

Επίσημη Εφημερίδα C 171 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος

19 Μαΐου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 171/01	Ανακοίνωση της Επιτροπής, — Κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την έγκριση παρεκκλίσεων σε επίπεδο Ένωσης για ιατροτεχνολογικά προϊόντα, σύμφωνα με το άρθρο 59 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745 1
---------------	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 171/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 18 Μαΐου 2020 5
2020/C 171/03	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1η Μαΐου 2020/1η Ιουνίου 2020, [Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1.)] 6

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2020/C 171/04	Πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται βάσει του άρθρου 5 παράγραφος 2, Σύσταση Ευρωπαϊκού Ομίλου Εδαφικής Συνεργασίας (ΕΟΕΣ), [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1082/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 5ης Ιουλίου 2006 (ΕΕ L 210 της 31.7.2006, σ. 19)] 7
---------------	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 171/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9844 — Soci��t�� G��n��rale / Mitsubishi / JV), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾ 9
2020/C 171/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9839 — VGRD / Auto Wichert Assets) ⁽¹⁾ 11

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 171/07	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής 12
2020/C 171/08	Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 22
2020/C 171/09	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 26
2020/C 171/10	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων 29

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την έγκριση παρεκκλίσεων σε επίπεδο Ένωσης για ιατροτεχνολογικά προϊόντα, σύμφωνα με το άρθρο 59 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745

(2020/C 171/01)

1. Ιστορικό

Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/745 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ιατροτεχνολογικά προϊόντα εκδόθηκε στις 5 Απριλίου 2017 ⁽¹⁾. Το νέο κανονιστικό πλαίσιο που θεσπίζει ο εν λόγω κανονισμός θέτει υψηλά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας για τα ιατροτεχνολογικά προϊόντα, έχει δε ως στόχο τη διασφάλιση της ομαλής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς.

Σε ανταπόκριση στην πανδημία COVID-19 και με την υγεία και την ασφάλεια των ασθενών ως κατευθυντήρια αρχή, κατόπιν πρότασης της Επιτροπής, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο εξέδωσαν, στις 23 Απριλίου 2020, τον κανονισμό (ΕΕ) 2020/561 ⁽²⁾, ο οποίος αναβάλλει κατά ένα έτος, έως την 26η Μαΐου 2021, την ημερομηνία εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745. Ταυτόχρονα, ο κανονισμός (ΕΕ) 2020/561 αναβάλλει επίσης την εφαρμογή της διάταξης που καταργεί την οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽³⁾ για τα ενεργά εμφυτεύσιμα ιατρικά βοηθήματα και την οδηγία 93/42/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽⁴⁾ για τα ιατροτεχνολογικά προϊόντα.

Τόσο οι οδηγίες 90/385/ΕΟΚ και 93/42/ΕΟΚ όσο και ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/745 εξουσιοδοτούν τις αρμόδιες εθνικές αρχές να επιτρέπουν, κατόπιν δεόντως αιτιολογημένου αιτήματος, τη θέση σε κυκλοφορία ιατροτεχνολογικών προϊόντων τα οποία δεν έχουν υποβληθεί στις σχετικές διαδικασίες εκτίμησης της συμμόρφωσης, αλλά των οποίων η χρήση είναι προς όφελος της δημόσιας υγείας ή της ασφάλειας ή της υγείας των ασθενών (στο εξής: εθνική παρέκκλιση).

Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/745 εξουσιοδοτεί επίσης την Επιτροπή να επεκτείνει, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, την ισχύ εθνικής παρέκκλισης σε ολόκληρη την επικράτεια της Ένωσης για περιορισμένο χρονικό διάστημα (στο εξής: παρέκκλιση σε επίπεδο Ένωσης). Οι εν λόγω παρέκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης θα πρέπει να θεωρούνται μέτρο έσχατης ανάγκης, το οποίο πρέπει να λαμβάνεται μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις για τη διασφάλιση της υγείας ή της ασφάλειας των ασθενών ή για την προστασία της δημόσιας υγείας. Το μέτρο αυτό παρέχει στην Επιτροπή και στα κράτη μέλη τη δυνατότητα να αντιμετωπίσουν με αποτελεσματικό τρόπο τυχόν ενωσιακού επιπέδου ελλείψεις ιατροτεχνολογικών προϊόντων ζωτικής σημασίας.

Οι παρούσες κατευθυντήριες γραμμές παρέχουν πληροφορίες σχετικά με την έγκριση των εν λόγω παρεκκλίσεων σε επίπεδο Ένωσης, ιδίως σχετικά με τα κριτήρια που θα λαμβάνει υπόψη η Επιτροπή για να κρίνει αν η επέκταση στην επικράτεια της Ένωσης της ισχύος εθνικής παρέκκλισης είναι αναγκαία και δικαιολογημένη για ορισμένο ιατροτεχνολογικό προϊόν. Το παρόν έγγραφο παρέχει επίσης πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία έγκρισης και τους γενικούς όρους που η Επιτροπή θα πρέπει να θεσπίσει για τις παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης μέσω εκτελεστικών πράξεων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 117 της 5.5.2017, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 130 της 24.4.2020, σ. 18.

⁽³⁾ ΕΕ L 189 της 20.7.1990, σ. 17.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 169 της 12.7.1993, σ. 1.

2. Νομική βάση

Το άρθρο 59 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745 προβλέπει ότι οι αρμόδιες εθνικές αρχές μπορούν να επιτρέπουν, κατόπιν δεόντως αιτιολογημένου αιτήματος, τη θέση σε κυκλοφορία και τη θέση σε χρήση, στο έδαφος του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους, συγκεκριμένου τεχνολογικού προϊόντος για το οποίο δεν έχει εφαρμοστεί η διαδικασία εκτίμησης της συμμόρφωσης του άρθρου 52 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745 ή, για τη χρονική περίοδο από την 24η Απριλίου 2020 έως την 25η Μαΐου 2021, του άρθρου 9 παράγραφοι 1 και 2 της οδηγίας 90/385/ΕΟΚ ή του άρθρου 11 παράγραφοι 1 έως 6 της οδηγίας 93/42/ΕΟΚ, αλλά του οποίου η χρήση είναι προς όφελος της δημόσιας υγείας ή της ασφάλειας ή της υγείας των ασθενών^(*).

Σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745, τα κράτη μέλη πληροφορούν την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για κάθε εθνική παρέκκλιση που χορηγούν για ιατροτεχνολογικό προϊόν. Για να διευκολυνθεί η διαδικασία αυτή και να βελτιωθεί ο συντονισμός μεταξύ των κρατών μελών, η Επιτροπή θα δημιουργήσει και θα διαχειρίζεται ένα κεντρικό αποθετήριο^(*) το οποίο θα επιτρέπει στις αρμόδιες εθνικές αρχές να ανταλλάσσουν με την Επιτροπή και μεταξύ τους πληροφορίες σχετικά με τις παρεκκλίσεις που έχουν χορηγήσει.

Δεν υφίσταται νομική υποχρέωση πληροφόρησης της Επιτροπής και των άλλων κρατών μελών για τις εθνικές παρεκκλίσεις που εγκρίθηκαν πριν από τις 24 Απριλίου 2020. Ωστόσο, το άρθρο 59 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο ορίζει ότι τα κράτη μέλη μπορούν να υποβάλουν σχετική κοινοποίηση στην Επιτροπή, προκειμένου να διασφαλίσουν ότι οι εν λόγω εθνικές παρεκκλίσεις μπορούν να εξεταστούν προς τον σκοπό της έγκρισης παρεκκλίσεων σε επίπεδο Ένωσης. Στην περίπτωση αυτή, οι εθνικές κοινοποιήσεις θα πρέπει να υποβληθούν στο προαναφερόμενο κεντρικό αποθετήριο.

Σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745, η Επιτροπή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις που αφορούν τη δημόσια υγεία ή την ασφάλεια ή την υγεία των ασθενών, δύναται, με εκτελεστική πράξη, να επεκτείνει στην επικράτεια της Ένωσης, για περιορισμένο χρονικό διάστημα, την ισχύ εθνικής παρέκκλισης που χορηγήθηκε από κράτος μέλος σύμφωνα με τις προαναφερόμενες διατάξεις και να ορίσει τους όρους υπό τους οποίους το τεχνολογικό προϊόν μπορεί να τεθεί σε κυκλοφορία ή να τεθεί σε χρήση. Η Επιτροπή μπορεί να εγκρίνει παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης μόνο ως απάντηση σε εθνικές παρεκκλίσεις που έχουν κοινοποιηθεί στην Επιτροπή από κράτος μέλος.

3. Γενικές προϋποθέσεις

Όταν εξετάζει την έγκριση παρέκκλισης σε επίπεδο Ένωσης, η Επιτροπή, σε πρώτο στάδιο, θα διαβουλευτεί με τα κράτη μέλη, μέσω του Συντονιστικού Οργάνου Ιατροτεχνολογικών Προϊόντων (ΣΟΙΠ) που συστάθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745, για να διακριβώσει αν κοινοποιημένη εθνική παρέκκλιση για ορισμένο ιατροτεχνολογικό προϊόν θα μπορούσε να είναι ενωσιακό ενδιαφέροντος.

Εφόσον διαπιστωθεί ότι θα μπορούσε να υπάρχει ενωσιακό ενδιαφέρον, η Επιτροπή, σε δεύτερο στάδιο, θα αξιολογεί αν πληρούνται οι διαδικαστικές προϋποθέσεις που αναφέρονται στην υποενότητα Α. Σε τρίτο στάδιο, η Επιτροπή, με βάση τις προϋποθέσεις που αναφέρονται στην υποενότητα Β, θα κρίνει αν η έγκριση παρέκκλισης σε επίπεδο Ένωσης θα ήταν στην υπό εξέταση περίπτωση δεόντως αιτιολογημένη.

Α. Διαδικαστικές προϋποθέσεις

1. Έχει χορηγηθεί και κοινοποιηθεί στην Επιτροπή τουλάχιστον μία εθνική παρέκκλιση για το οικείο ιατροτεχνολογικό προϊόν·
2. για κάθε κοινοποιημένη εθνική παρέκκλιση, το σύνολο των αιτιολογιών που ελήφθησαν υπόψη κατά τη χορήγηση της κοινοποιημένης εθνικής παρέκκλισης έχει τεθεί στη διάθεση της Επιτροπής και όλων των άλλων κρατών μελών·
3. το περιεχόμενο κάθε κοινοποιημένης εθνικής παρέκκλισης όσον αφορά το διάστημα ισχύος, τους ειδικούς όρους ή απαιτήσεις, καθώς και το αποτέλεσμα τυχόν δραστηριοτήτων εποπτείας ή παρακολούθησης έχουν τεθεί στη διάθεση της Επιτροπής και όλων των άλλων κρατών μελών·
4. κάθε κοινοποιημένη εθνική παρέκκλιση προσδιορίζει σαφώς το ιατροτεχνολογικό προϊόν για το οποίο χορηγείται, συμπεριλαμβανομένων περιγραφής του ιατροτεχνολογικού προϊόντος, της προβλεπόμενης χρήσης του και των στοιχείων του κατασκευαστή·
5. κάθε (τεχνικό) έγγραφο τεκμηρίωσης που έχει υποβληθεί από τον/τους κατασκευαστή/-ές σχετικά με το ιατροτεχνολογικό προϊόν που έχει λάβει την/τις κοινοποιημένη/-ες εθνική/-ές παρέκκλιση/-εις, καθώς και το αποτέλεσμα της αξιολόγησης των εν λόγω εγγράφων από την αρμόδια εθνική αρχή, έχουν τεθεί στη διάθεση της Επιτροπής και όλων των άλλων κρατών μελών.

^(*) Το άρθρο 1 σημείο 8) iv) του κανονισμού (ΕΕ) 2020/561 ορίζει ότι το άρθρο 59 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745 εφαρμόζεται από τις 24 Απριλίου 2020.

^(*) Η υπηρεσία του κεντρικού αποθετηρίου θα εδρεύει στο κέντρο επικοινωνίας και ενημέρωσης για τις διοικητικές υπηρεσίες, τις επιχειρήσεις και τους πολίτες (CIRCABC).

