

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 251



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος

26 Ιουλίου 2019

Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 251/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
---------------	--------------------------	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 251/02	Πρόσκληση υποβολής υποψηφιοτήτων 2019 για το «Βραβείο προβολής Altiero Spinelli»	2
2019/C 251/03	Αποτελέσματα της πρόσκλησης υποβολής προτάσεων — Χορηγίες EIBURS του Ινστιτούτου της ΕΤΕπ	3

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 251/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9367 — Mirova/Predica/Indigo) ⁽¹⁾	4
2019/C 251/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9330 — Denso/Hirose) ⁽¹⁾	6

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 251/06	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	7
---------------	---	---

Διορθωτικά

2019/C 251/07	Διορθωτικό στη δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ C 132 της 13.4.2018)	14
---------------	---	----

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

25 Ιουλίου 2019

(2019/C 251/01)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1115	CAD	δολάριο Καναδά	1,4591
JPY	ιαπωνικό γιεν	120,15	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6851
DKK	δανική κορόνα	7,4648	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6596
GBP	λίρα στερλίνα	0,88963	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5179
SEK	σουηδική κορόνα	10,4947	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 312,16
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0989	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,4679
ISK	ισλανδική κορόνα	135,90	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,6393
NOK	νορβηγική κορόνα	9,6058	HRK	κροατική κούνα	7,3839
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 535,99
CZK	τσεχική κορόνα	25,519	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,5733
HUF	ουγγρικό φιορίνι	325,21	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,797
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2472	RUB	ρωσικό ρούβλι	70,1249
RON	ρουμανικό λέου	4,7228	THB	ταϊλανδικό μπατ	34,306
TRY	τουρκική λίρα	6,3011	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,1771
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5943	MXN	πέσο Μεξικού	21,1145
			INR	ινδική ρουπία	76,6750

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Πρόσκληση υποβολής υποψηφιοτήτων 2019
για το «Βραβείο προβολής Altiero Spinelli»
(2019/C 251/02)**

Για τρίτο συνεχόμενο έτος, η Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης, Νεολαίας, Πολιτισμού και Αθλητισμού της Ευρωπαϊκής Επιτροπής προχώρησε σε πρόσκληση υποβολής υποψηφιοτήτων για το «Βραβείο προβολής Altiero Spinelli» της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο σκοπός της πρόσκλησης είναι να ανταμείβονται ιδιαίτερα αξιόλογα έργα που ενισχύουν την κατανόηση των πολιτών για την ΕΕ και βοηθούν να διευρυνθεί η αποδοχή του ευρωπαϊκού σχεδίου. Το 2019 το Βραβείο επικεντρώνεται στους νέους.

Θα απονεμηθούν μέχρι δεκαέξι βραβεία ύψους 25 000 ευρώ το καθένα.

Η πρόσκληση είναι ανοικτή:

- σε άτομα (φυσικά πρόσωπα) που είναι πολίτες της ΕΕ·
- σε μη κυβερνητικές νομικές οντότητες που έχουν συσταθεί και εδρεύουν σε κράτος μέλος της ΕΕ.

Η πρόσκληση δεν είναι ανοικτή σε δημόσιες αρχές.

Η προθεσμία για την υποβολή υποψηφιοτήτων λήγει στις **29 Οκτωβρίου 2019 ώρα Κεντρικής Ευρώπης 17:00**.

Όλες οι σχετικές πληροφορίες και τα έντυπα αίτησης είναι διαθέσιμα στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

<https://ec.europa.eu/education/resources-and-tools/funding-opportunities/altiero-spinelli-prize-for-outreach-call-for-applications-2019>

Αποτελέσματα της πρόσκλησης υποβολής προτάσεων — Χορηγίες EIBURS του Ινστιτούτου της ΕΤΕπ

(2019/C 251/03)

