

# Επίσημη Εφημερίδα C 317 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

66ο έτος

7 Σεπτεμβρίου 2023

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 317/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV Πληροφορίες

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

#### Συμβούλιο

2023/C 317/03	Απόφαση του Συμβουλίου, της 5ης Σεπτεμβρίου 2023, για την έγκριση της θέσης του Συμβουλίου σχετικά με το σχέδιο γενικού προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το οικονομικό έτος 2024 .....	3
---------------	--	---

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 317/04	Ισοτιμίες του ευρώ — 6 Σεπτεμβρίου 2023 .....	5
---------------	---	---

EL

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

## V Γνωστοποιήσεις

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 317/05	Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ .....	6
---------------	--	---

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 317/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11261 – ARDIAN / ATTERO) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.11245 – GTCR / WORLDPAY) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	19

### ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2023/C 317/13	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....	20
2023/C 317/14	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα .....	25

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

## II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 317/01)

Στις 31 Αυγούστου 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<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του 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 32023M11220. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

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

(2023/C 317/02)

Στις 21 Αυγούστου 2023, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση <sup>(1)</sup> προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup> (στο εξής: κανονισμός συγκεντρώσεων).

Στις 31 Αυγούστου 2023, οι κοινοποιούντες ενημέρωσαν την Επιτροπή ότι ανακάλεσαν την κοινοποίηση.

---

<sup>(1)</sup> EE C 305 της 29.8.2023, σ. 7.

<sup>(2)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

## ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 5ης Σεπτεμβρίου 2023

για την έγκριση της θέσης του Συμβουλίου σχετικά με το σχέδιο γενικού προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το οικονομικό έτος 2024

(2023/C 317/03)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ιδίως το άρθρο 314 παράγραφος 3, σε συνδυασμό με τη Συνθήκη περί ιδρύσεως της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας και ιδίως το άρθρο 106α,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Στις 5 Ιουλίου 2023 η Επιτροπή υπέβαλε πρόταση που περιείχε το σχέδιο γενικού προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το οικονομικό έτος 2024 <sup>(1)</sup>.
- (2) Το Συμβούλιο εξέτασε την πρόταση της Επιτροπής προκειμένου να καθοριστεί θέση που να είναι σύμφωνη, από την πλευρά των εσόδων, με την απόφαση (ΕΕ, Ευρατόμ) 2020/2053 του Συμβουλίου, της 14ης Δεκεμβρίου 2020, για το σύστημα των ιδίων πόρων της Ευρωπαϊκής Ένωσης και για την κατάργηση της απόφασης 2014/335/ΕΕ, Ευρατόμ <sup>(2)</sup> και, από την πλευρά των δαπανών, με τον κανονισμό (ΕΕ, Ευρατόμ) 2020/2093 του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2020, για τον καθορισμό του πολυετούς δημοσιονομικού πλαισίου για τα έτη 2021 έως 2027 <sup>(3)</sup>,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η θέση του Συμβουλίου σχετικά με το σχέδιο γενικού προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης για το οικονομικό έτος 2024 εγκρίθηκε από το Συμβούλιο στις 5 Σεπτεμβρίου 2023.

Το πλήρες κείμενο <sup>(4)</sup> είναι διαθέσιμο για ανάγνωση ή τηλεφόρτωση στον ιστότοπο του Συμβουλίου στη διεύθυνση: <https://www.consilium.europa.eu/el/documents-publications/public-register/public-register-search/>.

<sup>(1)</sup> COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 424 της 15.12.2020, σ. 1.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 433 I της 22.12.2020, σ. 11.

<sup>(4)</sup> Έγγραφο 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Βρυξέλλες, 5 Σεπτεμβρίου 2023.

Για το Συμβούλιο  
Ο Πρόεδρος  
P. NAVARRO RÍOS

---

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

6 Σεπτεμβρίου 2023

(2023/C 317/04)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0745	CAD	δολάριο Καναδά	1,4659
JPY	ιαπωνικό γιεν	158,18	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,4261
DKK	δανική κορόνα	7,4563	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,8224
GBP	λίρα στερλίνα	0,85503	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4624
SEK	σουηδική κορόνα	11,9105	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 430,83
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9561	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	20,6702
ISK	ισλανδική κορόνα	143,90	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,8476
NOK	νορβηγική κορόνα	11,4920	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 431,79
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	5,0222
CZK	τσεχική κορόνα	24,217	PHP	πέσο Φιλιππινών	61,257
HUF	ουγγρικό φιορίνι	389,15	RUB	ρωσικό ρούβλι	
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5010	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,166
RON	ρουμανικό λέου	4,9603	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,3502
TRY	τουρκική λίρα	28,7720	MXN	πέσο Μεξικού	18,8455
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6801	INR	ινδική ρουπία	89,3410

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

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2023/C 317/05)

1. Όπως προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 8ης Ιουνίου 2016, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης <sup>(1)</sup>, η Επιτροπή γνωστοποιεί ότι, αν δεν κινηθεί επανεξέταση σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία, η ισχύς των μέτρων αντιντάμπινγκ που αναφέρονται στη συνέχεια θα λήξει κατά την ημερομηνία που ορίζεται στον κατωτέρω πίνακα.

**2. Διαδικασία**

Οι ενωσιακοί παραγωγοί μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης. Η αίτηση αυτή πρέπει να περιέχει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι η λήξη της ισχύος των μέτρων είναι πιθανόν να οδηγήσει στη συνέχιση ή την επανάληψη του ντάμπινγκ και της ζημίας. Αν η Επιτροπή αποφασίσει να επανεξετάσει τα εν λόγω μέτρα, οι εισαγωγείς, οι εξαγωγείς, οι εκπρόσωποι της χώρας εξαγωγής και οι ενωσιακοί παραγωγοί θα έχουν τη δυνατότητα να προβάλουν περαιτέρω επιχειρήματα ή αντεπιχειρήματα ή να διατυπώσουν παρατηρήσεις σχετικά με τα θέματα που τίγονται στην αίτηση επανεξέτασης.

**3. Προθεσμία**

Οι ενωσιακοί παραγωγοί μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης, με βάση τα ανωτέρω, στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή [European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Βέλγιο] <sup>(2)</sup> ανά πάσα στιγμή μετά την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης, αλλά το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που αναφέρεται στον κατωτέρω πίνακα.

4. Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036.

Προϊόν	Χώρα/-ες καταγωγής ή εξαγωγής	Μέτρα	Πράξη αναφοράς	Ημερομηνία λήξης της ισχύος <sup>(1)</sup>
Αλουμινόχαρτο σε ρόλους	Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας	Δασμός αντιντάμπινγκ	ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2019/915 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, της 4ης Ιουνίου 2019, για την επιβολή οριστικού δασμού αντιντάμπινγκ στις εισαγωγές ορισμένων ειδών αλουμινόχαρτου σε ρολά καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας, κατόπιν	6.6.2024

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 176 της 30.6.2016, σ. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			επανεξέτασης ενόψει της λήξης ισχύος των μέτρων σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 146 της 5.6.2019, σ. 63)	
--	--	--	---	--

(<sup>1</sup>) Η ισχύς του μέτρου λήγει τα μεσάνυχτα (00:00) της ημέρας που αναφέρεται στη στήλη αυτή.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2023/C 317/06)

1. Στις 31 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- EP Corporate Group, a.s. («EPCG», Τσεχία),
- Lausitz Energie Bergbau AG («LEB», Γερμανία), η οποία ελέγχεται από κοινού από την EPCG και την PPF Investments Ltd. («PPF», ΗΠΑ),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG («LEK», Γερμανία), η οποία ελέγχεται από κοινού από την EPCG και την PPF.