B. Δέουσα αιτιολόγηση

1. Τα έγγραφα που αναφέρονται στην υποενότητα Α καταδεικνύουν ότι ο κατασκευαστής έχει κάνει ό,τι μπορεί ευλόγως να αναμένεται προκειμένου να ολοκληρωθεί η εκτίμηση της συμμόρφωσης χωρίς καθυστέρηση ή, αν συντρέχει σχετική περίπτωση, ότι υπάρχουν επαρκή στοιχεία που αποδεικνύουν ότι ο κατασκευαστής εμποδίστηκε να ολοκληρώσει ή να κινήσει τη διαδικασία εκτίμησης της συμμόρφωσης από εξαιρετικές και απρόβλεπτες περιστάσεις·
2. το οικείο ή τα οικεία ιατροτεχνολογικά προϊόντα (7) είναι ζωτικής σημασίας για τη δημόσια υγεία ή την ασφάλεια ή την υγεία των ασθενών·
3. δεν υπάρχουν διαθέσιμα κατάλληλα υποκατάστατα·
4. αν συντρέχει σχετική περίπτωση, δεν υπάρχουν ενδείξεις στον τεχνικό φάκελο ούτε έχουν προκύψει ενδείξεις από δραστηριότητες επαγρύπνησης ή εποπτείας της αγοράς σχετικά με συσκευές προηγούμενων γενεών ή με παρόμοια χαρακτηριστικά, ότι το ιατροτεχνολογικό προϊόν θα μπορούσε να είναι επιβλαβές για την υγεία ή την ασφάλεια των ασθενών ή τη δημόσια υγεία·
5. κάθε κοινοποιημένη εθνική παρέκκλιση είναι προσωρινού χαρακτήρα και το διάστημα ισχύος της περιορίζεται στο ευλόγως εκτιμώμενο ως αναγκαίο για την ολοκλήρωση της εφαρμοστέας διαδικασίας εκτίμησης της συμμόρφωσης ή, εναλλακτικά, για τη διασφάλιση της ασφάλειας ή της υγείας των ασθενών ή για την προστασία της δημόσιας υγείας·
6. υπάρχει σαφές ενωσιακό ενδιαφέρον για την επέκταση στην επικράτεια της Ένωσης της ισχύος της/των κοινοποιημένης/-ων εθνικής/-ών παρέκκλισης/-ων.

Οι πληροφορίες που αναφέρονται στα σημεία 1 έως 5 της υποενότητας Β ζητούνται προκειμένου να έχει η Επιτροπή τη δυνατότητα να εκτιμήσει κατά πόσον η έγκριση παρέκκλισης σε επίπεδο Ένωσης θα ήταν δεόντως αιτιολογημένη. Η εν λόγω πρόσθετη τεκμηρίωση θα συμπληρώνει τις πληροφορίες που κοινοποιήθηκαν αρχικά στην Επιτροπή ως τμήμα της/των οικείας/-ων εθνικής/-ών παρέκκλισης/-ων. Θα πρέπει να περιλαμβάνει ιδίως τις ακόλουθες πληροφορίες:

- α) Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η διαδικασία εκτίμησης της συμμόρφωσης δεν κινήθηκε ή δεν ολοκληρώθηκε πριν από τη θέση σε κυκλοφορία· επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η χρήση του ιατροτεχνολογικού προϊόντος είναι ζωτικής σημασίας· λεπτομερές σχέδιο για τον τρόπο εξασφάλισης της συμμόρφωσης ή απόσυρσης του προϊόντος από την αγορά μετά τη λήξη της προσωρινής παρέκκλισης·
- β) η επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η χρήση του ιατροτεχνολογικού προϊόντος είναι ζωτικής σημασίας στο αντίστοιχο κράτος μέλος θα πρέπει να τεκμηριώνεται με δήλωση ή δηλώσεις ιδρυμάτων υγείας και να συμπεριλαμβάνει τους λόγους για τους οποίους το προϊόν δεν είναι δυνατόν να υποκατασταθεί.

Για τους σκοπούς του σημείου 6 της υποενότητας Β, η Επιτροπή προτίθεται να διαβουλευέται με τα κράτη μέλη μέσω του ΣΟΙΠ. Η Επιτροπή θα κρίνει αν υφίσταται ενωσιακό ενδιαφέρον για την επέκταση της εθνικής παρέκκλισης αφού λάβει υπόψη τις παρατηρήσεις που θα της έχουν κοινοποιηθεί στο πλαίσιο του ΣΟΙΠ.

4. Διαδικασία έγκρισης

Η Επιτροπή θα κρίνει αν συντρέχει ανάγκη έγκρισης παρέκκλισης σε επίπεδο Ένωσης με βάση τις πληροφορίες που αναφέρονται στις υποενότητες Α και Β της ενότητας 3. Η διαδικασία αυτή είναι αναγκαία για να διασφαλίζεται η ασφάλεια ή η υγεία των ασθενών ή η προστασία της δημόσιας υγείας και, παράλληλα, να διαφυλάσσεται η ομαλή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς.

Σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 3 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745, η Επιτροπή εγκρίνει παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης με εκτελεστικές πράξεις. Οι εν λόγω εκτελεστικές πράξεις εκδίδονται σύμφωνα με τη διαδικασία εξέτασης που καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 182/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (8).

Αν συντρέχουν δεόντως αιτιολογημένοι επιτακτικοί λόγοι επείγοντος χαρακτήρα που αφορούν την ανθρώπινη υγεία και ασφάλεια, η Επιτροπή, σύμφωνα με το άρθρο 59 παράγραφος 3 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745, εκδίδει εκτελεστικές πράξεις άμεσης εφαρμογής, χωρίς προηγούμενη υποβολή τους στη σχετική επιτροπή επιτροπολογίας, όπως προβλέπεται στο άρθρο 8 σε συνδυασμό με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 182/2011. Στις περιπτώσεις αυτές, το αργότερο 14 ημέρες μετά την έκδοσή της, η Επιτροπή θα υποβάλλει την εκάστοτε εκτελεστική πράξη στην αρμόδια επιτροπή για να λάβει τη γνώμη της, λαμβανομένων υπόψη των πληροφοριών που αναφέρονται στην ενότητα 3. Σε περίπτωση έκδοσης αρνητικής γνώμης από την επιτροπή, η Επιτροπή θα καταργεί αμέσως την εκτελεστική πράξη.

(7) Τα ιατροτεχνολογικά προϊόντα προσδιορίζονται, για παράδειγμα, με αναφορά σε αριθμό πιστοποιητικού που έχει εκδοθεί από κοινοποιημένο οργανισμό και/ή σε συγκεκριμένη κατηγορία προϊόντων ή ομάδα προϊόντων που καλύπτεται από το εν λόγω πιστοποιητικό.

(8) ΕΕ L 55 της 28.2.2011, σ. 13.

5. Γενικοί όροι

Το άρθρο 59 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/745 ορίζει ότι η Επιτροπή καθορίζει τους όρους των παρεκκλίσεων σε επίπεδο Ένωσης με εκτελεστικές πράξεις. Για τον καθορισμό των εν λόγω όρων, η Επιτροπή θα στηρίζει την απόφασή της ιδίως στις πληροφορίες που έχουν υποβληθεί σύμφωνα με την υποενότητα Α της ενότητας 3. Η Επιτροπή μπορεί επίσης να λαμβάνει υπόψη τις άλλες παρατηρήσεις που τυχόν της έχουν υποβληθεί, για παράδειγμα, από τα κράτη μέλη στο πλαίσιο του ΣΟΠ.

Οι παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης είναι δυνατόν να επιβάλλουν αυστηρότερους όρους για την προσωρινή θέση σε κυκλοφορία ιατροτεχνολογικού προϊόντος από εκείνους που έχουν καθοριστεί με εθνικές παρεκκλίσεις που ήδη ισχύουν για ένα προϊόν. Αντίστοιχα, τα κράτη μέλη θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να επιβάλλουν, μέσω εθνικών μέτρων, αυστηρότερους όρους από εκείνους που καθορίζονται με παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης. Στις περιπτώσεις αυτές, θα πρέπει να υπερισχύουν οι αυστηρότεροι όροι.

Πλην αν ορίζεται διαφορετικά, οι παρεκκλίσεις σε επίπεδο Ένωσης θα πρέπει να παραμένουν σε ισχύ για διάστημα που δεν υπερβαίνει τους έξι μήνες. Κάθε ουσιώδης μεταβολή των συνθηκών ή των πληροφοριών που αναφέρονται στην ενότητα 3 ή των πληροφοριών που κατ' άλλον τρόπο έχουν περιέλθει στην κατοχή της Επιτροπής ή των κρατών μελών, ιδίως μέσω της εποπτείας της αγοράς, θα πρέπει να δικαιολογεί την επαναξιολόγηση της παρέκκλισης σε επίπεδο Ένωσης και των όρων της. Στις περιπτώσεις αυτές, η Επιτροπή μπορεί να προτείνει την τροποποίηση ή, αν ενδείκνυται, την κατάργηση της εκτελεστικής πράξης με την οποία έχει θεσπίσει την παρέκκλιση σε επίπεδο Ένωσης. Η διαδικασία αυτή θα υποβάλλεται σε διαβούλευση με τα κράτη μέλη στο πλαίσιο του ΣΟΠ.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

18 Μαΐου 2020

(2020/C 171/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0832	CAD	δολάριο Καναδά	1,5202
JPY	ιαπωνικό γιεν	116,31	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,3964
DKK	δανική κορόνα	7,4548	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,8096
GBP	λίρα στερλίνα	0,89153	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5426
SEK	σουηδική κορόνα	10,6103	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 332,42
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0521	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,8913
ISK	ισλανδική κορόνα	157,10	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7068
NOK	νορβηγική κορόνα	10,9663	HRK	κροατική κούνα	7,5580
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 077,45
CZK	τσεχική κορόνα	27,610	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7320
HUF	ουγγρικό φιορίνι	353,39	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,102
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5596	RUB	ρωσικό ρούβλι	78,9080
RON	ρουμανικό λέου	4,8388	THB	ταϊλανδικό μπατ	34,684
TRY	τουρκική λίρα	7,4276	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,2701
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6736	MXN	πέσο Μεξικού	25,6337
			INR	ινδική ρουπία	82,1435

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

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1η Μαΐου 2020/1η Ιουνίου 2020

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1.)]

(2020/C 171/03)

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

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 83 της 13.3.2020, σ. 5..

Από	Έως	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020	...	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Πληροφορίες που πρέπει να υποβάλλονται βάσει του άρθρου 5 παράγραφος 2**Σύσταση Ευρωπαϊκού Ομίλου Εδαφικής Συνεργασίας (ΕΟΕΣ)**

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1082/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 5ης Ιουλίου 2006 (ΕΕ L 210 της 31.7.2006, σ. 19)]

(2020/C 171/04)

I.1) Ονομασία, διεύθυνση και υπεύθυνος επικοινωνίας

Καταχωρημένη ονομασία: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Καταχωρημένη έδρα: Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, France

Υπεύθυνος επικοινωνίας: Silke Tebel-Haas

Ιστοσελίδα του ΕΟΕΣ: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) Διάρκεια του ΕΟΕΣ:

Διάρκεια του ΕΟΕΣ: επ' αόριστον

Ημερομηνία καταχώρισης: 14.4.2020

Ημερομηνία δημοσίευσης: 6.5.2020

II. ΣΤΟΧΟΙ

Η ευρωπεριφέρεια Region Freiburg – Centre et Sud Alsace αποσκοπεί στην ενίσχυση της διασυνοριακής συνεργασίας για τη δημιουργία και την ανάπτυξη μιας διασυνοριακής περιοχής με χωρική ταυτότητα. Ειδικότερα, ο ΕΟΕΣ δραστηριοποιείται στους ακόλουθους τομείς όταν οι επιδιωκόμενοι στόχοι έχουν διασυνοριακή διάσταση: κινητικότητα, αγορά εργασίας, συναντήσεις μαθητών και πολιτών, αθλητισμός και πολιτισμός, υγεία, ενέργεια και τουρισμός.

III. ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ

Ονομασία στα αγγλικά: EGTC Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

Ονομασία στα γαλλικά: GECT Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

IV. ΜΕΛΗ**IV.1) Συνολικός αριθμός των μελών του ομίλου: 10****IV.2) Εθνικότητες των μελών του ΕΟΕΣ: France, Germany****IV.3) Πληροφορίες για τα μέλη ⁽¹⁾**

Επίσημη ονομασία: Landkreis Emmendingen

Ταχυδρομική διεύθυνση: Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Germany

Ιστοσελίδα: www.landkreis-emmendingen.de

Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald

Ταχυδρομική διεύθυνση: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Germany

Ιστοσελίδα: www.breisgau-hochschwarzwald.de

Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: Stadt Freiburg

Ταχυδρομική διεύθυνση: Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg, Germany

Ιστοσελίδα: www.freiburg.de

Είδος μέλους: Τοπική αρχή

⁽¹⁾ Να συμπληρωθούν για κάθε μέλος

Επίσημη ονομασία: Région Grand Est
Ταχυδρομική διεύθυνση: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, France
Ιστοσελίδα: www.grandest.fr
Είδος μέλους: Περιφερειακή αρχή

Επίσημη ονομασία: Département du Bas-Rhin
Ταχυδρομική διεύθυνση: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, France
Ιστοσελίδα: www.bas-rhin.fr
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: Département du Haut-Rhin
Ταχυδρομική διεύθυνση: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, France
Ιστοσελίδα: www.haut-rhin.fr
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Ταχυδρομική διεύθυνση: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, France
Ιστοσελίδα: www.selestat-alsace-centrale.fr
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Ταχυδρομική διεύθυνση: 170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, France
Ιστοσελίδα: : <https://www.rhin-vignoble-grandballon.fr>
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: Mulhouse Alsace Agglomération
Ταχυδρομική διεύθυνση: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, France
Ιστοσελίδα: www.mulhouse-alsace.fr
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

Επίσημη ονομασία: Colmar Agglomération
Ταχυδρομική διεύθυνση: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, France
Ιστοσελίδα: www.agglo-colmar.fr
Είδος μέλους: Τοπική αρχή

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9844 — Société Générale / Mitsubishi / JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 171/05)

1. Στις 11 Μαΐου 2020, 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:

- ALD S.A. («ALD», Γαλλία), που ελέγχεται από τη Société Générale (Γαλλία),
- Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited («Mitsubishi», Ιαπωνία).

Η ALD και η Mitsubishi αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της JV.

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

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

- ALD: παρέχει πλήρεις υπηρεσίες χρηματοδοτικής μίσθωσης οχημάτων και διαχείρισης στόλου σε μεγάλες επιχειρήσεις, μικρές έως μεσαίες επιχειρήσεις και ιδιώτες σε 43 χώρες. Η ALD ελέγχεται από τη Société Générale, έναν όμιλο χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών που δραστηριοποιείται στη Γαλλία και παγκοσμίως,
- Mitsubishi: δραστηριοποιείται στην Ιαπωνία και παγκοσμίως, παρέχοντας διάφορες χρηματοοικονομικές υπηρεσίες όπως, μεταξύ άλλων, χρηματοδοτικές μισθώσεις, λειτουργικές μισθώσεις με έμφαση στις αξίες περιουσιακών στοιχείων, χρηματοδοτικές μισθώσεις αυτοκινήτων, χρηματοδοτικές μισθώσεις ακινήτων κ.λπ. Ασχολείται επίσης με υπηρεσίες ενοικίασης, την εμπορία μεταχειρισμένου εξοπλισμού, ασφαλιστικές δραστηριότητες και την παροχή υπηρεσιών σε πελάτες,
- JV: θα αναπτύσσει δραστηριότητες παροχής πλήρων υπηρεσιών λειτουργικής μίσθωσης και διαχείρισης στόλου οχημάτων διαφόρων εμπορικών σημάτων με συναφή προϊόντα κινητικότητας στη Μαλαισία.

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

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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.9844 — Société Générale / Mitsubishi / JV

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φάξ 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.9839 — VGRD / Auto Wichert Assets)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 171/06)

1. Στις 11 Μαΐου 2020, 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:

- VGRD GmbH («VGRD», Γερμανία), εξ ολοκλήρου θυγατρική της Volkswagen AG («VW AG») που ανήκει στον όμιλο VW,
- ορισμένα στοιχεία ενεργητικού της Auto Wichert GmbH («στοιχεία ενεργητικού-στόχος», Γερμανία), που ανήκουν στην Auto Wichert GmbH («Wichert», Γερμανία).

Η VGRD αποκτά (έμμεσα), κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο των στοιχείων ενεργητικού-στόχου.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά στοιχείων ενεργητικού.

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

- VGRD: εκμετάλλευση διαφόρων καταστημάτων λιανικής πώλησης στη Γερμανία. Όσον αφορά τον όμιλο VW, δραστηριοποιείται στην ανάπτυξη, παραγωγή, εμπορία και πώληση επιβατικών αυτοκινήτων, ελαφρών επαγγελματικών οχημάτων, φορτηγών, λεωφορείων, πούλμαν, πλαισίων για λεωφορεία, κινητήρων ντίζελ και μοτοσικλετών, καθώς και των συναφών ανταλλακτικών και εξαρτημάτων τους,
- στοιχεία ενεργητικού-στόχος: τέσσερα καταστήματα αντιπροσωπειών της VW στη μητροπολιτική περιοχή του Αμβούργου, στη Γερμανία, τα οποία δραστηριοποιούνται στη λιανική διανομή νέων και μεταχειρισμένων επιβατικών αυτοκινήτων και ελαφρών επαγγελματικών οχημάτων των σημάτων του ομίλου VW, ανταλλακτικών κατασκευαστών αρχικού εξοπλισμού των σημάτων του ομίλου VW και μη γνήσιων ανταλλακτικών και στην παροχή συναφών υπηρεσιών.

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.9839 — VGRD / Auto Wichert Assets

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 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2020/C 171/07)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Duna/Dunai»

Αριθμός αναφοράς PDO-HU-A1345-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 9.2.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Προσθήκη των δήμων Kőmpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora, Újszilvás και Bácsszentgyörgy στην οριοθετημένη περιοχή

- α) Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση: IV. Οριοθετημένη περιοχή
- β) κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση: Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
- γ) Λόγοι:

— Το συμβούλιο αμπελουργικής κοινότητας της περιοχής Kunság (Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa) τροποποίησε τις προδιαγραφές προϊόντος όσον αφορά την ΠΟΠ «Kunság/Kunsági». Οι περιοχές των δήμων Kőmpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora και Újszilvás που κατατάσσονται στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο περιοχών οινοπαραγωγής προστέθηκαν στην οριοθετημένη περιοχή. Η αλλαγή επηρεάζει την οριοθετημένη περιοχή στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Duna/Dunai» και έχει συμπεριληφθεί στην παρούσα αίτηση. Τα χαρακτηριστικά των περιοχών που περιλαμβάνονται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο αντιστοιχούν στην οριοθετημένη περιοχή της ΠΟΠ «Duna/Dunai». Η αμπελουργία συγκαταλέγεται στις παραδοσιακές οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής. Η κατάταξή τους σε περιοχή οινοπαραγωγής και η δυνατότητα παραγωγής οίνων με ΠΟΠ «Duna/Dunai» δημιουργεί σημαντικές ευκαιρίες απασχόλησης και εισοδήματος στους εν λόγω δήμους και συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στον τοπικό τουριστικό κλάδο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— Το συμβούλιο αμπελουργικής κοινότητας της περιοχής Hajós-Baja (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) τροποποίησε τις προδιαγραφές προϊόντος όσον αφορά την ΠΟΠ «Hajós-Baja». Οι περιοχές του δήμου Bácsszentgyörgy που κατατάσσονται στην κατηγορία Ι και στην κατηγορία ΙΙ σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο περιοχών οινοπαραγωγής προστέθηκαν στην οριοθετημένη περιοχή. Οι συνοριακές περιοχές του δήμου Bácsszentgyörgy αντιστοιχούν στους δήμους οινοπαραγωγής Csátalja και Dánod. Στο Bácsszentgyörgy, έκταση 6,8109 εκταρίων είναι εγγεγραμμένη στο αμπελουργικό κτηματολόγιο, και βρίσκονται σε λειτουργία δύο αποθήκες απλοποιημένης φορολόγησης. Η τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής δεν επηρεάζει τον δεσμό μεταξύ της περιοχής παραγωγής και του προϊόντος, διότι τα χαρακτηριστικά της περιοχής που περιλαμβάνεται στο αμπελουργικό κτηματολόγιο αντιστοιχούν στην οριοθετημένη περιοχή των ΠΟΠ «Hajós Baja» και «Duna/Dunai». Η αμπελουργία συγκαταλέγεται στις παραδοσιακές οικονομικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής. Η κατάταξή της σε περιοχή οινοπαραγωγής και η δυνατότητα παραγωγής οίνων με ΠΟΠ «Duna/Dunai» δημιουργεί σημαντικές ευκαιρίες απασχόλησης και εισοδήματος στους εν λόγω δήμους και συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στον τοπικό τουριστικό κλάδο.

2. Απαλοιφή του τμήματος περί αριθμού οφθαλμών από το κεφάλαιο «Ειδικές οινολογικές πρακτικές»

- Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση: ΙΙΙ. Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- κεφάλαιο του ενιαίου εγγράφου που αφορά η τροποποίηση: Οινοποιητικές πρακτικές – Ειδικές οινολογικές πρακτικές
- Λόγοι: Η τροποποίηση είναι τεχνικής φύσης. Η τροποποίηση του κανονισμού (απαλοιφή του μέγιστου αριθμού οφθαλμών) καθιστά σαφέστερη τη μέθοδο για τον περιορισμό της παραγωγής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Duna

Dunai

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

- Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Λευκοί οίνοι

Οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν ζωηρό και δροσερό χαρακτήρα, μέτρια αρωματική διάρκεια, και τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις φρούτων και λουλουδιών της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας· πρόκειται για ξηρούς, ημίξηρους, ημίγλυκους ή γλυκούς οίνους, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

- * Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	16,67
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθρώποιοι οίνοι

Ελαφροί, δροσεροί οίνοι με έντονη οξύτητα, παραγόμενοι από ερυθρά σταφύλια, με ζωηρά και δροσερά αρώματα και γεύσεις φρούτων (σμέουρου, ροδάκινου, βύσσινου, φραγκοστάφυλου, φράουλας κ.λπ.) και, ενίοτε, αρώματα λουλουδιών· πρόκειται για ξηρούς, ημίξηρους, ημίγλυκους ή γλυκούς οίνους, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

- * Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Οίνοι *siller*

Οι ποικιλιακοί οίνοι έχουν τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας, με στρογγυλεμένη οξύτητα· οι οίνοι που προορίζονται για ανάμειξη έχουν χαρακτήρα που αντικατοπτρίζει τις σχετικές αναλογίες των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών· πρόκειται για οίνους με γεμάτο σώμα, με μέτριες τανίνες· μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

- * Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Ερυθροί οίνοι

Οι ερυθροί ποικιλιακοί οίνοι έχουν τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας, με στρογγυλεμένη οξύτητα· οι οίνοι που προορίζονται για ανάμειξη έχουν περιεκτικότητα σε τανίνες που αντικατοπτρίζει τις σχετικές αναλογίες των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών και βελούδινη γεύση και σώμα· οι εν λόγω οίνοι έχουν φρουτώδες άρωμα (βύσσινων, σμέουρων, καρδιών, φραγκοστάφυλων κ.λπ.) με νότες μπαχαρικών (κανέλα, βανίλια), σοκολάτας και καπνού· μπορεί να είναι ξηροί, ημίξηροι, ημίγλυκοι ή γλυκοί, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

- * Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου αντιστοιχούν στις οριακές τιμές που προβλέπονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Μέθοδος καλλιέργειας και πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Στην περίπτωση των αμπελώνων που έχουν συσταθεί μετά την 3η Φεβρουαρίου 2006, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες μέθοδοι μόρφωσης των πρέμων: διαμόρφωση με κλάδεμα σε σχήμα στεφάνης, ομπρέλας, Moser, βελτιωμένο Moser, μονόπλευρη, Sýlnoz.

Αποστάσεις μεταξύ των σειρών και μεταξύ των πρέμων: διπλές σειρές και/ή διευθετήσεις φύτευσης των πρέμων και ομοιόμορφες αποστάσεις μεταξύ των σειρών και των πρέμων. Η απόσταση μεταξύ των σειρών πρέπει να κυμαίνεται από 1,00 m έως 3,60 m, ενώ η απόσταση μεταξύ των πρέμων πρέπει να κυμαίνεται από 0,60 m έως 1,20 m. Στην περίπτωση των διπλών πρέμων, η μέση απόσταση μεταξύ των πρέμων είναι καθοριστικός παράγοντας.