Το πρόγραμμα χορηγιών της ΕΤΕπ για πανεπιστημιακή έρευνα (EIB-University Research Sponsorship Programme – EIBURS) εντάσσεται στο «Πρόγραμμα για τη Γνώση» του Ινστιτούτου της ΕΤΕπ, μέσω του οποίου η ΕΤΕπ προάγει τις σχέσεις της με πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα. Το EIBURS προσφέρει χορηγίες ύψους μέχρι 100 000 ευρώ ετησίως για τριετή περίοδο σε πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα που πραγματοποιούν έρευνα σε θέματα τα οποία έχουν επιλεγεί από το Ινστιτούτο της ΕΤΕπ και παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον Όμιλο ΕΤΕπ. Οι χορηγίες απονέμονται κατόπιν διαγωνισμού σε ενδιαφερόμενα ιδρύματα στην ΕΕ και στις υποψήφιες ή δυνητικά υποψήφιες προς ένταξη στην ΕΕ χώρες τα οποία έχουν αναγνωρισμένη εξειδίκευση σε τομείς άμεσου ενδιαφέροντος για τον Όμιλο ΕΤΕπ. Σκοπός των χορηγιών είναι να βοηθήσουν τα επιλεγέντα πανεπιστήμια ή ερευνητικά κέντρα να διευρύνουν τις δραστηριότητές τους στους τομείς αυτούς.

Για την περίοδο 2019-2021, το πρόγραμμα EIBURS επέλεξε δύο νέα ερευνητικά θέματα:

- «Οικοδομώντας το μέλλον της χρηματοδότησης χωρίς αποκλεισμούς (inclusive finance): ο ρόλος της χρηματοοικονομικής τεχνολογίας (FinTech) και του ψηφιακού μετασχηματισμού»: η πρόσκληση υποβολής προτάσεων δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 50 της 8ης Φεβρουαρίου 2019 και το Ινστιτούτο της ΕΤΕπ έλαβε 8 προτάσεις από 7 διαφορετικές χώρες,
- «Ενσωμάτωση περιβαλλοντικών, κοινωνικών και σχετικών με τη διακυβέρνηση (ΠΚΔ) κριτηρίων στην ανάλυση και αξιολόγηση της πιστοληπτικής ικανότητας»: η πρόσκληση υποβολής προτάσεων δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 57 της 13ης Φεβρουαρίου 2019 και το Ινστιτούτο της ΕΤΕπ έλαβε 10 προτάσεις από 7 διαφορετικές χώρες.

Στις 26 Ιουνίου 2019 η εσωτερική διευθύνουσα επιτροπή (Internal Steering Group – ISG) του Ινστιτούτου της ΕΤΕπ αποφάσισε να απονείμει:

- τη χορηγία EIBURS για το θέμα «Οικοδομώντας το μέλλον της χρηματοδότησης χωρίς αποκλεισμούς (inclusive finance): ο ρόλος της χρηματοοικονομικής τεχνολογίας (FinTech) και του ψηφιακού μετασχηματισμού» στο Πανεπιστήμιο του Τβέντε (Κάτω Χώρες),
- τη χορηγία EIBURS για το θέμα «Ενσωμάτωση περιβαλλοντικών, κοινωνικών και σχετικών με τη διακυβέρνηση (ΠΚΔ) κριτηρίων στην ανάλυση και αξιολόγηση της πιστοληπτικής ικανότητας» στο Πανεπιστήμιο Ca' Foscari της Βενετίας (Ιταλία).

Όλοι οι υποψήφιοι για αυτές τις δύο χορηγίες EIBURS έχουν ενημερωθεί απευθείας σχετικά με τα αποτελέσματα.

Για αναλυτικότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα EIBURS και τις άλλες πρωτοβουλίες του Προγράμματος για τη Γνώση, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επισκεφθούν τον δικτυακό τόπο του Ινστιτούτου της ΕΤΕπ, στην ενότητα σχετικά με το Πρόγραμμα για τη Γνώση (Knowledge Programme).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9367 — Mirova/Predica/Indigo)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2019/C 251/04)

1. Στις 19 Ιουλίου 2019, 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 ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Mirova S.A. («Mirova», Γαλλία),
- Prévoyance Dialogue du Crédit Agricole S.A. («Predica», Γαλλία),
- Indigo Group («Indigo», Γαλλία).