Η EPCG θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της LEB και της LEK.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- η EPCG δραστηριοποιείται στην εξόρυξη άνθρακα, στην παραγωγή και διανομή ηλεκτρικής ενέργειας και θερμότητας, καθώς και στην προμήθεια ηλεκτρικής ενέργειας και αερίου σε διάφορες χώρες στον ΕΟΧ και στο Ηνωμένο Βασίλειο,
- η LEB δραστηριοποιείται στην εξόρυξη και προμήθεια λιγνίτη στη Γερμανία,
- η LEK δραστηριοποιείται στην παραγωγή και προμήθεια ηλεκτρικής ενέργειας στη Γερμανία.

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

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

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

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

M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

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

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

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.11261 – ARDIAN / ATTERO)**  
**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 317/07)

1. Στις 30 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Ardian France S.A. («Ardian», Γαλλία), που ελέγχεται από την τελική μητρική εταιρεία του ομίλου Ardian, Ardian Holding S.A.S. (Γαλλία),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. (Κάτω Χώρες), τελική μητρική εταιρεία του ομίλου Attero («Attero», Κάτω Χώρες),

Η Ardian θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Attero.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- η Ardian είναι εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων και διαχειριστής περιουσιακών στοιχείων,
- η Attero είναι εταιρεία διαχείρισης και επεξεργασίας αποβλήτων. Οι δραστηριότητές της περιλαμβάνουν την παραγωγή ενέργειας από απόβλητα, την ανακύκλωση πλαστικών, την επεξεργασία οργανικών αποβλήτων, την αξιοποίηση αδρανών ορυκτών αποβλήτων, την εξυγίανση του εδάφους και την ανακύκλωση υπολειμμάτων.

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

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

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

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

M.11261 – ARDIAN / ATTERO

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

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

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

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

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

(2023/C 317/08)

1. Στις 29 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 και έπειτα από παραπομπή σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Jacquet Metals S.A. («Jacquet Metals», Γαλλία), που ανήκει στην εταιρεία χαρτοφυλακίου Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Τσεχική Δημοκρατία), Swiss Steel Baltic OÜ (Εσθονία), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Ουγγαρία), Swiss Steel Baltic SIA (Λετονία), Swiss Steel Baltic, UAB (Λιθουανία), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Πολωνία) και Swiss Steel Slovakia s.r.o (Σλοβακία) («**Targets**»), που ανήκουν στον όμιλο Swiss Steel group.

Η Jacquet Metals θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Targets.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η Jacquet Metals δραστηριοποιείται στη διανομή ειδικών προϊόντων χάλυβα και προϊόντων ανοξείδωτου χάλυβα. Ειδικότερα, το τμήμα του ομίλου IMS δραστηριοποιείται στη διανομή προϊόντων χάλυβα μηχανικής, το τμήμα Jacquet στη διανομή ελασμάτων ανοξείδωτου χάλυβα και λαμαρινών quarto από κράμα νικελίου και το τμήμα Stappert στη διανομή επιμήκων προϊόντων από ανοξείδωτο χάλυβα. Οι προαναφερόμενες εταιρείες δραστηριοποιούνται σε διάφορα κράτη μέλη της ΕΕ.
- Η Targets ανήκει στον όμιλο Swiss Steel· οι εν λόγω εταιρείες δραστηριοποιούνται στη διανομή προϊόντων χάλυβα, ειδικότερα ανθρακούχου χάλυβα, προϊόντων ανοξείδωτου χάλυβα και, σε μικρότερο βαθμό, χάλυβα για ειδικούς σκοπούς. Η Targets δραστηριοποιείται κυρίως στις αντίστοιχες χώρες σύστασής της, και, σε μικρότερο βαθμό, σε άλλα κράτη-μέλη της ΕΕ.

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

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

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

M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

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

(2023/C 317/09)

1. Στις 28 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- PORR Bau GmbH, («PORR», Αυστρία),
- IGO Technologies GmbH («IGO», Αυστρία), που ελέγχεται από τον όμιλο IGO Industries,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H («Sanitär-Elementbau», Αυστρία), που ελέγχεται από την IGO.

Η PORR και η IGO αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της Sanitär-Elementbau.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- PORR: ανήκει στον όμιλο PORR, ο οποίος παρέχει πλήρεις υπηρεσίες στον κατασκευαστικό τομέα και εκτελεί κατασκευαστικά έργα εντός και εκτός Ευρώπης.
- IGO: ανήκει στον όμιλο IGO Industries, μια υψηλής ειδίκευσης ένωση εταιριών τεχνολογίας που δραστηριοποιείται σε διεθνές επίπεδο· οι εταιρείες δραστηριοποιούνται στον τομέα του τεχνικού εξοπλισμού κτιρίων και της κατασκευής βιομηχανικών εγκαταστάσεων.
- Sanitär-Elementbau: δραστηριοποιείται στην κατασκευή και πώληση προκατασκευασμένων συστημάτων εγκαταστάσεων υγιεινής (τοιχοπετάσματα για χώρους υγιεινής και προκατασκευασμένα λουτρά) στην Αυστρία.

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

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

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

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

M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

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

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---



**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

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

(2023/C 317/10)

1. Στις 30 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Global Dromen, S.L. (Ισπανία), μια οντότητα που τελικά και έμμεσα ελέγχεται από την Bridgerpoint Group plc («Bridgerpoint», Ηνωμένο Βασίλειο)
- Windar Renovables, S.A.2 και τις θυγατρικές της («Windar», Ισπανία)

Η Bridgerpoint θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Windar.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η Bridgerpoint δραστηριοποιείται στην ανάπτυξη ιδιωτικών περιουσιακών στοιχείων με επενδύσεις σε ιδιωτικά κεφάλαια και ιδιωτικό χρέος, και εστιάζει σε επιχειρήσεις μεσαίου μεγέθους σε τέσσερις κάθετους τομείς: i) προηγμένα βιομηχανικά προϊόντα, ii) επιχειρήσεις & χρηματοπιστωτικές υπηρεσίες, iii) καταναλωτές και iv) ιατροφαρμακευτική περίθαλψη, με την τεχνολογία ως οριζόντιο τομέα.
- Η Windar έχει την έδρα της στην Ισπανία και κατασκευάζει πύργους ανεμογεννητριών και υπεράκτιες βάσεις για ανεμογεννήτριες.

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

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

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

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

M.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

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

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

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 317/11)

1. Στις 31 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- SWOCTEM GmbH («SWOCTEM», Γερμανία), που τελεί υπό τον έλεγχο του δρ. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE («Klöckner», Γερμανία).

Η SWOCTEM θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Klöckner.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Η SWOCTEM είναι εταιρεία χαρτοφυλακίου που ανήκει και ελέγχεται αποκλειστικά από τον δρ. Friedhelm Loh, ο οποίος επίσης έχει την κυριότητα και τον έλεγχο του ομίλου Friedhelm Loh. Ο όμιλος Friedhelm Loh περιλαμβάνει χαρτοφυλάκιο εταιρειών που δραστηριοποιούνται σε διάφορους τομείς, συμπεριλαμβανομένης, μεταξύ άλλων, της Stahl, φορέα εκμετάλλευσης κέντρων παροχής υπηρεσιών χαλυβουργίας στη Γερμανία,
- Η Klöckner δραστηριοποιείται κυρίως στη διανομή με αποθεματοποίηση χάλυβα (συμπεριλαμβανομένου του ανοξειδωτού χάλυβα), αλουμινίου, πλαστικών και άλλων βιομηχανικών προϊόντων, καθώς και στη εκμετάλλευση κέντρων παροχής υπηρεσιών χαλυβουργίας και κέντρων οξυγονοκοπής.