Στην περίπτωση υφιστάμενων αμπελώνων που έχουν φυτευτεί πριν από τις 3 Φεβρουαρίου 2006, οι οίνοι με την ονομασία «Duna/Dunai» ΠΟΠ μπορούν να παράγονται από σταφύλια που προέρχονται από τον αμπελώνα για όσο διάστημα εξακολουθεί να καλλιεργείται ο αμπελώνας, ανεξάρτητα από τη μέθοδο μόρφωσής του.

Μόνο σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες με απώλεια αμπέλων 10 % ή χαμηλότερη μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με ΠΟΠ «Duna/Dunai».

Ημερομηνία και μέθοδος τρύγου· ποιότητα σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Η ημερομηνία κατά την οποία αρχίζει η συγκομιδή ορίζεται κάθε χρόνο από το αρμόδιο συμβούλιο αμπελουργικής κοινότητας και καθορίζεται βάσει δοκιμαστικών τρύγων που διεξάγονται κάθε εβδομάδα από την 1η Αυγούστου κάθε έτους.

Δεν είναι δυνατή η χορήγηση πιστοποιητικού προέλευσης για οίνο με επισήμανση ΠΟΠ «Duna/Dunai» 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 «Duna/Dunai». Η ημερομηνία του τρύγου δημοσιεύεται υπό μορφή ανακοίνωσης από τις αμπελουργικές κοινότητες.

Απαιτήσεις ποιότητας των σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα των σταφυλιών είναι 14,82° βάσει της ουγγρικής κλίμακας, και ο ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών είναι 9 % κατ' όγκο, για όλους τους τύπους οίνων.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Οίνος

100 hl/ha

Σταφύλια

14 300 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

1. Περιοχή οινοπαραγωγής Csongrád: Οι περιοχές των ακόλουθων δήμων που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pustamérges, Pustaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.
2. Περιοχή οινοπαραγωγής Hajós-Baja: Οι περιοχές των ακόλουθων δήμων που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Réms, Sükösd, Vaskút.
3. Περιοχή οινοπαραγωγής Kunság: Οι περιοχές των ακόλουθων δήμων που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία I και στην κατηγορία II σύμφωνα με το αμπελουργικό κτηματολόγιο: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőhajós, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászsztandrás, Jászsztelész, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Mórícgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tizsakürt, Tizsasas, Tizsaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. Κύριες ποικιλίες αμπέλου

tramini - traminer
királyleányka - feteasca regale
kadarka - jenei fekete
hamburgi muskotály - muscat de hamburg
kékoportó - portugizer
sauvignon - sovinjon
kövidinka - a dinka crvena
pinot noir - kék rulandi
pinot noir - savagnin noir
pinot noir - pinot cernii
leányka - leányszőlő
olasz rizling - nemes rizling
tramini - roter traminer
nektár
tramini - savagnin rose
pinot blanc - weissburgunder
olasz rizling - taljanska grasevina
pinot noir - pignula
csabagyöngye - perle di csaba
sauvignon - sauvignon bianco
olasz rizling - grasevina
leányka - dievcenske hrozno
szürkebarát - auvergans gris
irsaí olivér - zolotis
kékfrankos - blaufränkisch
királyleányka - galbena de ardeal
rizlingszilváni - müller thurgau blanc
szürkebarát - pinot gris
rizlingszilváni - müller thurgau bijeli
csabagyöngye - pearl of csaba
sauvignon - sauvignon blanc
ezerjő - korponai
rizlingszilváni - rizvanac
kadarka - negru moale
pinot noir - pinot tinta
irsaí olivér - muskat olivér
kékoportó - portugais bleu
kadarka - kadarka negra
kadarka - gamza
tramini - gewürtztraminer
pinot noir - kisburgundi kék
pinot noir - spätburgunder
zöld veltelíni - zöldveltelíni

arany sárfehér - huszár szőlő
szürkebarát - pinot grigio
zöld veltelíni - grüner muskateller
kövidinka - steinschiller
tramini - traminer rosso
zöld veltelíni - grüner veltliner
pinot noir - pino csernüy
csabagyöngye - zsemcsug szaba
rizlingszilváni - rivaner
tramini - tramin cervený
kékfrankos - moravka
csabagyöngye - perla di csaba
kékfrankos - blauer lemlberger
irsai olivér - irsai
rajnai rizling - rhine riesling
hamburgi muskotály - muszkat gamburgszkij
ezerjő - tausendachtgute
királyleányka - erdei sárga
kékoportó - portugalske modré
kadarka - kadar
ezerjő - szadocsina
rajnai rizling - rheinriesling
királyleányka - little princess
cabernet franc - kaberne fran
rajnai rizling - riesling
zweigelt - zweigeltrebe
merlot
királyleányka - königstochter
hamburgi muskotály - muscat de hampbourg
olasz rizling - welschrieslig
ottonel muskotály - muskat ottonel
csabagyöngye - vengerskii muskatnii rannüy
kadarka - törökszőlő
leányka - feteasca alba
kadarka - szkadarka
rajnai rizling - weisser riesling
királyleányka - königliche mädchentraube
rajnai rizling - johannisberger
kövidinka - a dinka rossa
pinot noir - rulandski modre
kövidinka - a ruzsica
pinot blanc - pinot beluj

olasz rizling - risling vlassky
hamburgi muskotály - miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay - ronci bilé
szürkebarát - grauburgunder
szürkebarát - ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály - muscat ottonel
kékoportó - blauer portugieser
rizlingszilváni - müller thurgau
kékfrankos - limberger
sauvignon - sauvignon bijeli
zweigelt - rotburger
csabagyöngye - perla czabanska
kadarka - csetereska
pinot blanc - fehér burgundi
ezerjő - trummertraube
leányka - mädchentraube
hamburgi muskotály - moscato d'Amburgo
kövidinka - a dinka mala
karát
ezerjő - tausendgute
pinot noir - pinot nero
ottonel muskotály - miszket otonel
királyleányka - dánosi leányka
kadarka - fekete budai
kövidinka - a kamena dinka
kékfrankos - blauer limberger
olasz rizling - riesling italien
pinot noir - kék burgundi
pinot blanc - pinot bianco
ezerjő - kolmreifler
blauburger
rajnai rizling - riesling blanc
zöld veltelíni - veltlinské zelené
zweigelt - blauer zweigeltrebe
csabagyöngye - perle von csaba
pinot noir - blauer burgunder
olasz rizling - olaszrizling
szürkebarát - graumönch
irsai olivér - zolotisztűj rannűj
zefír
kékoportó - modry portugal

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Οίνοι – Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής (1)

α) Φυσικοί και πολιτισμικοί παράγοντες:

Η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Duna/Dunai» βρίσκεται στην κεντρική Ουγγαρία. Εκτείνεται κυρίως εντός της περιοχής της ουγγρικής πεδιάδας που περιβάλλεται από τους ποταμούς Δούναβη και Τίσα, γνωστή και ως μεσοποτάμια ζώνη Δούναβη-Τίσα («Duna-Tisza köze»), αποτελούμενη από τις περιοχές Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság και Tárióság), καθώς και στα τμήματα της περιοχής Tiszaság και της επαρχίας Csongrád που βρίσκονται ανατολικά του ποταμού Τίσα. Συνδέεται με ορισμένες περιοχές παραγωγής της νήσου Csepel στα βορειοδυτικά και των λόφων Gödöllő στα βόρεια.

Τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το ότι πρόκειται για πεδινή έκταση: το υψόμετρο είναι χαμηλότερο των 200 m· το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής βρίσκεται σε υψόμετρο μικρότερο των 150 m από την επιφάνεια της θάλασσας. Η έκταση είναι επίπεδη, με υψομετρικές διαφορές που δεν υπερβαίνουν τα 10-20 m.

Το έδαφος της περιοχής παραγωγής που καλύπτεται από την ΠΟΠ «Duna/Dunai» παρουσιάζει ελάχιστη διαφοροποίηση, καθώς το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής κείται επί ασβεστολιθικού, αμμώδους εδάφους και, σε μικρότερο βαθμό, δασικού καστανοκόκκινου εδάφους, εδάφους τύπου chernozem, λειμώνων και προσχωσιγενούς εδάφους. Ο σχηματισμός του εν λόγω αμμώδους εδάφους οφείλεται κυρίως στον ποταμό Δούναβη, ο οποίος έχει εναποθέσει, κατά τη διάρκεια χιλιετιών, αμμώδη ιζήματα στη μεσοποτάμια ζώνη «Duna-Tisza köze», κατά τη μετατόπισή του από τα ανατολικά προς τα δυτικά. Το χαρακτηριστικό του αμμώδους εδάφους είναι ότι θερμαίνεται ταχέως και, επειδή έχει ανοικτό χρώμα, αντανακλά περισσότερη ακτινοβολία και, ως εκ τούτου, συμβάλλει στην ωρίμαση των σταφυλιών. Λόγω της περιεκτικότητας αυτών των εδαφών σε χαλαζία, τα πρέμνα είναι απρόσβλητα από τη φυλλοξήρα. Από την άλλη πλευρά, αυτά τα εδάφη έχουν μικρή δυνατότητα παροχής θρεπτικών ουσιών και κατακράτησης ύδατος, καθώς και σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά.

Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής καθορίζονται κυρίως από το ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί στην Ουγγαρία, το οποίο χαρακτηρίζεται, κατά κύριο λόγο, από θερμά καλοκαίρια και ψυχρούς χειμώνες. Οι κλιματικές συνθήκες, οι πεδινές εκτάσεις και το σχετικά χαμηλό υψόμετρο, συνδυαστικά, καθιστούν πιθανή την επέλευση παγετών την άνοιξη και το φθινόπωρο. Η μέση θερμοκρασία είναι περίπου 10-11 °C. Ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι πάνω από 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.

Οίνοι – Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής (2)

β) Ανθρώπινοι παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής, λόγω της μεγάλης γεωγραφικής έκτασής της, έχει πλούσιες παραδόσεις στην αμπελουργία και την οινοποιία.

Η πρώτη γραπτή μαρτυρία για τον κλάδο αμπελουργίας, που βρισκόταν ήδη σε άνθιση, είναι μια χάρτα του 1075 για την ίδρυση του Αββαείου του Αγίου Βενέδικτου, όπως αποδεικνύεται από άλλα έγγραφα του 13ου αιώνα (π.χ. νήσος Csepel). Κατά τον Μεσαίωνα, το κεντρικό τμήμα της Ουγγαρίας είχε μεγάλο πληθυσμό, ο οποίος καλλιεργούσε αμπέλια και παρήγε οίνο για προσωπική ή τοπική κατανάλωση. Ο οίνος προοριζόταν κυρίως για να υποκαθιστά το σχετικά χαμηλής ποιότητας πόσιμο νερό. Αυτήν την περίοδο αναπτύχθηκε η παραγωγή δύο επιπέδων (καλλιέργεια αμπέλου και σποροφόρων στην ίδια έκταση), μια παράδοση που κράτησε έως τη δεκαετία του 1960, κατά την οποία διαχωρίστηκε η φύτευση αμπελώνων και σπορώνων στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις.

Η αμπελουργική παράδοση του Μεσαίωνα υπέστη πλήγμα κατά την τουρκική κατοχή τον 16ο και 17ο αιώνα, η οποία προκάλεσε έντονη μείωση του πληθυσμού και πτώση της παραγωγής, παρά τις προσπάθειες των τουρκικών αρχών για τόνωση της παραγωγής με χαμηλότερη φορολογία. Οι περιοχές αμπελοκαλλιέργειας περιορίστηκαν κυρίως στα όμορα εδάφη των εναπομενόντων οικισμών (π.χ. κωμοπόλεις), παρότι οι ιδιοκτήτες γης συχνά συνέχιζαν την παραγωγή επιστρέφοντας στον εγκαταλελειμμένο οικισμό τους αρκετές φορές τον χρόνο. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία ανέκαμψαν μετά το τέλος της τουρκικής κατοχής. Από τη στιγμή εκείνη και μετά, η σταθεροποίηση και η οικονομική εκμετάλλευση των εκτάσεων με αμώδες έδαφος που είχαν εγκαταλειφθεί στο παρελθόν περιλάμβανε κυρίως τη φύτευση αμπελώνων και σπορώνων, οι οποίοι ήταν και πάλι συγκεντρωμένοι γύρω από τις κωμοπόλεις της περιοχής. Με την πάροδο του χρόνου, ο οίνος κατέστη σταδιακά εμπορικό προϊόν.