Οι Mirova και Predica αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και παράγραφος 3 στοιχείο 4) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της Indigo με την εξαγορά της Infra Foch Torco, της εταιρείας χαρτοφυλακίου του ομίλου Indigo.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- για τη Mirova: εταιρεία διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων, η οποία ελέγχεται τελικά από τον όμιλο Banque Populaire και Caisse d'Épargne («BPCE»). Ο όμιλος BPCE έχει την έδρα του στο Παρίσι, Γαλλία, και δραστηριοποιείται σε πλήρες φάσμα τραπεζικών και ασφαλιστικών δραστηριοτήτων.
- για την Predica: εταιρεία ασφάλισης ζωής και υγείας που ανήκει στην Crédit Agricole Assurances, με έδρα το Παρίσι, Γαλλία.
- για την Indigo: Η Indigo έχει την έδρα της στο Παρίσι, Γαλλία, και παρέχει υπηρεσίες στάθμευσης οχημάτων, καθώς και ψηφιακές υπηρεσίες στάθμευσης και υπηρεσίες ατομικής κινητικότητας, κυρίως στη Γαλλία, το Βέλγιο, την Ισπανία και το Λουξεμβούργο.

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.9367 — Mirova/Predica/Indigo

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

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9330 — Denso/Hirose)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2019/C 251/05)

1. Στις 22 Ιουλίου 2019, 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:

- Denso Corporation («Denso», Ιαπωνία),
- Hirose Plant (Ιαπωνία), που ανήκει στην Toyota Motor Corporation.

Η Denso αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Hirose Plant.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά στοιχείων ενεργητικού.

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

- η Denso είναι ιαπωνική επιχείρηση κατασκευής και προμήθειας μερών και εξαρτημάτων αυτοκινήτων προηγμένης τεχνολογίας για αυτοκινητοβιομηχανίες, καθώς και καταναλωτικών και βιομηχανικών προϊόντων για τομείς εκτός της αυτοκινητοβιομηχανίας,
- Η Hirose Plant είναι μια μονάδα κατασκευής, η οποία ασχολείται με την παραγωγή ημιαγωγών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων για χρήση σε αυτοκίνητα.

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.9330 — Denso/Hirose

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2019/C 251/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, 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 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR**»

PDO-HU-A1341-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 15.10.2016

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 – Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Προσθήκη της κατηγορίας προϊόντος «αφρώδης οίνος»

Περιγραφή και αιτιολόγηση:

Τροποποίηση των τμημάτων II, III, V, VI, VII και VIII των προδιαγραφών προϊόντος και των τμημάτων «2.3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του οίνου (ή των οίνων)», «Οινολογικές πρακτικές», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

Σημαντικό ποσοστό των οίνων που παράγονται από την ποικιλία αμπέλου Arany sárfehér χρησιμοποιούνται ως οίνοι βάσης για αφρώδη οίνο. Στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων ανάπτυξης των προϊόντων τους, οι παραγωγοί στην περιοχή Izsák ανέπτυξαν μια τεχνική για την παραγωγή αφρώδους οίνου από οίνο που παράγεται από τα σταφύλια Arany sárfehér: οι εν λόγω παραγωγοί προτίθενται να διαθέσουν το προϊόν στην αγορά ως αφρώδη οίνο προστατευόμενης προέλευσης.

2.2. Τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής

Περιγραφή και αιτιολόγηση:

Τροποποίηση του τμήματος IV των προδιαγραφών προϊόντος και του τμήματος «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Η οριοθετημένη περιοχή διευρύνεται ώστε να συμπεριλάβει τις περιοχές Helvécia και Ballószög που ταξινομούνται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II. Στο αμπελουργικό κτηματολόγιο συμπεριλαμβάνεται μια περιοχή 2 828 εκταρίων στους δύο αυτούς οικισμούς, εκ των οποίων 578 εκτάρια χρησιμοποιούνται για αμπελοκαλλιέργεια. Οι εν λόγω οικισμοί είναι παρακείμενοι των οικισμών Izsák, Ágasegyháza και Orgonány. Ανήκουν στην οριοθετημένη περιοχή βάσει των παραδόσεων αμπελοκαλλιέργειας και της δομής παραγωγής που έχει εξελιχθεί ανά τους αιώνες, και τα υφιστάμενα όρια της περιοχής παραγωγής έχουν προσαρμοστεί δεόντως. Η αλλαγή της οριοθετημένης περιοχής δεν επηρεάζει τον δεσμό μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος, καθώς στους αμπελώνες ισχύουν οι ίδιες οικολογικές συνθήκες όσον αφορά το έδαφος και το κλίμα: όσον αφορά δε την τοποθεσία, συνδέονται άμεσα.

Η οριοθετημένη περιοχή για την ΠΟΠ Izsáki περιλαμβάνει τις ακόλουθες περιοχές των κάτωθι οικισμών που ταξινομούνται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο ως περιοχές κατηγορίας I και II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgonány, Páhi και Szabadszállás.

⁽¹⁾ EE L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

2.3. Χρήση του παραδοσιακού όρου

Περιγραφή και αιτιολόγηση:

Τροποποίηση του σημείου 2.2 του τμήματος VIII των προδιαγραφών προϊόντος και μερών του τμήματος 2.9 του ενιαίου εγγράφου που αφορούν τις «Άλλες προϋποθέσεις» και τους «παραδοσιακούς όρους».

Η παραδοσιακή έκφραση «οίνος προστατευόμενης προέλευσης» μπορεί να χρησιμοποιείται αντί της έκφρασης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης».

2.4. Διαγραφή των διατάξεων σχετικά με την αμπελουργία στο τμήμα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές»

Περιγραφή και αιτιολόγηση:

Μεταφορά ορισμένων μερών άνευ τροποποιήσεων από το τμήμα VIII στο τμήμα III των προδιαγραφών προϊόντος.

Πρόκειται για τεχνική τροποποίηση· διορθώνει τον κατακερματισμό της αρχικής περιγραφής και ομαδοποιεί με λογικό τρόπο σχετικές πληροφορίες στο ίδιο τμήμα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

IzsÁki Arany SÁrfehÉR

2. Κράτος μέλος

Ουγγαρία

3. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

4. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Λευκός οίνος

Ουδέτερος λευκός οίνος απαλού πράσινου ή απαλού αχυροκίτρινου χρώματος με διακριτικά αρώματα φρούτων (κυδώνι και άγριο αχλάδι) και αγριολούλουδων, χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, της ποικιλίας αμπέλου και της μεθόδου παραγωγής, με χαρακτηριστική οξύτητα και μέτριο αλκοολικό τίτλο. Ξηρός ή ημίξηρος οίνος, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) (*)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,87
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) (*)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200
(*) μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος σύμφωνα με τη σχετική ισχύουσα νομοθεσία	

Λευκός αφρώδης οίνος

Λαμπερός και διαυγής αφρώδης οίνος απαλού πράσινου ή απαλού αχυροκίτρινου χρώματος με άρωμα, σαφή όξινη δομή και αέρινη ελαφριά αίσθηση χαρακτηριστική της ποικιλίας, χαρακτηριστική φρουτώδη γεύση και άρωμα, φρεσκάδα, ισορροπία κατανεμημένο διοξείδιο του άνθρακα και αφρώδη αίσθηση που διαρκεί. Πολύ ξηρός ή ξηρός, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) (*)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9,87
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) (*)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	235

(*) μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και μέγιστη πτητική οξύτητα σύμφωνα με τη σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

6. Οινοποιητικές πρακτικές**α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές**

Απαιτήσεις σχετικά με την οινοποίηση

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

ΟΙΝΟΣ

- χειρωνακτική συγκομιδή των σταφυλιών,
- η επεξεργασία των σταφυλιών πρέπει να πραγματοποιείται την ημέρα της συγκομιδής,
- η έκθλιψη μπορεί να εκτελείται μόνο σε ασυνεχή πιεστήρια (διακεκομμένης λειτουργίας),
- καθαρισμός του γλεύκους,
- ελεγχόμενη ζύμωση του γλεύκους σε μέγιστη θερμοκρασία 15 °C, σε κατασκευασμένη ή φυσική αποθήκη.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

- ζύμωση σε φιάλες ή δοχεία για τουλάχιστον τρεις μήνες,
- περαιτέρω ζύμωση σε δοχεία για τουλάχιστον έξι μήνες,
- ζύμωση σε φιάλες για τουλάχιστον τρεις μήνες.

Όλα τα στάδια των οινολογικών πρακτικών που παρατίθενται για τον ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΟ πρέπει να εκτελούνται διαδοχικά σύμφωνα με την προβλεπόμενη σειρά.

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων, αποστάσεις και αριθμός οφθαλμών

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

Συστήματα μόρφωσης που μπορούν να χρησιμοποιηθούν: κλάδεμα σε σχήμα στεφάνης, χαμηλό ή υψηλό γραμμικό κλάδεμα.

Πυκνότητα φύτευσης: τουλάχιστον 4 000 αμπέλια/εκτάριο· απόσταση μεταξύ των αμπελιών τουλάχιστον 0,8 m.

Μόνο έρριζα μοσχεύματα μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πολλαπλασιαστικό υλικό κατά τη δημιουργία αμπελώνων ή κατά την αντικατάσταση κατεστραμμένων αμπελιών.

Το ποσοστό των απόντων αμπελιών και το ποσοστό των ξένων αμπελιών σε έναν αμπελώνα δεν πρέπει να υπερβαίνει συνδυαστικά το 10 % του αριθμού των αμπελιών κατά τον χρόνο φύτευσης.

Ορισμός της ημερομηνίας του τρύγου

- α) Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου ορίζεται από το συμβούλιο της αμπελουργικής κοινότητας του Izsák βάσει δοκιμής τρύγου που πραγματοποιείται σε εβδομαδιαία βάση από την 1η Αυγούστου.
- β) Δεν είναι δυνατή η χορήγηση πιστοποιητικού προέλευσης για οίνο με επισήμανση ΠΟΠ Izsák σε προϊόν το οποίο έχει παραχθεί από σταφύλια των οποίων η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε πριν από την ημερομηνία έναρξης του τρύγου που ορίζεται από την αμπελουργική κοινότητα, ούτε είναι δυνατή η διάθεση του προϊόντος αυτού στην αγορά με χρήση της επισήμανσης ΠΟΠ Izsák.
- γ) Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες.

ΟΙΝΟΣ

Η ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα είναι 16,0 MM°.

Ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών είναι 9,87 % vol.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Η ελάχιστη φυσική περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα είναι 14,0 MM°.

Ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών είναι 8,42 % vol.

Μόνο σταφύλια χειρωνακτικής συγκομιδής.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Οίνος

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Οίνος

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Αφρώδης οίνος

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Αφρώδης οίνος

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής

περιοχές των ακόλουθων οικισμών που ταξινομούνται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο στις κατηγορίες I και II: Ágasegyháza, Ballószög, Fülöpháza, Fülöpszállás, Helvécia, Izsák, Kunszentmiklós, Orgovány, Páhi και Szabadszállás

8. Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

arany sárfehér - huszár szőlő

9. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

ΟΙΝΟΣ

1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής:

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες:

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται μεταξύ των ποταμών Δούναβη και Τίσα. Τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το γεγονός ότι πρόκειται για χαμηλή πεδινή περιοχή. Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 120 m από την επιφάνεια της θάλασσας. Η έκταση είναι επίπεδη, με υψομετρικές διαφορές που δεν υπερβαίνουν τα 10-15 m.

Το έδαφος στην περιοχή παραγωγής ποικίλλει ελαφρώς, με το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής να αποτελείται από ασβεστολιθικά αμμώδη εδάφη (χούμος και αερόφερτη άμμος), υποκείμενα εδάφη λειμώνων και περιστασιακά τμήματα ασβεστούχου πηλού (loess). Τα αμμώδη εδάφη συνήθως θερμαίνονται γρήγορα, καθώς τα φωτεινά χρώματά τους αντανακλούν καλύτερα το ηλιακό φως, γεγονός που συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών λόγω της περιεκτικότητάς τους σε χαλαζία σε ποσοστό άνω του 75 %, τα εδάφη δεν προσβάλλονται από φυλλοξήρα. Η δυνατότητα πρόσληψης θρεπτικών συστατικών και η περιεκτικότητά τους σε ανόργανα συστατικά είναι χαμηλότερες.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται από το ηπειρωτικό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται κυρίως από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες. Λόγω τόσο των κλιματικών συνθηκών όσο και της επίπεδης έκτασης και του σχετικά χαμηλού υψόμετρου, είναι πιθανό να σημειωθεί χειμερινός παγετός σε ορισμένα έτη συγκομιδής, αλλά ενδέχεται επίσης να σημειωθούν παγετοί την άνοιξη και το φθινόπωρο. Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 10-11 °C. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι 2 000 ώρες ετησίως. Η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται σε 450-500 mm και καλύπτει εν γένει τις ανάγκες των σταφυλιών, παρότι η κατανομή εντός του έτους δεν είναι ομοιόμορφη. Η παροχή ύδατος στην περιοχή είναι καλή και ο υδροφόρος ορίζοντας βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του εδάφους, στοιχείο που αντισταθμίζεται από τη λίμνη Κολον-τό, η οποία αποτελεί βασικό παράγοντα για τον καθορισμό της διαθεσιμότητας υπόγειων υδάτων.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες:

Η χαρακτηριστική ποικιλία αμπέλου της οριοθετημένης περιοχής είναι η ποικιλία Arany sárfehér, η οποία επιλέχθηκε από τοπικό αμπελώνα το 1873. Η ονομασία της ποικιλίας έχει αλλάξει πολλές φορές (izsáki sárfehér - 1873, izsáki - 1967, Arany sárfehér - 1999).

Έχει αναπτυχθεί ένα σύστημα μόρφωσης των πρέμων που είναι ειδικά προσαρμοσμένο στην εν λόγω ποικιλία. Τα αμπέλια κλαδεύονται σε σχήμα στεφάνης, με χαμηλό βάρος και βραχύ και ομαλό κλάδεμα καρποφορίας. Για τη μόρφωση των πρέμων με αυτόν τον τρόπο, τα αμπέλια πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, η οποία διατηρείται με την τακτική χρήση οργανικού λιπάσματος. Το γραμμικό σύστημα κλαδέματος σε ύψος χρησιμοποιείται στις πλαγιές της πεδιάδας· εδώ η παραγωγή είναι περιορισμένη και χρησιμοποιείται η μέθοδος του ασφαλούς βραχέος κλαδέματος καρποφορίας.

2. Περιγραφή των οίνων:

Οίνος απαλού πράσινου ή απαλού αχυροκίτρινου χρώματος, με ιδιαίτερο άρωμα που προκύπτει από την ποικιλία της αμπέλου και θυμίζει κυδώνι, άγριο αχλάδι και φαρμακευτικά φυτά.

Ο οίνος έχει πλούσια, έντονα όξινη γεύση, μέτριο αλκοολικό τίτλο και είναι ουδέτερος.

3. Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας

Λόγω κυρίως του ότι ο υδροφόρος ορίζοντας βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του εδάφους, καθώς και λόγω των ιδιαιτεροτήτων των αμμωδών εδαφών, το περιβάλλον επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό τα χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Arany sárfehér. Ο ιδιαίτερος αυτός χαρακτήρας έγκειται προπάντων στο ότι όλοι οι οίνοι έχουν ειδική όξινη σύνθεση και υψηλή οξύτητα, ενώ ο αλκοολικός τίτλος τους είναι μέτριος.

Οι οίνοι παρουσιάζουν χαμηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά, χαρακτηριστικό των αμμωδών εδαφών.

Οι οίνοι της περιοχής παραγωγής χαρακτηρίζονται κυρίως ως οίνοι βραχείας ωρίμασης.

Οι παραδόσεις που συνδέονται με την ποικιλία Arany sárfehér, η οποία αποτελεί τη σημαντικότερη ποικιλία αμπέλου της περιοχής παραγωγής, οφείλονται στον έντονο τοπικισμό, στον ενθουσιασμό και στην επιμονή των κατοίκων του Izsák και, σε μεγάλο βαθμό, στο εξαιρετικό και εποικοδομητικό έργο του László Kostka.

Είναι δυνατή η εφαρμογή τεχνολογιών αναγωγής χάρη στις συνεχείς τεχνολογικές εξελίξεις που έχουν σημειωθεί στις οينو-παραγωγικές επιχειρήσεις του Izsák.

Η ποικιλία είναι κατάλληλη για το περιβάλλον της περιοχής· η γονιμότητα του εδάφους και η ποιότητα του τρυγητού παρέχουν τη βάση για την απασχόληση και τον βιοπορισμό των κατοίκων της περιοχής.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

1. Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής:

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες:

Η οριοθετημένη περιοχή βρίσκεται μεταξύ των ποταμών Δούναβη και Τίσα. Τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το γεγονός ότι πρόκειται για χαμηλή πεδινή περιοχή. Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 120 m από την επιφάνεια της θάλασσας. Η έκταση είναι επίπεδη, με υψομετρικές διαφορές που δεν υπερβαίνουν τα 10-15 m. Το έδαφος στην περιοχή παραγωγής ποικίλλει ελαφρώς, με το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής να αποτελείται από ασβεστολιθικά αμμώδη εδάφη (χούμος και αερόφερτη άμμος), υποκείμενα εδάφη λειμώνων και περιστασιακά τμήματα ασβεστούχου πηλού (loess). Τα αμμώδη εδάφη συνήθως θερμαίνονται γρήγορα, καθώς τα φωτεινά χρώματά τους αντανακλούν καλύτερα το ηλιακό φως, γεγονός που συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών· λόγω της περιεκτικότητάς τους σε χαλαζία σε ποσοστό άνω του 75 %, τα εδάφη δεν προσβάλλονται από φυλλοξήρα. Η δυνατότητα πρόσληψης θρεπτικών συστατικών και η περιεκτικότητά τους σε ανόργανα συστατικά είναι χαμηλότερες.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται από το ηπειρωτικό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται κυρίως από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες. Λόγω τόσο των κλιματικών συνθηκών όσο και της επίπεδης έκτασης και του σχετικά χαμηλού υψόμετρου, είναι πιθανό να σημειωθεί χειμερινός παγετός σε ορισμένα έτη συγκομιδής, αλλά ενδέχεται επίσης να σημειωθούν παγετοί την άνοιξη και το φθινόπωρο. Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται περίπου στους 10-11 °C. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι 2 000 ώρες ετησίως. Η μέση ετήσια βροχόπτωση ανέρχεται σε 450-500 mm και καλύπτει εν γένει τις ανάγκες των σταφυλιών, παρότι η κατανομή εντός του έτους δεν είναι ομοιόμορφη. Η παροχή ύδατος στην περιοχή είναι καλή και ο υδροφόρος ορίζοντας βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του εδάφους, στοιχείο που αντισταθμίζεται από τη λίμνη Kolon-tó, η οποία αποτελεί βασικό παράγοντα για τον καθορισμό της διαθεσιμότητας υπόγειων υδάτων.

β) Ανθρώπινοι παράγοντες:

Λόγω της ιδιαίτερης όξινης σύνθεσής του, της υψηλής οξύτητας, της ουδετερότητας και του μέτριου αλκοολικού τίτλου του, ο οίνος είναι ιδανικός για την παραγωγή αφρώδους οίνου. Η παραγωγή αφρώδους οίνου στην περιοχή ανάγεται στο 1972. Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην περιοχή αυτή είναι ο αφρώδης οίνος IZSÁKI ARANY SÁRFEHÉR, ο οποίος παρασκευάζεται εξολοκλήρου από οίνο παραγόμενο από τη μοναδική και χαρακτηριστική ποικιλία αμπέλου Arany sárfehér που καλλιεργείται στην περιοχή.

2. Περιγραφή των οίνων:

Λαμπερός και διαυγής αφρώδης οίνος απαλού πράσινου ή απαλού αχυροκίτρινου χρώματος με άρωμα, σαφή όξινη δομή και αέρινη ελαφριά αίσθηση χαρακτηριστική της ποικιλίας, χαρακτηριστική φρουτώδη γεύση και άρωμα, φρεσκάδα, ισορροπία κατανεμημένο διοξείδιο του άνθρακα και αφρώδη αίσθηση που διαρκεί. Πολύ ξηρός ή ξηρός, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

3. Παρουσίαση και απόδειξη της αιτιώδους συνάφειας

Λόγω κυρίως του ότι ο υδροφόρος ορίζοντας βρίσκεται κοντά στην επιφάνεια του εδάφους, καθώς και λόγω των ιδιαιτεροτήτων των αμμωδών εδαφών, το έδαφος και το κλίμα επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τα χαρακτηριστικά των αφρώδων οίνων που παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Arany sárfehér.

Τα ασβεστολιθικά εδάφη προσδίδουν στον αφρώδη οίνο εξαιρετική και σαφώς όξινη σύνθεση.

Τα υπόγεια ύδατα που βρίσκονται κοντά στην επιφάνεια των αμμωδών εδαφών συμβάλλουν στη δημιουργία ενός αέρινου και ελαφρού αφρώδους οίνου.

Η συνολική υψηλή θερμοκρασία που μετριέται κατά τη διάρκεια της περιόδου βλάστησης και οι θετικές επιπτώσεις των ωρών ηλιοφάνειας βοηθούν στην ωρίμαση των σταφυλιών και προσδίδουν στον αφρώδη οίνο τον φρουτώδη χαρακτήρα του.

Η επεξεργασία των σταφυλιών με τη χρήση ταχείας αναγωγικής τεχνολογίας όχι μόνο διατηρεί τα δροσερά αρώματα της ποικιλίας, αλλά ταυτόχρονα παρέχει στον οίνο το κομψό χρώμα του.

Το άρωμα αυτόλυσης που δημιουργείται κατά τη διάρκεια της παραγωγής του αφρώδους οίνου είναι διακριτικό.

10. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ο παραδοσιακός όρος «οίνος προστατευόμενης προέλευσης».

Το όνομα του οικισμού ή μικρότερης γεωγραφικής μονάδας δεν πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα.

Ονομασίες τοποθεσιών μπορούν να συνεμφανίζονται με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Izsáki Arany Sárfehér.

— Izsák – Gedeon

— Izsák – Szajor

— Izsák – Kisizsák

— Izsák – Páskom

— Izsák – Osztály

Το όνομα τοποθεσίας μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον εάν το 100 % του οίνου παρήχθη στην εν λόγω τοποθεσία.

Το σήμα πιστοποίησης που εκδίδει η αμπελουργική κοινότητα Izsák πρέπει να εμφανίζεται στην παρουσίαση.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://boraszat.kormany.hu/download/6/5b/52000/Izsaki%20Arany%20Sarfeher_v2.pdf

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ

Διορθωτικό στη δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 132 της 13ης Απριλίου 2018)

(2019/C 251/07)

Στη σελίδα 18, στο σημείο 3.5 τέταρτο εδάφιο:

αντί: «Η συσκευασία των τεμαχίων “Parmigiano Reggiano” πρέπει να εκτελείται στις ίδιες εγκαταστάσεις όπου γίνεται ο τεμαχισμός.»

διάβαζε: «Η συσκευασία των τεμαχίων “Parmigiano Reggiano” είναι δυνατό να εκτελείται στο κατάστημα λιανικής πώλησης όπου γίνεται ο τεμαχισμός τους.».