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

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

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

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

M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

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

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

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

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

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση M.11245 – GTCR / WORLDPAY)**  
**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2023/C 317/12)

1. Στις 31 Αυγούστου 2023, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Κεφάλαια υπό τη διαχείριση της GTCR, LLC («GTCR», ΗΠΑ),
- New Boost Holdco, LLC («Worldpay», ΗΠΑ).

Η GTCR θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Worldpay.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- η GTCR είναι εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων η οποία επενδύει ιδίως σε εταιρείες ανάπτυξης στους κλάδους των χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών και τεχνολογιών, της υγείας, της τεχνολογίας, των μέσων ενημέρωσης και των τηλεπικοινωνιών, καθώς και των επιχειρηματικών υπηρεσιών,
- η Worldpay είναι παγκόσμια εταιρεία τεχνολογίας πληρωμών, η οποία παρέχει υπηρεσίες αποδοχής συναλλαγών και συναφείς υπηρεσίες τεχνολογίας σε εμπόρους.

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

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

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

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

M.11245 – GTCR / WORLDPAY

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

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

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

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2023/C 317/13)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Safranbolu Safranı**»

Αριθ. ΕΚ: PDO-TR-02860- 10.8.2022

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία/-Ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Safranbolu Safranı»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Δημοκρατία της Τουρκίας

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

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

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

Το «Safranbolu Safranı» είναι βολβώδες καλλιεργούμενο φυτό που ανήκει στο είδος κρόκου *Crocus sativus* L. Karaarslan, της οικογένειας Ιριδοειδών (Iridaceae), με ένα μονό υπέργειο τμήμα και ένα πολυετές υπόγειο τμήμα, το οποίο ανθίζει το φθινόπωρο. Το «Safranbolu Safranı» είναι ένα αρωματικό φυτό που απαντάται στην περιοχή Safranbolu, το οποίο έχει μήκος τουλάχιστον 2 cm όταν είναι νωπό και τουλάχιστον 1 cm όταν είναι αποξηραμένο, έχει έντονη οσμή και άρωμα ιωδοφορμίου και αποτελείται από σωματίδια έντονου πορφυρού χρώματος, ενώ ξεπερνά τα πρότυπα του κρόκου πρώτης κατηγορίας από άποψη έντασης χρώματος. Ο κρόκος δεν συνθλίβεται ούτε κονιοποιείται, απλώς αποξηραίνεται στο αρχικό σχήμα του, διατηρώντας το πορφυρό χρώμα του.

Τα άνθη του φυτού είναι εξαπέταλα και έχουν μοβ χρώμα. Υπάρχουν τρεις στήμονες στο άνθος. Το στίγμα που είναι η κόκκινη και στρογγυλή κορυφή του θηλυκού μέρους (ωοθήκη) του άνθους, έχει την κύρια οικονομική αξία. Αν και η αγοραία αξία των κίτρινων αρσενικών μερών (στήμονες) είναι χαμηλή, αποτελούν ωστόσο πηγή παράπλευρου εισοδήματος για τους παραγωγούς. Λόγω του γεγονότος ότι οι στήμονες αποτελούν άφθονη πηγή γύρης, ο κρόκος είναι δυνατόν να θεωρηθεί γυρεογόνο φυτό. Υπάρχει μόνο μία ωοθήκη, που αποτελείται από τον στύλο, το ωάριο και το στίγμα. Σε ένα ώριμο φυτό, το στίγμα χωρίζεται σε τρία μέρη, που ονομάζονται επίσης νήματα, με νηματοειδή μορφή και μήκος 2,5-3 cm. Το στίγμα έχει

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

έντονο πορφυρό χρώμα. Το αποτελούμενο από τρία μέρη στίγμα της ωοθήκης είναι αυτό το οποίο χρησιμοποιείται ως κρόκος. Για τη λήψη του κρόκου χρησιμοποιείται το στίγμα της ωοθήκης και τα ενεργά συστατικά του είναι ενώσεις όπως αιθέριο έλαιο, καροτένια και πικροκροκίνη. Μεταξύ αυτών των ενώσεων, τα καροτένια (ειδικά η κροκίνη) προσδίδουν στον κρόκο τη χρωστική του δύναμη και η πικροκροκίνη και η σαφρανάλη προσδίδουν πικρότητα και άρωμα. Το πιο σημαντικό συστατικό που αυξάνει την εμπορική αξία του κρόκου είναι μια φυσική ένωση που ονομάζεται κροκίνη, η οποία προσδίδει ένα χρυσοκίτρινο/κοκκινωπό χρώμα που πλησιάζει στο πορτοκαλί.

Το «Safranbolu Safrani» είναι υψηλότερης ποιότητας σε σχέση με άλλους κρόκους που παράγονται στον κόσμο από άποψη αρώματος, χρώματος και χρωστικής ικανότητας, ενώ διαθέτει την ικανότητα να χρωματίζει κίτρινο νερό που ζυγίζει 100 000 φορές το δικό του βάρος.

Χημικές ιδιότητες του «Safranbolu Safrani» στη ξηρά ουσία των νημάτων:

	Μέγιστο
— Υγρασία και περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες	(%) 9,6
— Τέφρα	(%) 4,9
— Τέφρα αδιάλυτη σε οξύ:	(%) 0,1
— Η ποσότητα ξηράς ουσίας διαλυμένης σε κρύο νερό	(%) 62,0
— Ολικό άζωτο	(%) 2,77
— Ακατέργαστη κυτταρίνη	(%) 4,0
— Πικρότητα, πικροκροκίνη	(%) 83,0
— Σαφρανάλη	(%) 29,0
— Ένταση χρώματος κροκίνης	(%) 231,0

Ως διακριτικά χαρακτηριστικά του «Safranbolu Safrani», η πικροκροκίνη (πικρότητα) (σε ξηρά ουσία) θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 70 %, η σαφρανάλη (σε ξηρά ουσία) μεταξύ 20 % και 50 %, η κροκίνη (ένταση χρώματος) (σε ξηρά ουσία) θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 190 %.

### 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

Όλες οι εργασίες φύτευσης των κόρμων, λίπανσης, συγκομιδής, ξήρανσης πρέπει να βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο άρθρο 4.

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

Τα προϊόντα βάρους από 1 g έως 5 kg μπορούν να συσκευάζονται σε συσκευασίες κατάλληλες για τρόφιμα.

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

Εκτός από τις υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να παρέχονται σχετικά με την παρουσίαση και την επισήμανση των τροφίμων, στην ετικέτα θα πρέπει να περιλαμβάνονται οι ακόλουθες πληροφορίες.

- Εμπορική ονομασία και διεύθυνση, σύντομη ονομασία και διεύθυνση ή καταχωρισμένο εμπορικό σήμα της εταιρείας
- Αριθμός παρτίδας

- Όνομα προϊόντος- «Safranbolu Safranı»
- το ακόλουθο λογότυπο



- Επίσημο ολόγραμμα γνησιότητας

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Safranbolu Safranı» παράγεται, καλλιεργείται, λιπαινεται, συγκομίζεται και αποξηραίνεται εντός των ορίων της κομπόλης Safranbolu της πόλης Karabuk.

- α) στις περιοχές του Safranbolu: 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalcaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla και Yenimahalle

Όλα τα χωριά των κομποπόλεων αυτών περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής.

- β) στα χωριά του Safranbolu: Aşağkese, Akkişla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpinar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakakösel, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovakösel, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyır, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik και Yukarıdana.

Η κομπόλη Safranbolu βρίσκεται σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 41° 16' και ανατολικό γεωγραφικό μήκος 32° 41'.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### Φυσιικοί παράγοντες

Τα κλιματικά χαρακτηριστικά και οι συνθήκες καλλιέργειας είναι οι πιο σημαντικοί παράγοντες που επηρεάζουν το «Safranbolu Safranı». Αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν την ποσότητα της πικροκροκίνης (πικρότητα), την αναλογία της σαφρανάλης (οργανική ένωση), της κροκίνης (ένταση χρώματος) του κρόκου και το μέγεθος και τον αριθμό των κόρμων και των ανθών. Λόγω των κλιματικών χαρακτηριστικών του Safranbolu όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις, οι κόρμοι είναι μεγαλύτεροι και τα άνθη είναι μακρύτερα από τους κόρμους της ίδιας οικογένειας που φυτεύονται σε γειτονικές πόλεις ή σε άλλες πόλεις της Τουρκίας που είναι μικρότεροι, έχουν λιγότερα βολβάρια και μεταγενέστερη εποχή βλάστησης. Επιπλέον, η συγκέντρωση των συστατικών αιθέριου ελαίου (σαφρανάλη, πικροκροκίνη και κροκίνη) και η οσμή του κρόκου είναι λιγότερες απ' ό τι στον κρόκο που λαμβάνεται από το Safranbolu.

##### Κλίμα

Η καλλιέργεια του κρόκου στο Safranbolu είναι στενά συνδεδεμένη με τα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Λόγω της γεωγραφικής του θέσης, το Safranbolu αποτελεί κομβικό σημείο, από κλιματική άποψη, μεταξύ της Μαύρης Θάλασσας και της Κεντρικής Ανατολίας, με το δικό του μικροκλίμα. Η μέση ετήσια θερμοκρασία στο Safranbolu είναι 12,3 °C. Σύμφωνα με τα μετεωρολογικά δεδομένα, οι θερμοκρασίες τον Απρίλιο είναι πολύ κοντά στον ετήσιο μέσο όρο και οι θερμοκρασίες μέχρι τον Νοέμβριο είναι πάνω από τις ετήσιες μέσες τιμές.

Το Safranbolu έχει σχετικά ξηρό κλίμα με ελάχιστη υγρασία. Εξετάζοντας αυτά τα κλιματικά χαρακτηριστικά, διαπιστώνει κανείς ότι η περιοχή έχει τα χαρακτηριστικά που είναι απαραίτητα για την καλλιέργεια κρόκου, ο οποίος είναι ευαίσθητος στο υπερβολικό κρύο τον χειμώνα και απαιτεί δροσερές καιρικές συνθήκες τον χειμώνα και ξηρασία το καλοκαίρι.



Οι θερμοκρασίες στο Safranbolu είναι εκείνες που απαιτούνται για την ανάπτυξη του φυτού κρόκου. Το ίδιο ισχύει και για το ύψος των βροχοπτώσεων, το οποίο είναι το καταλληλότερο για το συγκεκριμένο φυτό, το οποίο χρειάζεται υγρασία και δροσιά κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας. Η θερμοκρασία του κλίματος στην περιοχή αυξάνει την ανθοφορία και την απόδοση, καθώς και τις πτητικές και βιοδραστικές ενώσεις.

Το 70 % των συστατικών αιθέριου ελαίου του κρόκου είναι σαφρανάλη (οργανική ένωση), η οποία επηρεάζει την οσμή του κρόκου. Σχηματίζεται από την υδρόλυση της πικροκροκίνης (πικρότητα) με την επίδραση της θερμοκρασίας κατά την αποθήκευση μετά τη συγκομιδή του κρόκου.

#### Υγρασία

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία στο Safranbolu ανέρχεται σε 61 %. Η σχετική υγρασία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους είναι υψηλή τον χειμώνα και χαμηλή το καλοκαίρι. Το «Safranbolu Safrani» απαιτεί 50-60 % υγρασία κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου και η υγρασία που υπερβαίνει αυτή την τιμή βλάπτει το άνθος του κρόκου. Η σχετική υγρασία στο Safranbolu κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου του κρόκου έχει την κατάλληλη υγρασία για την καλλιέργεια κρόκου. Η κατάλληλη υγρασία καθιστά το φυτό ανθεκτικό σε ασθένειες και επιβλαβείς οργανισμούς.

#### Έδαφος

Η τιμή pH του εδάφους στην καλλιέργεια κρόκου θα πρέπει να είναι περίπου 6,0-8,0, η οποία ταιριάζει με το pH του εδάφους στην περιοχή Safranbolu που αναφέρεται μεταξύ 5,5 και 8,5, παρέχοντας το κατάλληλο εύρος pH για την καλλιέργεια κρόκου. Το pH αυτό εξασφαλίζει στο έδαφος τα χαρακτηριστικά που απαιτούνται για μεγαλύτερη ανθοφορία και, κατ' επέκταση, αύξηση της απόδοσης.

#### Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι σημαντικός καθώς η φύτευση, το τσάπισμα και ιδιαίτερα η συγκομιδή του «Safranbolu Safrani» πρέπει να γίνονται χειρωνακτικά και με προσοχή. Μετά την πρώτη φύτευση, οι κόρμοι συνεχίζουν να αναπαράγονται κάτω από το έδαφος κατά το δεύτερο και τρίτο έτος, και μετά τη συγκομιδή στο τέλος του τρίτου έτους, οι κόρμοι κάτω από το έδαφος απομακρύνονται με το χέρι προκειμένου να αυξηθεί η απόδοση του προϊόντος λόγω της μείωσης της απόστασης μεταξύ των σειρών των φυτών. Δεδομένου ότι οι σπόροι κρόκου είναι στείροι, δεν παίζουν ρόλο στην αναπαραγωγή του φυτού αυτού. Για την αναπαραγωγή του άνθους του κρόκου, χρησιμοποιείται η βολβοειδής ρίζα του, η οποία παραμένει κάτω από το έδαφος. Ένας κόρμος επιβιώνει μόνο μία περίοδο και τελικά παράγει νέα φυτά που ονομάζονται «βολβάρια (μικροί κόρμοι)». Στο τέλος του τρίτου έτους, οι κόρμοι που αφαιρούνται με το χέρι φυτεύονται ξανά. Ως εκ τούτου, η αναπαραγωγή του «Safranbolu Safrani» βασίζεται στον ανθρώπινο παράγοντα.

Το τσάπισμα στο χωράφι όπου θα καλλιεργηθεί ο κρόκος θα πρέπει να γίνει χειρωνακτικά και προσεκτικά, προκειμένου να διασφαλιστεί η καταπολέμηση των ζιζανίων και η ανάπτυξη των κόρων και επίσης να μην προκληθεί βλάβη στους κόρμους.

Για να αποκτηθεί υψηλής ποιότητας κρόκος, πρέπει να συγκομιστεί από γρήγορο και έμπειρο προσωπικό στο σύντομο χρονικό διάστημα πριν από την ανατολή του ήλιου. Ο κρόκος αρχίζει να χάνει την ποιότητά του μετά την ανατολή του ήλιου με την ακτινοβολία που προέρχεται από τον ήλιο. Η διάρκεια μεταξύ της ωρίμανσης και της συγκομιδής του κρόκου είναι σχεδόν δύο ημέρες. Επιπλέον, μετά τη συγκομιδή του, η συλλογή των στιγμάτων και οι συνθήκες διατήρησης έχουν μεγάλη σημασία για την ποιότητα του κρόκου.

Τα άνθη του κρόκου συλλέγονται ένα προς ένα με το χέρι και ο διαχωρισμός των λευκών τμημάτων στις ρίζες τους απαιτεί ειδική τεχνογνωσία, επειδή το άρωμα, η πικρότητα και η ποιότητα χρώσης του κρόκου, που του προσδίδουν αξία, είναι σημαντικά. Η μη προσεκτική εκτέλεση αυτών των σταδίων επιφέρει απώλεια όλης της εμπορικής αξίας του κρόκου και, κατ' επέκταση, σοβαρή μείωση της τιμής του.

#### Συγκομιδή

Η συγκομιδή του άνθους του κρόκου γίνεται με το χέρι νωρίς το πρωί, όταν τα άνθη είναι κλειστά, σε μορφή μπουμπουκιού. Ο λόγος για τον οποίο συλλέγεται σε μορφή μπουμπουκιού τις πρώτες πρωινές ώρες είναι η προστασία των αιθέριων ελαίων, τα οποία αποτελούν μέρος των ενεργών συστατικών του φυτού του κρόκου, που υπάρχουν στο στίγμα της ωοθήκης, τα οποία και επηρεάζουν την ποσότητα της σαφρανάλης.

Τα άνθη του «Safranbolu Safrani» συλλέγονται με το χέρι νωρίς το πρωί όταν οι πτητικές ενώσεις των ανθέων είναι υψηλές. Ακολούθως, το στέλεχος με τα τρία νήματα (θηλυκό μέρος) με τον στύλο και το κατώτερο λευκό τμήμα αφαιρείται προσεκτικά από το άνθος με το χέρι πριν ξεραθούν τα άνθη και κλείσουν τα πέταλα. Η πιο σημαντική διαδικασία στην παραγωγή του κρόκου είναι να τραβηχτεί το στέλεχος ολόκληρο από τον ποδίσκο με το χέρι. Οι ειδικοί που αφαιρούν το στέλεχος γνωρίζουν πώς θα το τραβήξουν χωρίς να σπάσουν τα νήματα και πόση δύναμη θα ασκήσουν για να το αφαιρέσουν

μονοκόμματο. Ο στύλος και το λευκό τμήμα του στίγματος παρουσιάζουν ένα διακριτό χρώμα που αλλάζει από το πορφυρό χρώμα του κρόκου σε κίτρινο και το δεύτερο σημαντικό βήμα είναι να κοπεί ο ποδίσκος του ευαίσθητου στελέχους ακριβώς εκεί όπου το πορφυρό χρώμα του αλλάζει σε κίτρινο λαμβάνοντας το διαχωρισμένο τμήμα του στίγματος. Όλα τα αρώματα και οι βιοδραστικές ενώσεις πέρα από το χρώμα του «Safranbolu Safranı» συγκεντρώνονται στο διαχωρισμένο τμήμα, επομένως αυτό το τμήμα λαμβάνεται για ξήρανση για περαιτέρω χρήση.

Το διαχωρισμένο τμήμα με προστασία του αρχικού του σχήματος αποξηραίνεται σε κλειστό περιβάλλον με φυσικό φως, σε θερμοκρασία δωματίου (20-22 °C) σε καθαρό τουλπάνι για 1 έως 2 εβδομάδες. Δεν χρησιμοποιούνται χημικές ουσίες ή ρεύματα αέρα ούτε και άμεσος ηλιακός φωτισμός κατά τη διάρκεια της περιόδου ξήρανσης. Το πλήρως αποξηραμένο διαχωρισμένο τμήμα διατηρείται σε αεροστεγή γυάλινα δοχεία ή ξύλινα κιβώτια σε ημισκιερούς χώρους αποτρέποντας την υγρασία και τον άμεσο ηλιακό φωτισμό που προκαλεί αποχρωματισμό, ανεπιθύμητες αλλαγές στη γεύση και απώλεια οσμής και αρώματος.

Ο κρόκος δεν συνθλίβεται ούτε κονιοποιείται, απλώς αποξηραίνεται στο αρχικό σχήμα του, διατηρώντας το πορφυρό χρώμα του. Αυτό το αποξηραμένο προϊόν χρησιμοποιείται ως κρόκος.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

—

\_\_\_\_\_

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου στον αμπελοοινικό τομέα

(2023/C 317/14)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

«Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»

PGI-IT-02874

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 10.11.2022

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

8. Ημιαφρώδης οίνος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Bianco* (Λευκός), με ή χωρίς ένδειξη της ποικιλίας λευκών σταφυλιών — Κατηγορία: Οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: κυρίως αρώματα φρούτων και ανθέων ποικίλης έντασης ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, με νότες λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, με επίγευση στην οποία κυριαρχούν τα αρώματα λευκόσαρκων και κίτρινόσαρκων φρούτων, ενίοτε λευκών και κίτρινων ανθέων, με καλή διάρκεια και σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Bianco Frizzante* (λευκός ημιαφρώδης) — Κατηγορία: Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός και μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Αρωμα: ευχάριστα φρουτώδες, με νότες μήλου και τροπικών φρούτων·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, μεταλλική, με επίγευση λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων, με καλή διάρκεια·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *Rosso* (ερυθρός) με ή χωρίς ένδειξη της ποικιλίας μαύρων σταφυλιών — Κατηγορία: Οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης·

Αρωμα: κυρίως φρουτώδη αρώματα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, με νότες κερασιών Amarena και ώριμων μικρών κόκκινων φρούτων, ενίοτε με φυτικές αποχρώσεις·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, ελαφρώς τανική, με επίγευση κυρίως ώριμων κόκκινων φρούτων, με καλό σώμα και διάρκεια·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. *Rosso Frizzante* (ερυθρός ημιαφρώδης) — Κατηγορία: Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός με μικρή διάρκεια·

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης·

Αρωμα: φρουτώδες, με νότες κερασιών Amarena και ώριμων μικρών κόκκινων φρούτων·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, με επίγευση κόκκινων φρούτων και καλό σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. *Rosato* (ερυθρωπός) με ή χωρίς ένδειξη των ποικιλιών αμπέλου Merlot, Sangiovese, Pinot Nero και Pinot Grigio — Κατηγορία: Οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης·

Αρωμα: κυρίως φρουτώδη αρώματα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, ευχάριστα πικάντικα, με ελαφριές φυτικές νότες και νότες τροπικών φρούτων·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, με επίγευση φρούτων και μπαχαρικών, απαλή, με καλό σώμα και διάρκεια·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο)	

6. *Rosato Frizzante* (ερυθρώπος ημιαφρώδης) — Κατηγορία: Ημιαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός με μικρή διάρκεια·

Χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης·

Αρωμα: κυρίως φρουτώδη αρώματα ποικίλης έντασης ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, ευχάριστα πικάντικα, με ελαφριές φυτικές νότες και νότες τροπικών φρούτων·

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, με επίγευση φρούτων και μπαχαρικών, απαλή, με καλή διάρκεια·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο)	

7. *Bianco Passito* [λευκός από λιαστά σταφύλια] — Κατηγορία: Οίνος από λιαστά σταφύλια

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κίτρινο που τείνει προς το κεχριμπαρένιο με την παλαίωση·

Αρωμα: αποξηραμένων γλυκών φρούτων, κέδρου, βερίκοκου και μελιού·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με νότες αποξηραμένων φρούτων·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,00 %· από τον οποίο αποκτημένος τουλάχιστον 11,00 % vol·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. *Rosso Passito* [ερυθρός από λιαστά σταφύλια] — Κατηγορία: Οίνος από λιαστά σταφύλια

#### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ερυθρό ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

Αρωμα: ώριμων κόκκινων φρούτων, κερασιών Amarena, δαμάσκηνου και μαρμελάδας·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με καλή δομή και νότες αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, με διάρκεια·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,00 %· από τον οποίο αποκτημένος τουλάχιστον 11,00 % vol·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

9. *Novello* [νέος] — Κατηγορία: Οίνος

#### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες·

Αρωμα: φρουτώδες, με νότες κερασιού, βατόμουρου και μύρτιλου·

Γεύση: δροσερή, με αρώματα κόκκινων φρούτων και απαλές και μεταξένιες τανίνες·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### 5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito Bianco* και *Passito Rosso*

Ειδική οινολογική πρακτική

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Passito* μπορούν να παραμείνουν στο πρέμνο μέχρι να αποξηρανθούν ή, μετά τον τρύγο, να ξηραίνονται με μία από τις μεθόδους που επιτρέπονται από τη νομοθεσία. Στο τέλος της διαδικασίας ξήρανσης, τα σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16 % vol.

### 5.2. Μέγιστες αποδόσεις

#### 1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Bianco*, *Bianco Frizzante* και *Passito Bianco*

26 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

#### 2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* και *Passito Rosso*

24 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

#### 3. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» με ένδειξη της ποικιλίας λευκών ή μαύρων σταφυλιών

22 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε περιοχή παραγωγής η οποία περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της περιφέρειας Abruzzo.

## 7. Οινοποιησιμες ποικίλεις αμπέλου

Aglanico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.



Cabernet Franc N. - Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet  
Calabrese N.  
Canaiole Nero N. - Canaiolo  
Cannonau N.  
Chardonnay B.  
Ciliegiolo N.  
Cococciola B.  
Dolcetto N.  
Dorona B.  
Falanghina B.  
Fiano B.  
Gaglioppo N.  
Garganega B.  
Grechetto B.  
Greco B.  
Incrocio Manzoni 2-3 B.  
Kerner B.  
Maiolica N.  
Malbech N.  
Malvasia Istriana B. - Malvasia  
Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie  
Malvasia del Lazio B. - Malvasia  
Marzemino N.  
Merlot Kanthus N.  
Merlot N.  
Montepulciano N.  
Montonico Bianco B. - Montonico  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Mostosa B.  
Nebbiolo N.  
Palava B.  
Passerina B.  
Pecorino B.  
Petit Manseng B.  
Petit Verdot N.  
Pinot Bianco B. - Pinot  
Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N. - Pinot  
Primitivo N.  
Refosco Nostrano N. - Refosco  
Riesling Italico B. - Riesling  
Riesling Italico B. - Welschriesling  
Sangiovese N.  
Sauvignon B.  
Sauvignon Kretos B.  
Semillon B.  
Sorèli B.  
Sylvaner Verde B. - Silvaner  
Syrah N.  
Tannat N.  
Terrano N.  
Tocai Friulano B. - Friulano  
Traminer Aromatico Rs  
Trebiano Abruzzese B. - Trebbiano  
Trebiano Toscano B. - Trebbiano  
Veltliner B.  
Verdicchio Bianco B. - Verdicchio  
Vermentino B.  
Viogner B.

## 8. Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων

### 8.1. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», όλες οι κατηγορίες οίνων (οίνος, ημιαφρώδης οίνος, οίνος από λιαστά σταφύλια)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

— Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό:

Η περιοχή της ΠΓΕ καλύπτει την επικράτεια της περιφέρειας Abruzzo.

Επαρχία Chieti

Η επαρχία Chieti αποτελείται από μια πλατιά παράκτια λοφώδη περιοχή, η οποία εκτείνεται από τον ποταμό Foro έως τον ποταμό Trigno, συνεχίζεται στους λόφους της ενδοχώρας και, τέλος, στους πρόποδες των βουνών, οι οποίοι εκτείνονται μέχρι τον ορεινό όγκο Maiella και τα όρη Frentani στα βορειοδυτικά. Υπάρχει επίσης μια περιοχή της ενδοχώρας που συνορεύει στα βόρεια με την επαρχία L'Aquila και στα νότια με την περιφέρεια Molise, η οποία μπορεί να θεωρηθεί ορεινή. Οι αργιλώδεις λόφοι πλαισιώνουν μερικές ψαμμιτικές και αργιλώδεις πεδιάδες που σχηματίζονται από τους ποταμούς Foro, Sangro, Sinello και Trigno και δημιουργούν ένα κυματοειδές τοπίο, με πλατιά, σχεδόν επίπεδα υψώματα και πλαγιές οι οποίες είναι ήπιες και στρογγυλεμένες αλλά συχνά διακόπτονται αιφνίδια από απότομες, ακόμη και κατακόρυφες, πλαγιές που προκαλούνται από ακραία διάβρωση (χαράδρες). Τα γεωργικά εδάφη παρουσιάζουν σχεδόν παντού ομοιόμορφη κατανομή υλικών σχηματίζοντας εδάφη αμμοαργιλώδους δομής. Είναι συνήθως χαλαρά με βάθος που ποικίλλει ανάλογα με την κλίση και τον προσανατολισμό. Η κατακράτηση υδάτων είναι μέτρια έως χαμηλή με χαμηλό έως μέτριο επίπεδο θρεπτικών ουσιών και χούμου. Σε εκτάσεις με κλίση μικρότερη του 25 % και καλό προσανατολισμό, τα εδάφη αυτά χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια και ελαιοκαλλιέργεια, οι οποίες αποτελούν συνήθεις τρόπους εκμετάλλευσης του

εδάφους και το προστατεύουν από την επιταχυνόμενη διάβρωση. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 650 mm/έτος στις παράκτιες πλαγιές και άνω των 800 mm/έτος στους λόφους της ενδοχώρας. Η περίοδος με τις περισσότερες βροχοπτώσεις είναι μεταξύ Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου (περίπου 80 mm/μήνα), ενώ ο μήνας με το απόλυτο ελάχιστο ύψος βροχοπτώσεων είναι ο Ιούλιος (μεταξύ 30 mm και 40 mm). Το κλίμα είναι εύκρατο, με τάση προς το εύκρατο/θερμό κατά τους θερινούς μήνες. Οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται από 13 °C τον Απρίλιο έως 15 °C τον Οκτώβριο, και μέγιστες θερμοκρασίες 25 °C σημειώνονται κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Παρατηρούνται σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, εν μέρει λόγω της εγγύτητας του ορεινού όγκου Maiella, στοιχείο που δημιουργεί τις βέλτιστες συνθήκες για τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών στα σταφύλια με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με έντονο και ιδιαίτερο άρωμα. Ο θερμικός δείκτης Winkler, δηλαδή η μέση ενεργή θερμοκρασία κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, κυμαίνεται μεταξύ 1 700 βαθμοημερών (στην ενδοχώρα) και 2 300 βαθμοημερών (στους παράκτιους λόφους), δημιουργώντας συνθήκες που εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των πρώιμων ποικιλιών όπως οι ποικιλίες Chardonnay, Pinot και Moscato, των μετρίως όψιμων ποικιλιών όπως οι Pecorino, Trebbiano και Malvasia, και των όψιμων ποικιλιών όπως οι Cococciola, Falanghina, Montepulciano και Montonico.

#### Επαρχία L'Aquila

Η επαρχία L'Aquila παρουσιάζει την τυπική μορφολογία μιας ορεινής περιοχής με αρκετά τραχύ και ανομοιομορφο τοπίο, ιδίως στο πιο εσωτερικό τμήμα κοντά στην οροσειρά των Απέννινων Ορέων, όπου υπάρχουν αρχαίες και πρόσφατες ποτάμιες/προοχωσιγενείς αναβαθμίδες και κοίτες ποταμών. Τα βουνά του Abruzzo που χαρακτηρίζουν την επαρχία L'Aquila αποτελούν τμήμα της κεντρικής και νότιας οροσειράς των Απέννινων και συνιστούν το τμήμα με το μέγιστο πλάτος, υψόμετρο και τη μέγιστη πυκνότητα της οροσειράς. Η πυκνότητα και το μεγαλείο αυτών των βουνών οφείλονται στην εκτεταμένη παρουσία και στο πάχος των ασβεστολιθικών πετρωμάτων (κυρίως πετρώματα συμπαγή ασβεστόλιθου, αλλά και δολομιτικού ασβεστόλιθου), με συχνά καρστικά χαρακτηριστικά, και κυρίως με μια υδρογραφία όπου οι ροές των υδάτων είναι ασυνεχείς ή ανύπαρκτες. Οι άμπελοι καλλιεργούνται σε λίγες μόνο περιοχές, ιδίως στις εσωτερικές προοχωσιγενείς λεκάνες μεταξύ των βουνών (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), σε καλά στραγγιζόμενα εδάφη με καλό προσανατολισμό και επαρκή περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά. Το κλίμα είναι γενικά εύκρατο, με μάλλον ψυχρούς χειμώνες μεγάλης διάρκειας. Οι μέσες ετήσιες θερμοκρασίες κυμαίνονται από 10 °C έως 12 °C, με μέγιστες θερμοκρασίες μεταξύ 23-25 °C τον Ιούλιο. Οι ετήσιες βροχοπτώσεις ανέρχονται σε περίπου 800 mm ετησίως και κατανέμονται ομοιόμορφα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους (από 40 mm τον Ιούλιο και τον Αύγουστο έως 70 mm τον Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο). Ο θερμικός δείκτης Winkler, δηλαδή η μέση ενεργή θερμοκρασία κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, κυμαίνεται μεταξύ 1 600 και 2 000 βαθμοημερών, δημιουργώντας συνθήκες που εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των ποικιλιών που καλλιεργούνται στην περιοχή (είτε πρώιμες είτε μετρίως όψιμες ποικιλίες).

#### 8.2. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo», όλες οι κατηγορίες οίνων (οίνος, ημιαφρώδης οίνος, οίνος από λιαστά σταφύλια)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής.

— Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό:

#### Επαρχία Pescara

Η επαρχία Pescara μπορεί να θεωρηθεί ορεινή, εκτός από μια στενή λωρίδα που συνορεύει με τις άλλες τρεις επαρχίες της περιφέρειας. Αποτελείται από μια πλατιά και εκτεταμένη παράκτια λοφώδη περιοχή, την οποία ακολουθούν οι λόφοι της ενδοχώρας και, τέλος, οι πρόποδες των βουνών, οι οποίοι εκτείνονται μέχρι τους ορεινούς όγκους Gran Sasso και Maiella. Τα εδάφη είναι κυρίως καστανά, καστανά ασβεστολιθικά (regosols και vertisols) και μεσογειακά καστανά εδάφη. Σε εκτάσεις με νότιο προσανατολισμό και κλίση μικρότερη του 25 %, τα εδάφη αυτά χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια και ελαιοκαλλιέργεια, οι οποίες αποτελούν συνηθισμένους τρόπους εκμετάλλευσης του εδάφους και το προστατεύουν από την επιταχυνόμενη διάβρωση. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 600 mm/έτος στις παράκτιες πλαγιές και άνω των 800 mm/έτος στους λόφους της ενδοχώρας. Η περίοδος με τις περισσότερες βροχοπτώσεις είναι μεταξύ Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου (περίπου 80 mm/μήνα), ενώ ο μήνας με το απόλυτο ελάχιστο ύψος βροχοπτώσεων είναι ο Ιούλιος (μεταξύ 30 mm και 40 mm). Το κλίμα είναι εύκρατο, με μέσες θερμοκρασίες από 13 °C τον Απρίλιο έως 15 °C τον Οκτώβριο, και μέγιστες θερμοκρασίες 25 °C κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Παρατηρούνται επίσης σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, εν μέρει λόγω της εγγύτητας των ορεινών όγκων Gran Sasso και Maiella, και εξασφαλίζεται ικανοποιητικός αερισμός που δημιουργεί τις βέλτιστες συνθήκες για την υγεία των σταφυλιών και τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών σε αυτά με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με έντονο και ιδιαίτερο άρωμα. Ο θερμικός δείκτης Winkler, δηλαδή η μέση ενεργή θερμοκρασία κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, κυμαίνεται μεταξύ 1 700 βαθμοημερών (στην ενδοχώρα) και 2 300 βαθμοημερών (στους παράκτιους λόφους), δημιουργώντας συνθήκες που εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των πρώιμων ποικιλιών όπως οι ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon, Moscato και Incrocio Manzoni, των μετρίως όψιμων ποικιλιών όπως οι Pecorino, Malvasia και Trebbiano, και των όψιμων ποικιλιών όπως η Montepulciano.

## Επαρχία Teramo

Η επαρχία Teramo αποτελείται από μια πλατιά και εκτεταμένη παράκτια λοφώδη περιοχή, την οποία ακολουθούν οι λόφοι της ενδοχώρας και οι πρόποδες των βουνών, οι οποίοι εκτείνονται μέχρι τον ορεινό όγκο Gran Sasso στο κεντρικό και νότιο τμήμα, και τα βουνά Monti della Laga, στο βόρειο τμήμα. Η περιοχή έχει ιλυοαργιλώδη εδάφη με χαλαρά στρώματα στις παράκτιες περιοχές και γενικά αρκετά ήπιες πλαγιές με καλό προσανατολισμό. Χρησιμοποιείται για αμπελοκαλλιέργεια και ελαιοκαλλιέργεια, οι οποίες αποτελούν συνήθεις τρόπους εκμετάλλευσης του εδάφους και το προστατεύουν επίσης από την επιταχυνόμενη διάβρωση. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κυμαίνονται μεταξύ 600 mm/έτος στις παράκτιες πλαγιές και άνω των 800 mm/έτος στους λόφους της ενδοχώρας. Οι βροχοπτώσεις είναι καλά κατανομημένες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με τις περισσότερες να σημειώνονται μεταξύ Οκτωβρίου και Δεκεμβρίου (περίπου 70 mm/μήνα), ενώ ο μήνας με τις λιγότερες βροχοπτώσεις είναι ο Ιούλιος (περίπου 40 mm). Το κλίμα είναι θερμό και εύκρατο, με μέσες θερμοκρασίες από 13 °C τον Απρίλιο έως 15 °C τον Οκτώβριο, και μέγιστες θερμοκρασίες 24-25 °C κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Παρατηρούνται επίσης σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, εν μέρει λόγω της εγγύτητας των ορεινών όγκων Gran Sasso και Monti della Laga, και εξασφαλίζεται ικανοποιητικός αερισμός που δημιουργεί τις βέλτιστες συνθήκες για την υγεία των σταφυλιών και τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών σε αυτά με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με έντονο και ιδιαίτερο άρωμα. Ο θερμοκός δείκτης Winkler, δηλαδή η μέση ενεργή θερμοκρασία κατά την περίοδο από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, κυμαίνεται μεταξύ 1 800 βαθμομερών (στην ενδοχώρα) και 2 200 βαθμομερών (στους παράκτιους λόφους), στοιχείο που εξασφαλίζει την πλήρη και επαρκή ωρίμαση όλων των ποικιλιών σταφυλιών που καλλιεργούνται στην περιοχή, από τις πρώιμες όπως οι Chardonnay και Sauvignon, έως τις μετρίως όψιμες όπως οι Trebbiano, Pecorino και Passerina, και τις όψιμες ποικιλίες όπως οι Montonico και Montepulciano.

## 8.3. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» Κατηγορία: Οίνος

- Πληροφορίες σχετικά με ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική προέλευση και στην αιτιώδη σχέση με τη γεωγραφική περιοχή:

Τόσο οι ερυθροί όσο και οι ερυθρωποί οίνοι έχουν τα χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων ποικίλης ωρίμασης, όπως κεράσι και βατόμουρο, ενίοτε με φυτικές και πικάντικες νότες. Πρόκειται για ιδιαίτερος σύνθετους οίνους με καλή οξύτητα και γεύση που κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη. Έχουν καλή δομή σε συνδυασμό με ιδιαίτερη κομψότητα και λεπτότητα. Οι λευκοί οίνοι είναι δροσεροί και αρωματικοί, με αρώματα λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων και ανθέων. Πρόκειται για αρκετά σύνθετους οίνους από οσφρητική άποψη, με καλή διάρκεια και γεύση που κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη, ενίοτε με αρωματικές και μεταλλικές νότες. Έχουν καλή οξύτητα και ιδιαίτερη κομψότητα και λεπτότητα.

Τα ειδικά χαρακτηριστικά των οίνων αυτών οφείλονται στην ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής, η οποία χαρακτηρίζεται από μεγάλους ηλιόλουστους λόφους σε συνδυασμό με την παρουσία της Αδριατικής Θάλασσας στα ανατολικά και των ορεινών όγκων Gran Sasso και Maiella στα βορειοδυτικά και νοτιοδυτικά αντίστοιχα, στοιχείο που ευνοεί τη δημιουργία σημαντικών ροών αέρα (αύρες). Οι συνθήκες αυτές είναι βέλτιστες για την υγεία και για την ωρίμαση των σταφυλιών, καθώς και για τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών στα σταφύλια, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με έντονο και ιδιαίτερο άρωμα.

- Αιτιώδης σχέση μεταξύ των στοιχείων της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον:

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων αυτών καθορίζονται κυρίως από τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής. Το εύκρατο κλίμα, τα καλά στραγγιζόμενα εδάφη με καλή διαθεσιμότητα υδάτων και έντονες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των σταφυλιών, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να έχουν καλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο και οξέα. Οι παράμετροι αυτές, σε συνδυασμό με τα ειδικά χαρακτηριστικά των καλλιεργούμενων ποικιλιών, καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας με σχετικά σύνθετα οργανοληπτικά προφίλ και πολύ ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία συνδέονται στενά με την περιοχή παραγωγής και την ποικιλία αμπέλου από την οποία παράγονται.

## 8.4. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» Κατηγορία: Ημιαφρώδης οίνος

- Πληροφορίες σχετικά με ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική προέλευση και στην αιτιώδη σχέση με τη γεωγραφική περιοχή:

Οι λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί ημιαφρώδεις οίνοι έχουν λεπτό αφρό μικρής διάρκειας, αρκετά επίμονες φρουτώδεις και ανθώδεις νότες και γεύση που κυμαίνεται από ξηρή έως ημίξηρη, με καλή όξινη δομή και πολυπλοκότητα. Τα ειδικά χαρακτηριστικά των οίνων αυτών οφείλονται στην ιδιαίτερη τοπογραφία της περιοχής, η οποία χαρακτηρίζεται από

μεγάλους ηλιόλουστους λόφους σε συνδυασμό με την παρουσία της Αδριατικής Θάλασσας στα ανατολικά και των ορεινών όγκων Gran Sasso και Maiella στα βορειοδυτικά και νοτιοδυτικά αντίστοιχα, στοιχείο που ευνοεί τη δημιουργία σημαντικών ροών αέρα (αύρες). Οι συνθήκες αυτές είναι βέλτιστες για την υγεία των σταφυλιών, καθώς και για τη συσσώρευση αρωματικών ουσιών στα σταφύλια, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με έντονο και ιδιαίτερο άρωμα.

- Αιτιώδης σχέση μεταξύ των στοιχείων της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ημιαφρωδών οίνων οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής σε συνδυασμό με τους ανθρωπογενείς παράγοντες που επηρεάζουν το οινολογικό δυναμικό των σταφυλιών και τις τεχνολογίες μεταποίησης. Ως εκ τούτου, υπάρχει ισχυρή αιτιώδης συνάφεια μεταξύ της ιδιαίτερης ποιότητας των προϊόντων και της γεωγραφικής τους προέλευσης.

#### 8.5. «Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo» Κατηγορία: Οίνος από λιαστά σταφύλια

- Πληροφορίες σχετικά με ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική προέλευση και στην αιτιώδη σχέση με τη γεωγραφική περιοχή:

Οι λευκοί οίνοι *Passito* παράγονται κυρίως από τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, όπως οι Trebbiano Abruzzese και από αρωματικά σταφύλια των οικογενειών Moscato και Malvasia. Έχουν χρώμα κίτρινο έως κεχριμπαρένιο, με έντονο άρωμα ώριμων φρούτων και μελιού. Η γεύση μπορεί να ποικίλλει από ξηρή έως γλυκιά και έχει μεγάλη διάρκεια. Οι ερυθροί οίνοι *Passito* παράγονται κυρίως μέσω της ξήρανσης των σταφυλιών πάνω στα πρέμνα (κυρίως των σταφυλιών της ποικιλίας *Monterulciano*, μόνη της ή σε συνδυασμό με διεθνείς ποικιλίες όπως Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah). Έχουν ρουμπινί χρώμα που τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη. Η ικανότητα παλαίωσης των οίνων είναι καλή. Έχουν καλή δομή και σώμα, καθώς και υψηλό αλκοολικό τίτλο. Οι οίνοι αυτοί παράγονται μόνο στις πιο ηλιόλουστες, καλύτερα αεριζόμενες και ξηρότερες περιοχές, οι οποίες παρέχουν τις βέλτιστες συνθήκες για την παραγωγή υγιών, υπερώριμων σταφυλιών πλούσιων σε σάκχαρα, αλλά κυρίως σε αρωματικές ουσίες που επιτυγχάνουν την πλήρη εκφρασή τους στους παραγόμενους οίνους.

- Αιτιώδης σχέση μεταξύ των στοιχείων της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον:

Οι οίνοι *Passito* είναι ιδιαίτερος ευχάριστος λόγω της ποιότητας των σταφυλιών, των εδαφοκλιματικών συνθηκών και της ιδιαίτερης τοπογραφίας της περιοχής παραγωγής. Ειδικότερα, η εξασφάλιση αυτών των πρώτων υλών εξαρτάται από τη σημαντική διακύμανση των θερμοκρασιών μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά την περίοδο της ωρίμασης των σταφυλιών. Παράλληλα με τον εξαιρετικό αερισμό, με τον τρόπο αυτόν εξασφαλίζεται η συγκομιδή υγιών σταφυλιών με ισορροπημένο όξινο και αρωματικό προφίλ.

Και για τους οίνους αυτούς υπάρχει, συνεπώς, ισχυρή αιτιώδης συνάφεια μεταξύ της ιδιαίτερης ποιότητας των προϊόντων και της γεωγραφικής τους προέλευσης.

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

—

#### Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>



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



Υπηρεσία Εκδόσεων  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
L-2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**