Χάρη στην αντοχή των αμώδων εδαφών στη φυλλοξήρα, η επιδημία (που ξέσπασε το 1875) όχι μόνο δεν έπληξε την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά ενίσχυσε και τον ρόλο της. Το ερευνητικό κέντρο που ιδρύθηκε το 1883 στο Miskolc, έξω από το Kecskemét, βρισκόταν στην πρώτη γραμμή της μάχης κατά της φυλλοξήρας και, σε συνδυασμό με ένα σύστημα επαγγελματικής κατάρτισης που σχεδιάστηκε στις αρχές του 20ού αιώνα, συνέβαλε καθοριστικά στην ανάπτυξη του κλάδου αμπελουργίας και οινοποιίας της περιοχής. Αυτήν την περίοδο παρατηρήθηκε σημαντική ανάπτυξη όσον αφορά τη διάθεση των οίνων της περιοχής στην αγορά και όσον αφορά τη φήμη τους, καθώς η έκταση των αμπελώνων πολλαπλασιάστηκε. Η ανάπτυξη αυτή διευκολύνθηκε από την ανάπτυξη του σιδηροδρομικού και οδικού δικτύου. Στην παραγωγή εντάχθηκαν αμπελώνες 40-60 εκταρίων και οινοποιεία 2 000-3 000 εκατόλιτρων.

Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, τα μεγαλύτερα οινοποιεία εθνικοποιήθηκαν, αλλά η δομή της αμπελοκαλλιέργειας παρέμεινε αμετάβλητη έως τη δεκαετία του 1960, κατά την οποία δρομολογήθηκε η βιομηχανική παραγωγή μεγάλης κλίμακας και η φύτευση παραδοσιακών ποικιλιών (π.χ. Ezerjó, Kadarka, Kövidinka), καθώς και ποικιλιών που προέρχονταν από άλλες περιοχές οινοπαραγωγής (όπως Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel και Olasz rizling). Αρχισαν να κυριαρχούν διάφορες μορφές καλλιέργειας, που συνίσταντο σε μεγαλύτερες αποστάσεις μεταξύ των σειρών, καθώς και σε γραμμικό σύστημα μόρφωσης μέτριου ή μεγάλου ύψους. Στο τέλος της δεκαετίας του 1970, πέραν των περαιτέρω αλλαγών στις ποικιλίες (φύτευση ποικιλιών παγκοσμίου φήμης, όπως Chardonnay και Cabernet Sauvignon), της αύξησης της καλλιεργούμενης έκτασης και της μεταβολής στη μέθοδο καλλιέργειας, σημειώθηκε επίσης ανάπτυξη εκσυγχρονισμένων εγκαταστάσεων οινοπαραγωγής υψηλού δυναμικού.

Μετά τις πολιτικές και οικονομικές αλλαγές στην Ουγγαρία, στις αρχές της δεκαετίας του 1990 επήλθε περαιτέρω αναδιάρθρωση, με τη δημιουργία μικρότερων και μεγαλύτερων αμπελώνων και οινοποιείων που ήταν σε θέση να ανταποκρίνονται καλύτερα στις μεταβαλλόμενες απαιτήσεις της αγοράς, καθώς και με τον κατακερματισμό, σε μεγάλο βαθμό, των εκτάσεων των αμπελώνων.

Η προσχώρηση της Ουγγαρίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2004 σηματοδότησε νέες αλλαγές στις ποικιλίες και τις μεθόδους καλλιέργειας (με συγχρηματοδότηση από τα ενωσιακά ταμεία αναδιάρθρωσης) και μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων με την εγκατάλειψη των απαρχαιωμένων γεωργικών εκμεταλλεύσεων· ωστόσο, αυτήν την περίοδο πραγματοποιήθηκε επίσης εκσυγχρονισμός και συγκέντρωση των εναπομενόντων αμπελώνων και οινοποιείων. Σήμερα, καθώς συνεχίζεται η αναδιάρθρωση, οι ουγγρικές ποικιλίες (όπως Cserszegi fűszeres) που είναι προσαρμοσμένες στις οικολογικές συνθήκες, χρησιμοποιούν ευνοϊκές τεχνικές καλλιέργειας και ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς, καλύπτουν ολοένα και μεγαλύτερο ποσοστό της καλλιεργούμενης έκτασης.

Οίνοι – Περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής (3)

2. Περιγραφή των οίνων

Γενικό χαρακτηριστικό των οίνων είναι η κομψή εμφάνισή τους, ο ζωηρός και δροσερός χαρακτήρας τους, η διακριτική τους οξύτητα και η μέτρια αρωματική τους διάρκεια, ενώ οι ποικιλιακοί οίνοι διακρίνονται από τα χαρακτηριστικά αρώματα και γεύσεις φρούτων και λουλουδιών της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας.

3. Δεσμός μεταξύ της περιοχής παραγωγής, των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος

Οι οικολογικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής είναι σαφώς ευδιάκριτες στους οίνους. Οι παραγόμενοι οίνοι της περιοχής εν γένει ωριμάζουν ταχύτερα και έχουν πιο απαλό χαρακτήρα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Χάρη στο αμμώδες έδαφος, οι οίνοι έχουν σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα συστατικά και είναι πιο ελαφροί.

Η περιοχή οινοπαραγωγής «Duna/Dunai», στην οποία αναλογεί ποσοστό κατά τι χαμηλότερο από το ήμισυ της συνολικής παραγωγής σταφυλιών της χώρας, έχει βασικό ρόλο στον τομέα αμπελουργίας και οινοποιίας της Ουγγαρίας.

Εκτός από την οικονομική της βαρύτητα, η αμπελοκαλλιέργεια έχει και σημαντικό κοινωνικό ρόλο, καθώς συμβάλλει στη διατήρηση του τοπικού πληθυσμού.

Λόγω των τοπικών οικολογικών συνθηκών (π.χ. αμμώδες έδαφος, έλλειψη βροχόπτωσης), η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μία από τις πλέον οικονομικά αποδοτικές γεωργικές δραστηριότητες σε αυτήν την περιοχή. Οι αμπελώνες αποτρέπουν αποτελεσματικά την εξάπλωση της αερόφερτης άμμου, και η άμπελος έχει την τάση να επιβιώνει καλύτερα από άλλα φυτά σε εδάφη με μικρή δυνατότητα κατακράτησης ύδατος.

Το ποσοστό γηγενών και νέων ουγγρικών ποικιλιών αμπέλου που φυτεύονται στην περιοχή οινοπαραγωγής «Duna/Dunai» υπερβαίνει το 60 %.

Παραδοσιακά, οι αρωματικές ποικιλίες σταφυλιών χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων mustkotály (μοσχάτος).

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

Κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Δεν μπορούν να αναγράφονται μικρότερες γεωγραφικές ενότητες.

Χρήση παραδοσιακών ενδείξεων και άλλων ενδείξεων που υπόκεινται σε περιορισμούς

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Παραδοσιακές ενδείξεις, άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς και ενδείξεις που αφορούν το χρώμα του οίνου δεν αναγράφονται στην ετικέτα με χαρακτήρες μεγαλύτερους από εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία προέλευσης.

Χρήση παραδοσιακών ενδείξεων και άλλων ενδείξεων που υπόκεινται σε περιορισμούς

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Παραδοσιακές ενδείξεις, άλλες ενδείξεις που υπόκεινται σε περιορισμούς, και ενδείξεις που αφορούν το χρώμα του οίνου δεν αναγράφονται στην ετικέτα με χαρακτήρες μεγαλύτερους από εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία προέλευσης.

Χρήση ονομασιών ποικιλιών

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Οι ονομασίες των ποικιλιών μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα, υπό τον όρο ότι οι χαρακτήρες με τους οποίους εμφανίζονται δεν είναι μεγαλύτεροι από εκείνους που χρησιμοποιούνται για την ονομασία προέλευσης.
- β) Η ονομασία ποικιλίας «Arany sárfehér» δεν μπορεί να χρησιμοποιείται ως ένδειξη για την ΠΟΠ «Duna/Dunai».
- γ) Στην περίπτωση των πολυποικιλιακών οίνων, μπορεί να χρησιμοποιείται η λέξη «küné», «cunée» ή «házasítás» [ανάμειξη].

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(2020/C 171/08)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής (¹)

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων eAmbrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PATATA DEL FUCINO»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020

ΠΟΠ ()ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Patata del Fucino»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η ονομασία «Patata del Fucino» καλύπτει τους ώριμους καρπούς του είδους *Solanum tuberosum* της οικογένειας των στρυχνοειδών (*Solanaceae*), οι οποίοι λαμβάνονται με κονδύλους σποράς ποικιλιών πατάτας εγγεγραμμένων στον κοινό κατάλογο των ποικιλιών των ειδών των γεωργικών φυτών.

Οι κόνδυλοι έχουν μέγεθος (διαμέτρημα) μεγαλύτερο των 35 mm αλλά όχι μεγαλύτερο των 80 mm και σχήμα στρογγυλό έως στρογγυλό-ωοειδές, ωοειδές και επίμηκες ωοειδές. Ο φλοιός δεν αποσπάται από τη σάρκα, η οποία είναι σφιχτή και δεν παρουσιάζει σημεία υποχώρησης στην πίεση· το χρώμα είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας, δηλαδή ποικίλλει από λευκό έως τις διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου. Το βρώσιμο τμήμα είναι τουλάχιστον 95 %.

Τα χημικά χαρακτηριστικά (ανά 100 γραμμάρια βρώσιμου τμήματος) παρουσιάζουν τις ακόλουθες τιμές:

ξηρό υπόλειμμα $\geq 14\%$

άμυλο $\geq 8\%$

κάλιο $\geq 300\text{ mg}$

φωσφόρος $\geq 35\text{ mg}$

Το προϊόν «Patata del Fucino» συγκομίζεται όταν έχει ολοκληρωθεί η φυσιολογική ωρίμαση, από τα τέλη Ιουλίου και εξής. Οι πατάτες συσκευάζονται σε κατάλληλους περιέκτες και διατηρούνται μέχρι τα τέλη του Μαΐου που έπεται της συγκομιδής, χωρίς να αλλοιώνονται τα χαρακτηριστικά τους.

Όρια ανοχής ως προς την ποιότητα

(¹) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Οι πατάτες που μπορούν να καλύπτονται από την προστασία, κατά τη στιγμή της εμπορίας στις επιλεγείσες συσκευασίες, πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) ομοιόμορφο μέγεθος των κονδύλων: η διάσταση των κονδύλων πρέπει να είναι τουλάχιστον 35 mm και το πολύ 80 mm με αποδεκτή διαφορά, ανά μοναδιαία συσκευασία, το πολύ 30 mm·
- β) οι κόνδυλοι πρέπει να είναι ακέραιοι, σφικτοί, καθαροί, χωρίς φύτρα, χωρίς φθορές βιοτικής ή αβιοτικής φύσης.

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

Η «Patata del Fucino» πρέπει να φυτεύεται, να καλλιεργείται και να συγκομίζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Οι πατάτες πρέπει να διατηρούνται σε περιέκτες (κάδους), σε θερμοκρασία 4-10 °C και σχετική υγρασία 88 έως 95 %. Οι κόνδυλοι μπορούν να διατηρούνται στο ψυγείο για μεγάλες περιόδους, όχι όμως περισσότερο από 9 μήνες. Είναι αποδεκτή η εφαρμογή αντιβλαστητικών προϊόντων στους αποθηκευμένους κονδύλους, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία.

Για την εμπορία του προϊόντος «Patata del Fucino» ΠΓΕ με σκοπό τη διάθεση στους καταναλωτές πρέπει να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι τύποι συσκευασίας:

- δικτυωτά σακιά: 2 kg έως 20 kg,
- μικρές δικτυωτές συσκευασίες: 0,500 kg έως 2,5 kg,
- συσκευασίες: τύπου vertbag, πλαστικές με ειδικό κλείσιμο (quickbags) ή δικτυωτές (girsacs) και σακοί περιεκτικότητας 0,500 kg έως 5 kg,
- χαρτοκιβώτια ή τελάρα: 3 kg έως μέγιστο βάρος 20 kg,
- δίσκοι φαγητού: 0,500 kg έως 5 kg,
- καλάθια: 0,500 kg έως 5 kg.

Όλοι οι τύποι συσκευασίας πρέπει να περιέχουν καθαρό προϊόν (βουρτσισμένο και/ή πλυμένο) και να είναι σφραγισμένοι κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεση κονδύλων χωρίς θραύση της συσκευασίας, εκτός εάν πρόκειται για χαρτοκιβώτιο ή τελάρο.

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

Η ετικέτα, η οποία πρέπει να τοποθετείται στις συσκευασίες, επιπλέον του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των απαιτούμενων βάσει της νομοθεσίας πληροφοριών, φέρει τις ακόλουθες επιπλέον ενδείξεις:

- «Patata del Fucino» ακολουθούμενη από την ένδειξη «IGP» (ΠΓΕ) ή την ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη),
- όνομα ή επωνυμία και διεύθυνση ή έδρα του μεμονωμένου ή συνεταιρισμένου παραγωγού και/ή συσκευαστή,
- αρχικό καθαρό βάρος,
- ποικιλία,
- το ακόλουθο λογότυπο προϊόντος:



Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή καλλιέργειας οριοθετείται από τη Strada Provinciale Circonfucense (περιφερειακή επαρχιακή οδός του Fucino), η οποία περικλείει τμήματα του εδάφους, υποδιαιρούμενα από αγροτικούς δρόμους και αριθμημένα αγροτεμάχια, των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας L'Aquila: Avezzano, Celano, Cerchio, Aielli, Pescina, S. Benedetto dei Marsi, Ortucchio, Trasacco και Luco dei Marsi.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Patata del Fucino» καλλιεργείται στο έδαφος του πυθμένα της ομώνυμης λίμνης «Fucino», η οποία αποξηράνθηκε και αποστραγγίστηκε το 1875, σε υψόμετρο 700 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας.

Τα κυριότερα μορφολογικά στοιχεία της περιοχής συνθέτουν τρεις διακριτές περιοχές: το βύθισμα στην τοποθεσία που κάλυπτε στο παρελθόν η λίμνη, μια περιοχή σε υψόμετρο 670 έως 720 μέτρων που έχει ισοπεδωθεί και μια περιοχή με πολύπλοκη μορφολογία, σε μεγαλύτερο υψόμετρο από τις δύο προηγούμενες. Η παρουσία της λεκάνης που κάλυπτε παλαιότερα η λίμνη προκάλεσε την επικράτηση των φαινομένων προσχωσιγενούς συσσώρευσης έναντι αυτών της διάβρωσης. Το έδαφος είναι αργιλοπηλώδες, με υψηλή ποσότητα ολικού και ενεργού ασβεστίου, που μπορεί να αποδοθεί στην ασβεστολιθική φύση των εδαφογενετικών ιζημάτων. Η αντίδρασή του (pH) είναι ελαφρώς αλκαλική έως αλκαλική και παρουσιάζει υψηλές τιμές όσον αφορά την οργανική ύλη, το ολικό άζωτο, τον αφομοιώσιμο φωσφόρο και το εναλλάξιμο κάλιο. Η υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη διατηρείται επίσης χάρη στη λίπανση με άφθονη κοπριά που εκτελούν περιοδικά οι γεωργοί. Η σύνθεση του εδάφους επιτρέπει την καλή στράγγιση και την κανονική ανάπτυξη ομοιόμορφων και κανονικών κονδύλων. Λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της, η περιοχή, που οριοθετείται από οροσειρές, δεν επηρεάζεται καθόλου από τη θάλασσα, που βρίσκεται στα ανατολικά, σε απόσταση μικρότερη των 80 km. Αντιθέτως, το κλίμα εμφανίζει τυπικά ηπειρωτικά χαρακτηριστικά, με χειμώνας ιδιαίτερος δριμύς και βροχερούς, ενώ τα καλοκαίρια είναι θερμά και συχνά υγρά. Κατά την περίοδο της παραγωγής, οι διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας (περίπου 30 °C) και νύχτας (10 °-15 °C) δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για τη φυτική ανάπτυξη. Η καλή ικανότητα κατακράτησης ύδατος του εδάφους και η άνοδος των υδάτων, λόγω τριχοειδούς φαινομένου, από τους υπόγειους υδροφόρους στην επιφάνεια, σε συνδυασμό με τη συχνή πρωινή δρόσο, εξασφαλίζουν στις καλλιέργειες αρκετή ποσότητα υδάτων. Οι βροχοπτώσεις, οι χιονοπτώσεις και η χαρακτηριστική δρόσος, που παίρνει συχνά τη μορφή ασθενούς βροχής, συμπληρώνουν τα χαρακτηριστικά του κλίματος της περιοχής. Από υδρολογική άποψη, το έδαφος είναι αρκετά πλούσιο, λόγω της παρουσίας φυσικών ποταμών και χειμάρρων που ρέουν από τις κορυφές των βουνών που περιβάλλουν την πεδιάδα και λόγω της παρουσίας γεωμετρικού δικτύου αυλάκων, που κατασκευάστηκαν για τον σκοπό αυτόν στο πλαίσιο του έργου αποστράγγισης του εδάφους, από τον νεοϊδρυθέντα τότε οργανισμό «Ente Fucino», την εποχή της αγροτικής μεταρρύθμισης (1950), με διττό στόχο: την αποστράγγιση του εδάφους και, ταυτοχρόνως, την άντληση των υδάτων για την άρδευση των καλλιεργειών, ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες καλλιέργειας για τους παραγωγούς.

Το προϊόν «Patata del Fucino» διαφοροποιείται από τις πατάτες που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές λόγω των συγκεκριμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών της σάρκας της, που την καθιστούν κατάλληλη για οικιακή ή βιομηχανική χρήση. Το προϊόν «Patata del Fucino» έχει σφικτή σάρκα, δεν παρουσιάζει σημεία υποχώρησης της σάρκας στην πίεση και ο φλοιός δεν αποσπάται από τη σάρκα. Όταν ψήνεται στον ατμό, η σάρκα αποκτά μάλλον λεπτόκοκκη υφή και δεν εμφανίζει αμαυρώσεις («after cooking blackening»). Επιπλέον, ιδιαίτερα εκτιμώμενο χαρακτηριστικό είναι ότι η σάρκα δεν αποκτά έντονο καστανό χρώμα κατά το τηγάνισμα. Κατόπιν γευσιγνωστικής δοκιμής από ομάδα εκπαιδευμένων γευσιγνωστών, αποδείχθηκε ότι η «Patata del Fucino» διαθέτει πολύ έντονα γευστικά χαρακτηριστικά, όπως «καλή γεύση» ή «γεύση πατάτας», χωρίς καμία σχεδόν αρνητική επίγευση (μετάλλου, χόρτου κ.λπ.). Αυτά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά διατηρούνται ακόμη και μετά από μήνες αποθήκευσης.

Στη γεωγραφική περιοχή καλλιέργειας, ο κύκλος παραγωγής του προϊόντος «Patata del Fucino» περιλαμβάνει όλες τις εποχές: από τη σορά την άνοιξη, την ανάπτυξη και την παραγωγή το καλοκαίρι, έως τη συγκομιδή, μόνο σε πλήρη φυσιολογική ωρίμαση, στο τέλος του καλοκαιριού ή το φθινόπωρο. Επομένως, το προϊόν υφίσταται την ευνοϊκή επίδραση του κλιματικού παράγοντα κατά τις διάφορες εποχές του έτους. Η ποιότητα του προϊόντος «Patata del Fucino» συνδέεται με τις συνθήκες καλλιέργειας που προσφέρει το έδαφος που αποτελούσε τον πυθμένα της λίμνης. Η ιδιαιτερότητα του εδάφους αυτού επιτρέπει να καλλιεργούνται οι πατάτες με φυσικό τρόπο, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Χάρη στις ιδιότητες του εδάφους, που είναι ελαφρύ, φρέσκο, κυρίως πηλώδους φύσης, πολύ γόνιμο και φυσικά πλούσιο σε θρεπτικά μακροστοιχεία και μικροστοιχεία, σε οργανική ύλη και στον αντίστοιχο χούμο, προερχόμενο από καθίζηση οργανικής ύλης με την πάροδο των αιώνων, ο κόνδυλος κατά την ανάπτυξη και τη συγκομιδή δεν υφίσταται βλάβες ή ρωγμές στην επιφάνεια και αναπτύσσει κανονικό σχήμα και φλοιό με καλή πρόσφυση στη σάρκα. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που περιγράφηκαν (σύσταση του εδάφους, καλή άνοδος του νερού λόγω τριχοειδούς φαινομένου, θερμοκρασία, αρδευτικά ύδατα) καθιστούν την περιοχή του Fucino ιδιαιτέρως κατάλληλη για την πατατοκαλλιέργεια. Σε αυτήν την περιοχή, χάρη στην παγιωμένη καλλιεργητική πείρα των τοπικών παραγωγών, την προσοχή που αποδίδεται στη συνεχή βελτίωση των γεωπονικών τεχνικών, με προτεραιότητα στις οικολογικές τεχνικές και στην προστασία του περιβάλλοντος καλλιέργειας, επιτυγχάνεται η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας που ανέκαθεν εκτιμώνται και είναι γνωστά στην εθνική αγορά.

Από το 2002, πολλοί συνεταιρισμένοι παραγωγοί του Fucino παράγουν πατάτες σύμφωνα με το σύστημα πιστοποίησης «ολοκληρωμένη παραγωγή», ακολουθώντας προδιαγραφές παραγωγής του προϊόντος που ρητά αναφέρεται ως «Patata del Fucino», γεγονός το οποίο αποδεικνύει ότι η ονομασία αποτελεί τμήμα του λεξιλογίου που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί και οι έμποροι.

Διάφορα άρθρα έχουν δημοσιευτεί σε εξειδικευμένα περιοδικά, όπως το «L'informatore Agrario», στα οποία αναφέρονται τόσο η ονομασία «Patata del Fucino» και το Fucino ως περιοχή ιδιαιτέρως κατάλληλη για την παραγωγή πατάτας όσο και το Fucino ως τόπος πειραματισμού για τις ποικιλίες πατάτας:

- «Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso» (Οι ποικιλίες πατάτας που καλλιεργούνται στην Ιταλία και η χρήση για την οποία προορίζονται) (τεύχος 2/2002, σ. 61),
 - «Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme» (Ιδού γιατί δεν παράγεται πατατόσπορος στην Ιταλία) (τεύχος 46/2008, σ. 34-36),
 - «Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana» (Παραγωγή πατατόσπορου: συμβολή στην αξιοποίηση της ορεινής γεωργίας) (τεύχος 18/1997, σ. 27-29),
 - «Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord» (Πειραματισμός κατά το έτος 1998 για ποικιλίες κοινής πατάτας στην κεντρική και βόρεια Ιταλία) (τεύχος 48/1998, σ. 39-46).
- Με την πάροδο των ετών, οι τοπικές επιχειρήσεις ανέπτυξαν πολλές δραστηριότητες όσον αφορά την προώθηση και την αξιοποίηση του προϊόντος «Patata del Fucino», όπως:
- από το 1971 διοργανώνεται στο Fucino, και συγκεκριμένα στην κοινότητα Avezzano, η εκδήλωση «Sagra della Patata» (γιορτή της πατάτας),
 - το 2008, διεθνές έτος πατάτας υπό την αιγίδα του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών (FAO), οι καλλιεργητές του προϊόντος «Patata del Fucino», στο πλαίσιο του έργου συνεργασίας «Progetto Albania», παρείχαν τεχνική βοήθεια και γεωργικό εξοπλισμό στην αλβανική περιοχή Zadrima,
 - το 2001 προβλήθηκε στο τηλεοπτικό δίκτυο Canale 5 μια τηλεοπτική εκπομπή της σειράς «Il Gusto» (Η γεύση) αφιερωμένη στο προϊόν «Patata del Fucino»,
 - το 1993, χάρη σε εκπομπή του προγράμματος Linea Verde που μεταδιδόταν στο τηλεοπτικό δίκτυο RAI, διαδόθηκε σε εθνικό επίπεδο η φήμη του προϊόντος «Patata del Fucino».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή του πεδίου «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν του πεδίου «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος του πεδίου «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2020/C 171/09)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02472 – 4.6.2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία(-ες)

«Szilvásváradi pisztráng»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ουγγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7: Νωπά ψάρια, μαλάκια, μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

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

Το «Szilvásváradi pisztráng» είναι ψάρι του είδους *Salmo trutta morpha fario* (κοινή πέστροφα), που ανήκει στην οικογένεια των σολομοειδών (Salmonidae). Από τα άνω, η ράχη του φαίνεται γκριζοπράσινη, ενώ οι πλευρές του είναι χρυσοκίτρινες, με διάσπαρτα σκουρόχρωμα στίγματα τα οποία περιβάλλονται από χαρακτηριστικές αποχρώσεις ζωηρού κόκκινου χρώματος.

Το «Szilvásváradi pisztráng», το μήκος του οποίου κυμαίνεται από 40 έως 45 εκατοστά και το βάρος από 400 έως 500 γραμμάρια, διατίθεται στην αγορά νωπό και καθαρισμένο (εκσπλαχνισμένο). Η σάρκα του «Szilvásváradi pisztráng» είναι σφικτή και το χρώμα της είναι ανοικτό και ελαφρώς ρόδινο, ενώ η γεύση της είναι λεπτή, χωρίς επίγευση λάσπης.

Η υφή της σάρκας δεν έχει αποθέματα λίπους, είναι σφικτή στη αφή και ομοιογενής στην εγκάρσια τομή (από τη ράχη έως την κοιλιακή χώρα): αποτελείται από μυϊκές ίνες οι οποίες είναι πιο λεπτές και ντελικάτες σε σύγκριση με την κοινή πέστροφα που εκτρέφεται σε άλλες περιοχές.

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

Κατά την εκτροφή του «Szilvásváradi pisztráng», οι χρησιμοποιούμενες ιχθυοτροφές συνίστανται κυρίως από διατροφικά παρασκευάσματα ιχθυαλεύρων και ιχθυελαιών, απαλλαγμένα από ορμόνες, χημικές ουσίες και αντιβιοτικά και εμπλουτισμένα με τις απαραίτητες βιταμίνες και τα απαραίτητα ιχθυοστοιχεία, καθώς και από τροφές που παράγονται με βιολογικές μεθόδους (χωρίς χημικά και ΓΤΟ). Μια σημαντική πτυχή της ιχθυοκαλλιέργειας είναι η διατήρηση της βλάστησης που υπάρχει στις άκρες του συστήματος δεξαμενών εκτροφής πέστροφας εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, η οποία παρέχει στα ψάρια ένα φυσικό συμπλήρωμα διατροφής (κυρίως υπό μορφή εντόμων).

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

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής (εκτροφή, αναπαραγωγή, εκκόλαψη, εμπορική παραγωγή και αλίευση) πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

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

—

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Διοικητική περιφέρεια Szilvásvár.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Szilvásvárad pizstráng» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος.

Η σάρκα του «Szilvásvárad pizstráng» διακρίνεται από τη σάρκα παρόμοιων ειδών χάρη στη γεύση και τη σύστασή (υφή) της. Η σάρκα του ψαριού έχει γεύση η οποία δεν είναι ούτε έντονη ούτε λασπώδης, και είναι ρόδινου χρώματος· η υφή της είναι πιο σφικτή και οι μυικές ίνες τις πιο λεπτές σε σύγκριση με τις πέστροφες που εκτρέφονται αλλού, ενώ δεν έχει αποθέματα λίπους.

Η κοιλάδα Szalajka, από την οποία προέρχεται και στην οποία παράγεται το «Szilvásvárad pizstráng», είναι ένα φαράγγι στην οροσειρά Bükk, σε υψόμετρο 350-400 μέτρων, στην οποία βρίσκονται οι καρστικές πηγές Szalajka και Szikla. Οι δεξαμενές εκτροφής της πέστροφας έχουν δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας νερό από την πηγή Szalajka, το οποίο ρέει στην ομώνυμη κοιλάδα και τις τροφοδοτεί. Το νερό των πηγών διασχίζει επικλινές έδαφος 800 μέτρων προτού φτάσει στο οροπέδιο Bükk και φιλτράρεται αρκετές φορές με φυσικό τρόπο, μέσω του καρστικού συστήματος, προτού αναδυθεί το εξαιρετικά καθαρό και καλής ποιότητας νερό που τροφοδοτεί τις δεξαμενές εκτροφής. Η θερμοκρασία του νερού των πηγών διατηρείται στους 11-12 βαθμούς καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Οι δεξαμενές εκτροφής βρίσκονται πολύ κοντά στις πηγές από τις οποίες προμηθεύονται το νερό τους. Οι πηγές βρίσκονται σε απόσταση 200 περίπου μέτρων από τις δεξαμενές εκτροφής (συμπεριλαμβανομένων των εκκολαπτηρίων) και, ως εκ τούτου, παρατηρείται στην Ουγγαρία η ιδιαιτερότητα ότι, μεταξύ των πηγών και των δεξαμενών εκτροφής, δεν υπάρχει καμία πηγή ρύπανσης, κατοικημένη περιοχή ή καλλιεργούμενο αγροτεμάχιο, ενώ το νερό που τροφοδοτεί τις δεξαμενές με τις πέστροφες διοχετεύεται από την επιφάνεια. Το σύνολο της εν λόγω περιοχής βρίσκεται εντός του εθνικού πάρκου Bükk.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής είναι τα ακόλουθα:

- η θερμοκρασία του νερού των πηγών είναι σταθερή τόσο τον χειμώνα όσο και το καλοκαίρι, με ελάχιστες διακυμάνσεις τόσο στα εκκολαπτήρια όσο και στις δεξαμενές εκτροφής, με αποτέλεσμα τα ψάρια να επωφελούνται από σταθερές περιβαλλοντικές συνθήκες. Λόγω της θερμοκρασίας του νερού των πηγών, η οποία παραμένει σε χαμηλά επίπεδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, και της μικρής απόστασης μεταξύ των πηγών και του συστήματος των δεξαμενών, το νερό του συστήματος των δεξαμενών δεν υπερβαίνει τους 15 °C κατά τη διάρκεια της περιόδου ανάπτυξης το καλοκαίρι. Μέσα στο κρύο νερό η όρεξη των ψαριών μειώνεται και, κατ' επέκταση, η ανάπτυξή τους είναι βραδύτερη, με αποτέλεσμα η υφή τους να είναι πιο σφικτή, συμπαγής και άπαχη σε σύγκριση με τον μέσο όρο. Η σταθερή παροχή γλυκού νερού από τις πηγές εμποδίζει την ανάπτυξη λασπώδους γεύσης,
- η συνεχής και ταχεία ροή του νερού εξασφαλίζει καλή οξυγόνωση, η οποία όχι μόνο είναι απαραίτητη για τα ψάρια αλλά, χάρη στην ένταση του μεταβολισμού, επιδρά ευεργετικά στην ανάπτυξη και την ποιότητα της σάρκας, καθώς και στο σχηματισμό λεπτότερων μυϊκών ινών και στην πιο σφικτή υφή της,
- το νερό των πηγών, το οποίο ελέγχεται τακτικά σε εγκεκριμένο εργαστήριο, είναι πόσιμο και πάντα εξαιρετικής ποιότητας, γεγονός που εξασφαλίζει στη σάρκα του ψαριού λεπτή γεύση, χωρίς επίγευση λάσπης.
- Το περιβάλλον είναι απαλλαγμένο από άγχος, καθώς δεν χρησιμοποιούνται τεχνητά συστήματα αερισμού και η κυκλοφορία των ανθρώπων γύρω από τις δεξαμενές περιορίζεται στο απολύτως αναγκαίο.

Όλοι αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν στην κανονική ανάπτυξη του «Szilvásvárad pizstráng» και στη διαμόρφωση της υφής και του χρώματος της σάρκας του: είναι συμπαγής και σφικτή, ρόδινου χρώματος και δεν παρουσιάζει αποθέματα λίπους.

Το απόθεμα αναπαραγωγής που μπορούμε να βρούμε στην εκμετάλλευση εκτροφής κοινής πέστροφας της Szilvásvár δεν έχει αλλάξει σε σχέση με το παρελθόν και παραμένει γενετικά καθαρό. Κανένα ζωντανό ψάρι της οικογένειας των σολομοειδών από άλλες εκμεταλλεύσεις ή διαφορετικά ύδατα δεν έχει ποτέ εισαχθεί ή διατηρηθεί στην εκμετάλλευση εκτροφής πέστροφας ή στον ποταμό Szalajka.

Η έγκαιρη απόσπαση των αυγών, η μέθοδος γονιμοποίησης αυτών των αυγών και η αφαίρεση των αυγών που δεν έχουν εκκολαφθεί βασίζονται στην πείρα που έχει αποκτηθεί από γενιά σε γενιά. Με βάση την τοπική τεχνική εμπειρογνώσια, τα ιχθύδια θα πρέπει να αρχίζουν να λαμβάνουν ιχθυοτροφές 32 έως 35 ημέρες μετά την εκκόλαψη, καθώς τότε είναι έτοιμα να δεχτούν αυτό το είδος τροφής. Εάν η παροχή της ιχθυοτροφής ξεκινήσει αργότερα, τα ιχθύδια την απορρίπτουν. Χάρη σε αυτή τη μέθοδο, το ποσοστό θνησιμότητας των ψαριών είναι ελάχιστο και η καθαρότητα των δεξαμενών εκτροφής διατηρείται, δεδομένου ότι η τροφή που εισάγεται στις δεξαμενές καταναλώνεται από τα ψάρια και δεν παραμένει περίσσεια τροφή η οποία θα μπορούσε να ρυπάνει το νερό.

Αυτή η πείρα και η εμπειρογνώσια συμβάλλουν ώστε η παραγωγή του «Szilvásvárad pizstráng» να γίνεται με μεθόδους που αποκλείουν τη χρήση χημικών ουσιών και φαρμακευτικών προϊόντων και χωρίς άγχος, από την επώαση των αυγών έως την εμπορία των αλιευμάτων.

Το νερό των καρστικών πηγών, που είναι πόσιμο, σε συνδυασμό με την πείρα που έχει αποκτηθεί σχετικά με την εκτροφή είναι τα στοιχεία που εγγυώνται τα προαναφερθέντα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Szilvásváradí pizstráng»

Το 2013, χάρη στη διατήρηση του αρχικού γενετικού αποθέματος και στην εξαιρετική φήμη του στους γαστρονομικούς κύκλους, το «Szilvásváradí pizstráng» τιμήθηκε με τον τίτλο του «προϊόντος του εθνικού πάρκου Bükk»

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

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

(2020/C 171/10)

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

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

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

«Casatella Trevigiana»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana [Ένωση προστασίας του τυριού «Casatella Trevigiana»]

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Τηλέφωνο και αριθμός φαξ +39 0422951480

Email: info@casatella.it

Η εν λόγω ένωση πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 13 παράγραφος 1 του υπουργικού διατάγματος αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

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

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☐ Γεωγραφική περιοχή

☐ Απόδειξη της καταγωγής

☒ Μέθοδος παραγωγής

☐ Δεσμός

☐ Επισήμανση

☐ Άλλο:

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. Τροποποιήσεις

Περιγραφή του προϊόντος

Άρθρο 2 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου

Χημικά χαρακτηριστικά

Ισχύουσα έκδοση:

«Λίπος: 18-25 %, στο προϊόν προ ξήρανσης»

Νέα έκδοση:

«Λίπος: 18-27 %, στο προϊόν προ ξήρανσης»

Με αυτήν την τροποποίηση μειώνεται ο κίνδυνος μη συμμόρφωσης των τυριών με τον κανόνα για το λίπος λόγω της μεταβλητής φύσης της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος ΠΟΠ «Casatella Trevigiana», η οποία οφείλεται κυρίως σε εξωτερικούς παράγοντες όπως η διατροφή των αγελάδων, το κλίμα, το σύστημα εκτροφής και τα διαστήματα αρμέγματος.

Ο κίνδυνος αυτός είναι υψηλότερος για τα μικρά και μεσαία τυροκομεία, τόσο διότι εξασφαλίζουν το γάλα τους από μικρότερο αριθμό εκμεταλλεύσεων γαλακτοπαραγωγής όσο και διότι είναι αδύνατον να διορθωθεί η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος που διατίθεται χύδην, λαμβανομένου υπόψη ότι το προϊόν ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» παρασκευάζεται με πλήρες γάλα.

Μέθοδος παραγωγής

Άρθρο 5 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου

«Το σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται, τουλάχιστον κατά 90 %, από ζωτροφές προερχόμενες από την οριοθετούμενη στο άρθρο 3 περιοχή.»

«Το σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται, τουλάχιστον κατά 60 %, από ζωτροφές προερχόμενες από την οριοθετούμενη στο άρθρο 3 περιοχή.»

Σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου

Μετά την τρίτη περίπτωση προστίθενται τα ακόλουθα:

Καθώς έχει σημειωθεί μη αναστρέψιμη μείωση της έκτασης της γεωργικής γης που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια χορτονομής στην επαρχία του Treviso, μέρος του σιτηρεσίου πρέπει αναγκαστικά να αποτελείται από ζωτροφές προερχόμενες από περιοχή εκτός αυτής που οριοθετείται στο σημείο 4.

Η τροποποίηση αυτή είναι αναγκαία διότι η έκταση της γεωργικής γης που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια χορτονομής στην επαρχία του Treviso –δηλαδή στην περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Casatella Trevigiana»– έχει μειωθεί σημαντικά κατά τα τελευταία δέκα έτη.

Η μείωση αυτή οφείλεται κυρίως στα εξής:

- α) τη χρήση της γης για μεγάλα έργα αστικοποίησης και οδοποιίας·
- β) τη μετατροπή της γεωργικής γης από γη για καλλιέργεια χορτονομής σε γη για αμπελουργία.

Για την καλύτερη κατανόηση της έκτασης του ζητήματος αυτού αναφέρεται ότι στην επαρχία του Treviso:

- η έκταση που χρησιμοποιείται για μόνιμες καλλιέργειες χορτονομής μειώθηκε κατά 50 % μεταξύ 2010 και 2018,
- η έκταση που χρησιμοποιείται για προσωρινές καλλιέργειες χορτονομής μειώθηκε κατά 26 % μεταξύ 2010 και 2018,
- η έκταση που ανήκει σε αμπελώνες αυξήθηκε κατά 30 % μεταξύ 2010 και 2018.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Casatella Trevigiana»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Casatella Trevigiana»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Μαλακό τυρί παραγόμενο από πλήρες γάλα, το οποίο λαμβάνεται από τις φυλές αγελάδων Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina και τις διασταυρώσεις τους. Κατά τη διάθεση στην αγορά παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: μάζα μαλακή, στιλπνή, ελαφρώς βουτυρώδης, που λιώνει στο στόμα και χρώμα από λευκό γαλακτώδες έως υπόλευκο. Μπορεί να είναι εμφανείς μικρές λεπτές οπές. Η μάζα της ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» είναι μοναδική με αποτέλεσμα να μην μπορεί να ταξινομηθεί ούτε στα «τυριά για επάλειψη» ούτε στα «πολύ κρεμώδη τυριά».

Η κρούστα είναι ανύπαρκτη ή υποτυπώδης, και το τυρί έχει το παραδοσιακό κυκλικό σχήμα. Ελαφρό, γαλακτώδες και φρέσκο άρωμα.

Γεύση γλυκιά, χαρακτηριστική του γάλακτος, με ελαφρώς όξινες αποχρώσεις.

Χημικά χαρακτηριστικά

Περιεκτικότητα σε υγρασία: 53-60 %

Λίπος: 18-27 %, στο προϊόν προ ξήρανσης

Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: > 12 %, στο προϊόν προ ξήρανσης

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Σχήμα: κυκλικό

Βάρος

Μεγάλο σχήμα: 1,8-2,2 kg

Μικρό σχήμα: 0,20-0,70 kg

Διάμετρος

Μεγάλο σχήμα: 18-22 cm

Μικρό σχήμα: 5-12 cm

Ύψος ράχης:

Μεγάλο σχήμα: 5-8 cm

Μικρό σχήμα: 4-6 cm

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

Η διατροφή των αγελάδων των οποίων το γάλα χρησιμοποιείται για την παραγωγή της ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Το σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται, τουλάχιστον κατά 60 %, από ζωοτροφές προερχόμενες από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή.
- Στο σιτηρέσιο των αγελάδων σε γαλακτοφορία η χορηγούμενη ημερησίως ξηρά ουσία πρέπει να προέρχεται, τουλάχιστον κατά 60 %, από χορτονομή.
- Απαγορεύεται η χρήση των ακόλουθων ζωοτροφών, επειδή δεν είναι τυπικές της περιοχής παραγωγής: κτηνοτροφικά τεύτλα· εσπεριδοειδή, ελιές, ή υπολείμματα από την επεξεργασία τους· κτηνοτροφικά λάχανα· λαχανικά ακέραια· ή υπολείμματα της επεξεργασίας αγκινάρας, κουνουπιδιού, γογγυλιού και ντομάτας.

Καθώς έχει σημειωθεί μη αναστρέψιμη μείωση της έκτασης της γεωργικής γης που χρησιμοποιείται για την καλλιέργεια χορτονομής στην επαρχία του Treviso, μέρος του σιτηρεσίου πρέπει αναγκαστικά να αποτελείται από ζωοτροφές προερχόμενες από περιοχή εκτός αυτής που οριοθετείται στο σημείο 4.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» πρέπει να προέρχεται από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις εντός της οικείας γεωγραφικής περιοχής (επαρχία του Treviso).

Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρές ουσίες πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 3,2 % κατά τον χρόνο της επεξεργασίας. Το γάλα δεν πρέπει να περιέχει συντηρητικά και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πρωτόγαλα ή γάλα αγελάδων στις οποίες έχει εκδηλωθεί αθρόνεια. Το γάλα πρέπει να ψύχεται στην εκμετάλλευση. Σε κάθε περίπτωση, η διαδικασία παρασκευής του τυριού πρέπει να ξεκινά εντός 48 ωρών από το άρμεγμα.

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

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (εκτροφή των ζώων και παραγωγή γάλακτος, πήξη, επεξεργασία του τυροπήγματος, διαμόρφωση του σχήματος, στράγγιση του ορού γάλακτος, αλάτιση και ωρίμαση) πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία παρασκευής του τυριού περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: εκτροφή των αγελάδων, παραγωγή του γάλακτος, μεταποίηση και ωρίμαση.

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

Το προϊόν ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο συσκευασμένο. Δεδομένου ότι το προϊόν ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» είναι ένα μαλακό τυρί, εξαιρετικά ευαλλοίωτο και ευπαθές, η μεταφορά του προϊόντος ασυσκευάστου σε μεγάλες αποστάσεις θα μπορούσε να βλάψει τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του, και ιδίως να επηρεάσει τον τρόπο και τη διάρκεια ωρίμασης.

Ως εκ τούτου, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι το προϊόν διατηρεί τα τυπικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του, η συσκευασία δεν πρέπει να πραγματοποιείται σε πολύ μεταγενέστερο χρόνο από τον χρόνο παραγωγής του. Για τον λόγο αυτόν, το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται εντός της περιοχής παραγωγής για να εξασφαλίζεται ο τυπικός χαρακτήρας, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος, επιπλέον της ανάγκης να διατηρούνται αναλλοίωτα τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος ΠΟΠ «Casatella Trevigiana».

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

Το τυρί ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» αναγνωρίζεται από το ακόλουθο λογότυπο:



Η ένδειξη *Denominazione d'Origine Protetta* [«Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης»] μπορεί να υποκατασταθεί από την ένδειξη DOP [«ΠΟΠ»].

Οι αναλογίες μεταξύ του ανώτερου και του κατώτερου τμήματος του λογότυπου, όπως εμφανίζονται ανωτέρω, δεν επιτρέπεται να μεταβληθούν. Το λογότυπο πρέπει να εμφανίζεται στο εξωτερικό προστατευτικό περιτύλιγμα του τυριού.

Στο εξωτερικό περιτύλιγμα δεν επιτρέπεται να αναγράφονται ενδείξεις με εγκωμιαστικό χαρακτήρα ή που να παραπλανούν τους καταναλωτές.

Οι διαστάσεις του λογότυπου πρέπει να είναι ανάλογες προς τις διαστάσεις της συσκευασίας σύμφωνα με τον ακόλουθο κανόνα: Το ολικό πλάτος της ένδειξης «Casatella» δεν πρέπει να είναι μικρότερο από το 80 % της διαμέτρου της συσκευασίας.

Δεδομένου του τύπου του τυριού, δεν επιτρέπεται η αναγραφή οποιασδήποτε πληροφορίας απευθείας στο τυρί.

Η χρήση συσκευασίας η οποία φέρει το λογότυπο και τις ενδείξεις που προαναφέρθηκαν είναι υποχρεωτική.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Ολόκληρη η επαρχία του Treviso.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Οι ιδιότητες και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» συνδέονται άμεσα με την τοπική, οικογενειακή και αγροτική προέλευσή του, καθώς και με τις εξελίξεις στην παραδοσιακή τεχνική παρασκευής τυριού και στα αυτόχθονα βακτηριακά στελέχη που επιλέγονται στην περιοχή παραγωγής. Ειδικότερα, η ποιότητα και ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του τυριού ΠΟΠ «Casatella Trevigiana» οφείλονται άμεσα στα χαρακτηριστικά της τοπικής μικροβιακής χλωρίδας που περιέχει το γάλα, καθώς και στις θερμοκρασίες και στους χρόνους που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία παρασκευής του τυριού, καθώς τα στοιχεία αυτά καθορίζουν την επιλογή των ειδών, των στελεχών και των συγκεντρώσεων.

Η μάζα του τυριού «Casatella Trevigiana» είναι μαλακή, στιλπνή, ελαφρώς βουτυρώδης, λιώνει στο στόμα και έχει χρώμα από λευκό γαλακτώδες έως υπόλευκο. Μπορεί να είναι εμφανείς μικρές λεπτές οπές.

Η κρούστα είναι ανύπαρκτη ή υποτυπώδης, ενώ παρασκευάζεται στο παραδοσιακό κυκλικό σχήμα· το άρωμά του είναι ελαφρύ, γαλακτώδες και φρέσκο και η γεύση γλυκιά, χαρακτηριστική του γάλακτος, με ελαφρώς όξινες αποχρώσεις.

Πρόσφατες μελέτες επιβεβαιώνουν ότι στη μικροβιακή χλωρίδα που έχει επιλεγεί εντός της οριοθετημένης περιοχής με την πάροδο του χρόνου περιλαμβάνονται διάφορα στελέχη του *Streptococcus thermophilus*, των οποίων οι ιδιότητες και οι μεταβολικές δραστηριότητες είναι καθοριστικές όχι μόνο όσον αφορά τη διεργασία οξίνισης, αλλά και για τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του προϊόντος, όπως είναι η χαρακτηριστική υπόξινη γεύση του τυριού που έχει ωριμάσει.

Παρομοίως, η παρουσία –έστω και σε μικρότερη συγκέντρωση– στελεχών του *Lactobacillus thermophilus*, τα οποία παρουσιάζουν μεγαλύτερη πρωτεολυτική δραστηριότητα, εξασφαλίζει τη διάσπαση των καζεϊνών με την παραγωγή μορίων ή προδρόμων τους, ικανών να επηρεάσουν τη σύσταση, την ωρίμαση και τη γεύση του τυριού, καθώς όλες αυτές οι συνθήκες είναι μοναδικές και μη επαναλήψιμες σε άλλα περιβάλλοντα που δεν ανήκουν στην τυπική περιοχή παραγωγής του προϊόντος.

Η ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί, η οποία συνίσταται στην πήξη του τυριού σε χαμηλή θερμοκρασία, αποτελεί μια παραδοσιακή τεχνική που αναπτύχθηκε με σκοπό την αξιοποίηση και την αύξηση της παρουσίας στελεχών των *Streptococcus thermophilus* και *Lactobacillus thermophilus*.

Με τον τρόπο αυτόν αναδεικνύονται και διαμορφώνονται τα κυριότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Casatella Trevigiana».

Το τυπικό αυτό τυρί της περιοχής του Treviso είναι προϊόν μιας μακρόχρονης παράδοσης οικιακής τυροκομίας. Οι τεχνικές παραγωγής του μεταβιβάζονταν προφορικά και στηρίζονταν σε πολύ απλές μεθόδους. Η πραγματική προέλευση του, επομένως, ανάγεται στις τυροκομικές παραδόσεις της περιοχής του Treviso, που περιγράφονται ως «μακρινές» από το 1962.

Υπάρχουν πολυάριθμες γραπτές μαρτυρίες που πιστοποιούν ότι το τυρί Casatella προέρχεται από την περιοχή του Treviso.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστότοπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλέγοντας το πεδίο «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν το πεδίο «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος το πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL