Muscat Ottonel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vioignier και Pinot Gris, είτε ως μονοποικιλιακοί είτε ως πολυποικιλιακοί (cuvée) οίνοι. Έχουν γεμάτο σώμα με διαυγές αχυροκίτρινο έως έντονο χρυσαφί χρώμα, πλούσια αρωματική παλέτα που εκτείνεται από νότες λευκών ανθέων έως εκλεπτυσμένες νότες εσπεριδοειδών, και φρουτώδη αρώματα μαρμελάδας κυδωνιού, κερασιού και ροδάκινου. Για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο εφαρμόζονται οι διατάξεις του μέρους II του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Ερυθρός οίνος

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται από τις ποικιλίες Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir και Grenache, είτε ως μονοποικιλιακοί είτε ως πολυποικιλιακοί (cuvée) οίνοι. Έχουν ρουμπινί έως σκούρο κόκκινο χρώμα, με έντονα αρώματα και μεγάλη αρωματική παλέτα από φρούτα του δάσους έως εξωτικά μπαχαρικά όπως γαρύφαλλο, κανέλα και αποξηραμένα βότανα. Είναι πλούσιοι σε τανίνες και εκχυλίσματα, έχουν γεμάτο σώμα και προσφέρονται ιδιαίτερα για μακρόχρονη παλαίωση. Για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο εφαρμόζονται οι διατάξεις του μέρους II του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Ροζέ οίνος

Οι ροζέ οίνοι παράγονται από τις ποικιλίες Shiroka Melnishka Loza, Ranna Melnishka Loza (Melnik 55), Melnik 82, Melnik 1 300, Rubin, Ruen, Melnishki Rubin, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Franc, Pinot Noir και Grenache, είτε ως μονοποικιλιακοί είτε ως πολυποικιλιακοί (cuvée) οίνοι. Η χρωματική παλέτα τους είναι πλούσια και ποικίλλει από απαλό υπόλευκο χρώμα έως το χρώμα του σμέουρου. Αρώματα ώριμης φράουλας και ζουμερών σμέουρων συνδυάζονται με ορυκτώδεις νότες εσπεριδοειδών, μια αίσθηση τρυφερής φρεσκάδας, έντονο άρωμα φράουλας και φρουτώδη επίγευση που διαρκεί. Για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο εφαρμόζονται οι διατάξεις του μέρους II του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1 308/2013.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5. Οινοποιητικές πρακτικές**α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

Απόδοση (οίνος που παράγεται από την οινοποίηση 100 kg σταφυλιών)

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο οίνος παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο οινοποίησης ερυθρών, λευκών και ροζέ οίνων. Επιτρέπεται η παλαιώση σε δρύινα βαρέλια.

Μέγιστη απόδοση οίνου από 100 kg σταφυλιών (οίνος που παράγεται από την οινοποίηση 100 kg σταφυλιών)

- 65 l για τους ερυθρούς οίνους (65 %)
- 60 l για τους λευκούς οίνους (60 %)
- 60 l για τους ροζέ οίνους (60 %).

Απαιτήσεις καλλιέργειας

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι απαιτήσεις για την καλλιέργεια των αμπελών είναι οι εξής:

- μόρφωση: διαμόρφωση σε σχήμα ομπρέλας, Moser, αμφίπλευρο γραμμικό, Guyot ή κυπελλοειδές σχήμα·
- κλάδεμα: συνδυασμένο και χαμηλό κλάδεμα, με διατήρηση έως και 54 οφθαλμών ανά πρέμνο·
- πυκνότητα φύτευσης: απόσταση μεταξύ των σειρών από 2,0 έως 3,4 m και απόσταση των φυτών της ίδιας σειράς από 1,0 έως 1,5 m έως 500 κλήματα ανά δεκάριο, ή 5 000 κλήματα ανά εκτάριο.

β. Μέγιστες αποδόσεις

9 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή του οίνου ΠΟΠ «Μελνίκ» (GKNP – εγγυημένη και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) βρίσκεται εντός των ορίων των ακόλουθων πόλεων και χωριών:

- στον δήμο Sandanski, τα χωριά Lehovo, Novo Hodzhovo, Piperitsa, Petrovo, Yanovo, Vranja, Katuntsi, Kalimantsi, Harsovo, Zlatolist, Zornitsa, Vinogradi, Hotovo, Lozenitsa, Levunovo, Novo Delchevo, Damyanitsa, Spatovo, Sklave, Leshnitsa, Polenitsa, Ploski, Debrene, Dzhigurovo, Laskarevo, Ladarevo, Lyubovka, Gorna Sushitsa, Rozhen, Kovachevo, Chereshnitsa, Gorno Spanchevo και Belevchevo, και η πόλη Sandanski·
- στον δήμο Petrich, τα χωριά Kulata, Chuchuligovo, Dolno Spanchevo, Marino Pole, Topolnitsa, Drangovo, Karatovo, Mitino, Marikostinovo, Kromidovo, Novo Konomladi, General Todorov, Rupite, Starchevo, Karnalovo, Mihnevo και Belasitsa, και η πόλη Petrich·
- στον δήμο Strumyani, τα χωριά Ilindentsi, Drakata, Mikrevo και Kamenitsa·
- στον δήμο Kresna, η πόλη Kresna και το χωριό Dolna Gradeshnitsa.

7. Ονομοποίησή/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου

Viognier

Grenache

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Keratsuda

Melnik 82

Melnik Yubileen 1300

Melnishki Rubin

Merlot

Misket Sandanski - Muscat Sandanski

Mourvèdre

Muscat Ottonel

Pinot gris

Pinot noir

Ranna Melnishka Loza - Melnik 55

Rubin

Ruen

Syrah - Shiraz

Sauvignon Blanc

Tamyanka - Temenuga

Chardonnay

Shiroka Melnishka Loza - Melnik

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Οι αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής βρίσκονται στη νοτιοδυτική Βουλγαρία στην κοιλάδα του Στρυμόνα, κατά μήκος του ποταμού Melnik, στο νότιο τμήμα του φαραγγιού της Κρέσνας και στους πρόποδες των ορέων Osogono και Belasitsa (Μπέλες). Η περιοχή έχει μεταβατικό μεσογειακό κλίμα, και η ζέση του Αιγαίου Πελάγους, που μεταφέρεται μέσω του Στρυμόνα είναι αισθητή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ο χειμώνας είναι μικρής διάρκειας, ήπιος και χωρίς χιονοπτώσεις, το καλοκαίρι θερμό και το φθινόπωρο μακρύ και ζεστό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 12,5 και 14 °C. Στις

περιοχές με χαμηλό υψόμετρο οι θερμοκρασίες παραμένουν άνω των 5 °C για 280-290 ημέρες ετησίως, με το άθροισμα των θερμοκρασιών τους να φτάνει τους 4 800 °C. Θερμοκρασίες άνω των 10 °C καταγράφονται για 225-230 ημέρες ετησίως, με άθροισμα θερμοκρασιών στους 4 300 έως 4 400 °C. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 470 και 670 mm. Η μέση ημερήσια θερμοκρασία του θερμότερου μήνα ανέρχεται σε 24,9 °C. Οι τύποι εδάφους της περιοχής είναι οι εξής: μετρίως έως πολύ αμμώδη-αργιλώδη εδάφη, ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη (rendzina) και εδάφη τύπου pararendzina, κολλουβιακά και προσχλωσιγενή λειμώνια εδάφη και δασικά καστανόχρωμα εδάφη.

Το τυπικό κλίμα της περιοχής με επιδράσεις από το Αιγαίο Πέλαγος που φτάνουν ως εκεί μέσω του Στρυμόνα, η εγγύτητα των ορέων Osogono και Belasitsa (Μπέλες), οι ευνοϊκές εδαφικές συνθήκες, καθώς και οι περιορισμοί που επιβάλλει η ανθρώπινη παρέμβαση, έχουν ως αποτέλεσμα τους χαρακτηριστικούς οίνους της περιοχής. Ο ρόλος του ανθρώπογενούς παράγοντα συνίσταται στην επιλογή των ποικιλιών, στις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται στα κλήματα, στα όρια των αποδόσεων όσον αφορά τα σταφύλια και τον οίνο και στις μεθόδους παραγωγής των οίνων.

Οι οίνοι που παράγονται στην περιοχή είναι ξεχωριστοί και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους επηρεάζονται από το ιδιαίτερο κλίμα και την εδαφική σύνθεση της περιοχής. Χάρη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι παραγόμενοι οίνοι ξεχωρίζουν για τα πλούσια εκχυλίσματα, την εξαιρετική δομή και το υψηλό αρωματικό δυναμικό τους. Οι οίνοι οφείλουν τη μοναδικότητα της δομής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους στην ενδεδειγμένη επιλογή των ποικιλιών που προσαρμόζονται ικανοποιητικά στα εδάφη της περιοχής —δασικά καστανόχρωμα εδάφη σε υπόστρωμα παλαιότατων τεταρογενών αποθέσεων, κολλουβιακά εδάφη σε υπόστρωμα κολλουβιακών αποθέσεων, ασβεστολιθικά οργανοχουμικά εδάφη (rendzina) σε ασβεστολιθικό υπόστρωμα, εδάφη τύπου pararendzina σε υποκείμενο ασβεστολιθικό υλικό, και προσχλωσιγενή εδάφη σε υπόστρωμα ποτάμων αλλουβιακών αποθέσεων. Τα εδάφη και υπεδάφη της περιοχής είναι πολύ βαθιά, έχουν μετρίως έως έντονα αμμώδη-αργιλώδη μηχανική σύσταση, και ικανοποιητική κατακράτηση νερού και ικανότητα στράγγισης. Αυτό επιτρέπει στις ρίζες των κλημάτων να διεισδύουν βαθιά στο έδαφος και να εξασφαλίζουν τα αναγκαία θρεπτικά συστατικά για το φυτό, παράγοντες στους οποίους αποδίδονται τα πλούσια εκχυλίσματα που χαρακτηρίζουν τους οίνους. Οι υψηλές μέσες θερμοκρασίες στην περιοχή συμβάλλουν στην πολύ καλή ωρίμαση των σταφυλιών, που εγγυάται υψηλή ποιότητα κατά τη μεταποίηση του καρπού. Με θερμοκρασίες που υπερβαίνουν τους 10 °C για περισσότερες από 220 ημέρες ετησίως και περίπου 209 ημέρες ετησίως χωρίς παγετό, ακόμη και οι πιο όψιμες ποικιλίες έχουν τις θερμοκρασίες που χρειάζονται για να ωριμάσουν υπό ιδανικές συνθήκες. Οι ανωτέρω παράγοντες καθορίζουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται στην περιοχή.

9. Άλλες ειδικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση και η μεταποίηση εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής και σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή. Για τους σκοπούς της οριοθέτησης της περιοχής για την παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Мелник», ως άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή νοείται το έδαφος της διοικητικής περιφέρειας Blagoevgrad.

Σύνδεσμος για τις προδιαγραφές προϊόντος

https://eavw.com/updocs/2323031679562021_PDO_Melnik_Specification-NEW.pdf

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 272/07)

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

«Vit färsksaltad Östgötaturka»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02824 — 14.12.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Vit färsksaltad Östgötaturka»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Σουηδία

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

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» είναι ένα λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου που έχει παρασκευαστεί σε τουρσί σε μείγμα άλμης και μπαχαρικών. Χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά: αλάτι (NaCl), μπαχαρικά, άνηθος, συντηρητικά (βενζοϊκό νάτριο, σορβικό κάλιο) και κιτρικό οξύ. Εκτός από την υποχρεωτική προσθήκη του άνηθου, το μείγμα των μπαχαρικών μπορεί να ποικίλλει. Η αναλογία του αλατιού προς την άλμη καθορίζεται παραδοσιακά από τους παραγωγούς.

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» είναι ένα ευπαθές νωπό προϊόν, που πωλείται ολόκληρο ή τεμαχισμένο σε φέτες.

Το «Vit färsksaltad Östgötaturka» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

Φυσικές ιδιότητες:

Ολόκληρα «Vit färsksaltad Östgötaturka»:

Μήκος: 120-150 mm

Διάμετρος: 30-50 mm

Βάρος: 50-90 γραμμάρια

«Vit färsksaltad Östgötaturka» τεμαχισμένα σε φέτες:

Διάμετρος: 30-50 mm

Πάχος: 5-7 mm

Επιφάνεια: ραβδωτή

Τα ακόλουθα ισχύουν τόσο για τα ολόκληρα όσο και για τα τεμαχισμένα σε φέτες «Vit färsksaltad Östgötaturka»:

Χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε αλάτι: 10-15 %

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα:

Φλοιός: Θερμό λευκοκίτρινο με πράσινους τόνους (NSC S0520-G60Y έως S0520-G50Y).

Εσωτερικό: Ομοιόμορφο χρώμα στην ίδια χρωματική κλίμακα με την εξωτερική όψη του «Vit färksaltad Östgötagarka». Η σάρκα του αγγουριού είναι κιτρινοπράσινη, ενώ ο πυρήνας έχει μια κάπως πιο σκούρα πράσινη απόχρωση σε σχέση με τον φλοιό.

Γεύση: Έντονα αλατισμένη που αμβλύνεται από την εγγενή γλυκύτητα του λευκού αγγουριού. Η γεύση χαρακτηρίζεται επίσης από νότες άνηθου και κύμινου.

Επίγευση: Αλμυρή με νότες άνηθου και μπιζελιού.

Αρώμα: Αρωματική παλέτα με βάθος, με γήινες νότες που θυμίζουν υπόγειο κελάρι και νότες από μπιζέλι και αποσταγμένη αλκοόλη χωρίς μπαχαρικά.

Σύσταση: Σκληρό και τραγανό, με κάπως λιγότερο σκληρό πυρήνα.

Αίσθηση στο στόμα: Ευχάριστη δομή και καλό κράτημα. Χαρακτηριστική αλμυρή γεύση και ξεχωριστή τραγανότητα που διατηρεί μεγάλο μέρος της φρεσκάδας η οποία αποτελεί γνώρισμα του λευκού αγγουριού θερμοκηπίου που έχει μόλις συγκομιστεί.

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

Πρώτη ύλη: Λευκά αγγουράκια θερμοκηπίου της ποικιλίας Lilla Delikatessen. Το λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου έχει μήκος 120-150 mm και διάμετρο 30-50 mm. Το μόλις συγκομισμένο αγγουράκι είναι υπόλευκο με ανοιχτοπράσινη γυαλάδα. Ο φλοιός φέρει μικρά εξογκώματα και είναι σχετικά σκληρός. Η σάρκα του είναι κιτρινοπράσινη, ενώ ο σχετικά μικρός πυρήνας έχει πρασινωπό χρώμα.

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

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής —από την καλλιέργεια του λευκού αγγουριού έως την παρασκευή του τουρσιού σε άλμη— πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

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

—

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του «Vit färksaltad Östgötagarka» είναι η επαρχία Östergötland.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών του «Vit färksaltad Östgötagarka» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στους ανθρωπογενείς παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος:

Το «Vit färksaltad Östgötagarka» έχει φλοιό με το ίδιο θερμό λευκοκίτρινο χρώμα, την ίδια κιτρινοπράσινη σάρκα και τον ίδιο πρασινωπό πυρήνα με το μόλις συγκομισμένο λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου. Η γεύση και το άρωμα διατηρούν τη χαρακτηριστική φρεσκάδα του μόλις συγκομισμένου λευκού αγγουριού.

Λόγω του σχετικά σκληρού φλοιού και μικρού πυρήνα του, το «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι πολύ πιο τραγανό από τα νωπά αγγουράκια σε αλάτι που παρασκευάζονται από πράσινα αγγουράκια. Η σφικτή και τραγανή υφή του «Vit färksaltad Östgötagurka» προσδίδει στο προϊόν μια ευχάριστη σκληρότητα κατά τη μάσηση.

Η εγγενής γλυκύτητα του «Vit färksaltad Östgötagurka» εξισορροπείται από έντονα αλμυρή γεύση. Το άρωμα είναι σύνθετο, με γήινες νότες και νότες από φρέσκο μπιζέλι και αποσταγμένη αλκοόλη.

Το «Vit färksaltad Östgötagurka» διαφέρει από άλλα είδη αγγουριών σε αλάτι που διατίθενται ευρέως στην αγορά, καθώς η εμπλουτισμένη με μπαχαρικά άλμη που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τουρσιού δεν περιέχει πρόσθετα σάκχαρα ή ξύδι. Το «Vit färksaltad Östgötagurka» διακρίνεται επίσης από το «ättiksgurka», το ξινό αγγουράκι τουρσί που είναι πολύ πιο διαδεδομένο στη Σουηδία και έχει χαρακτηριστική γλυκόξινη γεύση ξυδιού, ζάχαρης και μουστάρδας.

Ανθρωπογενείς παράγοντες που σχετίζονται με τη γεωγραφική περιοχή:

Το «Vit färksaltad Östgötagurka» αποτελεί τυπικό προϊόν της περιοχής Östergötland. Στο Östergötland, τα αγγουράκια τουρσί είναι παραδοσιακά λευκά και μαριναρισμένα σε άλμη, ενώ στην υπόλοιπη Σουηδία προτιμώνται τα πράσινα αγγουράκια τουρσί σε διάλυμα ξυδιού, ζάχαρης και αλατιού.

Η Ακαδημία Hagdahl έχει απονείμει βραβείο στους παραγωγούς του «Vit färksaltad Östgötagurka» για τη συμβολή τους στη διατήρηση της γαστρονομικής αυτής παράδοσης της περιοχής Östergötland.

Οι απαρχές της τοπικής προτίμησης για το «Vit färksaltad Östgötagurka» στο Östergötland παραμένουν ασαφείς, αλλά στα τέλη του 19ου αιώνα, ανακαλύφθηκε ότι το λευκό αγγουράκι είχε χαρακτηριστικά (σκληρότερο φλοιό και μικρότερο πυρήνα) που έδιναν ένα πιο τραγανό νωπό αγγουράκι σε αλάτι έναντι του πράσινου αγγουριού, υπό την προϋπόθεση της καλής διαχείρισής του κατά την παρασκευή του τουρσιού.

Το λευκό αγγουράκι που παραδοσιακά καλλιεργείται για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι της ποικιλίας Lilla Delikatessen. Το αγγουράκι Lilla Delikatessen καλλιεργείται σε θερμοκήπια στο Östergötland και συγκομίζεται μεταξύ Μαρτίου και Οκτωβρίου. Το «Vit färksaltad Östgötagurka» είναι επομένως ένα εποχιακό προϊόν που παράγεται μόνον από τον Μάρτιο έως τον Οκτώβριο.

Η καλλιέργεια της Lilla Delikatessen απαιτεί ιδιαίτερη προσπάθεια από την πλευρά του παραγωγού. Σε αντίθεση με τα πράσινα αγγουράκια, π.χ., η Lilla Delikatessen δεν αυτοεπικονιάζεται. Για να δώσει καρπό, το αγγουράκι χρειάζεται τη βοήθεια του καλλιεργητή για την επικονίαση, το οποίο σημαίνει ότι τα φυτά αγγουριάς πρέπει να κλαδεύονται και να μορφώνονται με τρόπο που να επιτρέπει στον καλλιεργητή να επικονιάζει τα άνθη.

Οι καλλιεργητές προετοιμάζουν σπόρους Lilla Delikatessen για την παραγωγή του επόμενου έτους από το ίδιο το αγρόκτημά τους επιλέγοντας έναν αριθμό φυτών αγγουριάς για την παραγωγή σπορόφυτων. Η επιλογή βασίζεται στην ικανότητα του φυτού να δώσει ικανοποιητική συγκομιδή από λευκά αγγουράκια με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά (χρώμα του αγγουριού, της σάρκας και του πυρήνα καθώς και σκληρότητα του φλοιού και μέγεθος του πυρήνα) που απαιτούνται για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka».

Η ικανότητα των παραγωγών να διατηρούν το χρώμα, την τραγανότητα και τη φρεσκάδα που χαρακτηρίζουν το λευκό αγγουράκι θερμοκηπίου που μόλις έχει συγκομιστεί κατά την παρασκευή του τουρσιού είναι κρίσιμης σημασίας για τις ιδιότητες που σχετίζονται με το «Vit färksaltad Östgötagurka».

Για την παραγωγή του «Vit färksaltad Östgötagurka», τα λευκά αγγουράκια πρέπει μόλις να έχουν συγκομιστεί. Έτσι, η συγκομιδή τους γίνεται καθημερινά. Για να πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας για το «Vit färksaltad Östgötagurka», το μόλις συγκομισμένο λευκό αγγουράκι πρέπει να έχει μήκος 12 cm έως 15 cm και διάμετρο 3 cm έως 5 cm.

Οι παραγωγοί πλένουν τα λευκά αγγουράκια που έχουν συγκομίσει με νερό, τα βουρτσίζουν και τα τρυπούν ώστε η άλμη να απορροφηθεί πιο γρήγορα από ολόκληρο το αγγουράκι. Ακολουθεί διαλογή και έλεγχος ποιότητας και στη συνέχεια —για την παραγωγή ολόκληρων «Vit färsksaltad Östgötaturka»— τα λευκά αγγουράκια τοποθετούνται ολόκληρα σε μείγμα άλμης, άνηθου και μπαχαρικών.

Για την παραγωγή «Vit färsksaltad Östgötaturka» σε φέτες, τα πλυμένα λευκά αγγουράκια τεμαχίζονται σε φέτες πλάτους περίπου 6 χιλιοστών χρησιμοποιώντας μαχαιρία που αφήνουν ραβδώσεις στην κομμένη επιφάνεια και, κατόπιν οι φέτες αυτές τοποθετούνται στο μείγμα άλμης, άνηθου και μπαχαρικών.

Κατά την παρασκευή του «Vit färsksaltad Östgötaturka», οι παραγωγοί πρέπει να τοποθετήσουν τα λευκά αγγουράκια στην άλμη μέσα σε 1 έως 2 ημέρες από τη συγκομιδή προκειμένου να διατηρηθεί το χαρακτηριστικό χρώμα και η τραγανότητα τους. Αν αποθηκευτεί για μεγαλύτερο διάστημα, το λευκό αγγουράκι μαλακώνει και κιτρινίζει.

Κάθε παραγωγός «Vit färsksaltad Östgötaturka» χρησιμοποιεί τη δική του συνταγή κατά την παρασκευή της άλμης. Η άλμη πρέπει παραδοσιακά να περιέχει αρκετό αλάτι ώστε να μπορεί να επιπλέει σε αυτή ένα αβγό κότας. Ωστόσο, το τμήμα του αβγού που βρίσκεται πάνω από την επιφάνεια του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει το κέρμα των 25 öre. Η άλμη περιέχει πάντοτε άνηθο, αλλά η ακριβής σύνθεση του μείγματος μπαχαρικών είναι προαιρετική και βασίζεται σε παλαιές συνταγές που έχουν επιβιώσει από γενιά σε γενιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_vit_farsksaltad-ostgotaturka_23-02-08.pdf

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL