

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 89



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

64ο έτος
16 Μαρτίου 2021

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 89/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10190 — ΟΤΡΡ/ΚΚΡ/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 89/04	Ισοτιμίες του ευρώ — 15 Μαρτίου 2021	4
2021/C 89/05	Ενημερωτική ανακοίνωση σχετικά με τις προδιαγραφές για τα πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης	5
2021/C 89/06	Διοικητική επιτροπή για τον συντονισμό των συστημάτων κοινωνικής ασφάλισης, ΑΠΟΦΑΣΗ αριθ. Η10, της 21ης Οκτωβρίου 2020, σχετικά με τις μεθόδους λειτουργίας και τη σύνθεση της τεχνικής επιτροπής για την ηλεκτρονική επεξεργασία δεδομένων της διοικητικής επιτροπής για την κοινωνική ασφάλιση των διακινούμενων εργαζομένων ⁽¹⁾	6

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 89/07	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	11
2021/C 89/08	Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που τροποποιήθηκε ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012	19
2021/C 89/09	Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που τροποποιήθηκε ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012	23

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty
Resins Business of Hexion)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 89/01)

Στις 19 Ιανουαρίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10028. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10190 — ΟΤΡΡ/ΚΚΡ/Caruna Group)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 89/02)

Στις 10 Μαρτίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10190. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10111 — CVC/Vivartia Holdings)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 89/03)

Στις 8 Μαρτίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβίβαστη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10111. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

15 Μαρτίου 2021

(2021/C 89/04)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1920	CAD	δολάριο Καναδά	1,4874
JPY	ιαπωνικό γιεν	130,17	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,2553
DKK	δανική κορόνα	7,4362	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6588
GBP	λίρα στερλίνα	0,85670	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6040
SEK	σουηδική κορόνα	10,1850	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 351,97
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1084	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,7316
ISK	ισλανδική κορόνα	153,50	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7508
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0988	HRK	κροατική κούνα	7,5798
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 165,81
CZK	τσεχική κορόνα	26,193	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,9021
HUF	ουγγρικό φιορίνι	367,63	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,868
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5914	RUB	ρωσικό ρούβλι	87,1471
RON	ρουμανικό λέου	4,8845	THB	ταϊλανδικό μπατ	36,630
TRY	τουρκική λίρα	8,9852	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,6896
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5419	MXN	πέσο Μεξικού	24,6610
			INR	ινδική ρουπία	86,4925

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

Ενημερωτική ανακοίνωση σχετικά με τις προδιαγραφές για τα πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης

(2021/C 89/05)

Η Επιτροπή θα ήθελε να ενημερώσει τους σχετικούς φορείς και τις αρχές των κρατών μελών ότι, προκειμένου να υποστηρίξει την εκπλήρωση της υποχρέωσης δυνάμει της οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, όσον αφορά τη σήμανση ορισμένων πλαστικών προϊόντων μίας χρήσης από τις 3 Ιουλίου 2021, όπως απαιτείται δυνάμει του άρθρου 7 παράγραφος 2 της εν λόγω οδηγίας, η Επιτροπή εξέδωσε τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2020/2151 ⁽²⁾ για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με εναρμονισμένες προδιαγραφές σήμανσης για τα πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης που απαριθμούνται στο μέρος Δ του παραρτήματος της οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 και τα σχετικά διορθωτικά.

Η επισήμανση αφορά πλαστικά προϊόντα μίας χρήσης που απαριθμούνται στο μέρος Δ του παραρτήματος της οδηγίας (ΕΕ) 2019/904. Τα εν λόγω προϊόντα είναι τα εξής:

- (1) Σερβιέτες υγιεινής, ταμπόν και εφαρμογείς ταμπόν·
- (2) Υγρά μαντηλάκια, δηλαδή προδιαβρεγμένα μαντηλάκια προσωπικής υγιεινής και οικιακής χρήσης·
- (3) Προϊόντα καπνού με φίλτρο και φίλτρα που κυκλοφορούν στο εμπόριο για χρήση σε συνδυασμό με προϊόντα καπνού·
- (4) Κυπελλάκια.

Εικονογράμματα σε ανυσματικό μορφότυπο

Όσον αφορά τις εναρμονισμένες απαιτήσεις σήμανσης στο παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2020/2151 λαμβανομένων υπόψη των διορθωτικών, παρατίθεται κατωτέρω ο σύνδεσμος προς τα ανυσματικά εικονογράμματα, με τη σειρά που εμφανίζονται στα παραρτήματα I έως IV του εκτελεστικού κανονισμού, σε όλες τις επίσημες γλώσσες των κρατών μελών της ΕΕ (καθώς και ανεπίσημη μετάφραση στα γαελικά, μολονότι δεν περιλαμβάνονται στον εκτελεστικό κανονισμό).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ ΕΕ L 155 της 12.6.2019, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 428 της 18.12.2020, σ. 57.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

ΑΠΟΦΑΣΗ αριθ. Η10

της 21ης Οκτωβρίου 2020

σχετικά με τις μεθόδους λειτουργίας και τη σύνθεση της τεχνικής επιτροπής για την ηλεκτρονική επεξεργασία δεδομένων της διοικητικής επιτροπής για την κοινωνική ασφάλιση των διακινούμενων εργαζομένων

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ και για τη συμφωνία ΕΚ/Ελβετίας)

(2021/C 89/06)

Η ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη το άρθρο 72 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 883/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον συντονισμό των συστημάτων κοινωνικής ασφάλειας ⁽¹⁾, δυνάμει του οποίου η διοικητική επιτροπή προάγει και αναπτύσσει τη συνεργασία μεταξύ κρατών μελών, εκσυγχρονίζοντας τις διαδικασίες για την ανταλλαγή πληροφοριών, ιδίως με την προσαρμογή της ροής πληροφοριών μεταξύ φορέων ενόψει της ανταλλαγής με ηλεκτρονικά μέσα, λαμβάνοντας υπόψη την εξέλιξη της επεξεργασίας των δεδομένων σε κάθε κράτος μέλος· εγκρίνει τους κοινούς κανόνες δομής για τις υπηρεσίες επεξεργασίας δεδομένων, ιδίως σε θέματα ασφάλειας και χρήσης των προτύπων και θεσπίζει διατάξεις για τη λειτουργία του κοινού μέρους των εν λόγω υπηρεσιών,

Έχοντας υπόψη το άρθρο 73 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 883/2004, δυνάμει του οποίου η διοικητική επιτροπή συγκροτεί και καθορίζει τις μεθόδους λειτουργίας και τη σύνθεση μιας τεχνικής επιτροπής για την επεξεργασία δεδομένων, η οποία καταρτίζει εκθέσεις και διατυπώνει αιτιολογημένη γνώμη πριν η διοικητική επιτροπή λάβει απόφαση δυνάμει του άρθρου 72 στοιχείο δ),

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο 1

1. Η διοικητική επιτροπή συγκροτεί την τεχνική επιτροπή για την επεξεργασία δεδομένων, όπως προβλέπεται στο άρθρο 73 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 883/2004. Στο εξής, καλείται «η τεχνική επιτροπή».
2. Η τεχνική επιτροπή έχει τα καθήκοντα που αναφέρονται στο άρθρο 73 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 883/2004.
3. Η εντολή για τα συγκεκριμένα καθήκοντα της τεχνικής επιτροπής ορίζεται από τη διοικητική επιτροπή για την κοινωνική ασφάλιση των διακινούμενων εργαζομένων, η οποία μπορεί να τροποποιήσει τα καθήκοντα αυτά σύμφωνα με τις ανάγκες.

Άρθρο 2

1. Η τεχνική επιτροπή αποτελείται από δύο μέλη από κάθε κράτος μέλος, εκ των οποίων το ένα ορίζεται ως μόνιμο μέλος και το άλλο ως αναπληρωματικό.
2. Τα ονόματα των διορισμένων μελών για κάθε κράτος μέλος διαβιβάζονται στη γραμματεία της διοικητικής επιτροπής από τον εκπρόσωπο της κυβέρνησης του κράτους μέλους στη διοικητική επιτροπή.
3. Τα μέλη μπορούν να συνοδεύονται στις συνεδριάσεις της τεχνικής επιτροπής από έναν ή περισσότερους εμπειρογνώμονες, εφόσον αυτό είναι αναγκαίο λόγω της φύσης των θεμάτων που πρόκειται να εξεταστούν.
4. Κατά κανόνα, κάθε αντιπροσωπεία δεν πρέπει να υπερβαίνει τα τέσσερα άτομα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 166 της 30.4.2004, σ. 1.

5. Ο εκπρόσωπος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στη διοικητική επιτροπή ή ένα πρόσωπο διορισμένο από αυτόν έχει συμβουλευτικό ρόλο στην τεχνική επιτροπή.
6. Ο εκπρόσωπος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, ο αναπληρωτής του ή οποιοδήποτε πρόσωπο ορίζει η γραμματεία της διοικητικής επιτροπής μπορεί να παρευρίσκεται σε κάθε συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής ή των ad hoc ομάδων εργασίας της. Στις συνεδριάσεις αυτές μπορεί/-ούν επιπλέον να συμμετέχει/-ουν εκπρόσωπος/-οι αρμόδιων υπηρεσιών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, εφόσον το προς συζήτηση θέμα τις αφορά.
7. Ένα μέλος της γραμματείας της διοικητικής επιτροπής παρευρίσκεται σε κάθε συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής και των ad hoc ομάδων εργασίας αυτής.

Άρθρο 3

1. Η θέση του προέδρου της τεχνικής επιτροπής καταλαμβάνεται κάθε εξάμηνο από το μόνιμο μέλος ή άλλον διορισμένο υπάλληλο του κράτους εκείνου, ο εκπρόσωπος του οποίου στη διοικητική επιτροπή κατέχει τη θέση του προέδρου της επιτροπής αυτής για την ίδια περίοδο.
2. Εάν ο εν ενεργεία πρόεδρος κωλύεται να συμμετάσχει σε συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής, καθήκοντα προέδρου ασκεί ο αναπληρωτής του.
3. Ο πρόεδρος της τεχνικής επιτροπής μπορεί να δίνει στη γραμματεία κάθε οδηγία για τη διεξαγωγή των συνεδριάσεων και την εκτέλεση των δραστηριοτήτων που περιλαμβάνονται στα καθήκοντα της τεχνικής επιτροπής.

Άρθρο 4

Η τεχνική επιτροπή συγκαλείται με επιστολή πρόσκλησης, η οποία αποστέλλεται από τη γραμματεία, σε συμφωνία με τον πρόεδρο της τεχνικής επιτροπής, στα μέλη και στον εκπρόσωπο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής τουλάχιστον 10 εργάσιμες ημέρες πριν από τη συνεδρίαση.

Άρθρο 5

Η τεχνική επιτροπή εγκρίνει τις εκθέσεις και τις αιτιολογημένες γνώμες της, όπου χρειάζεται, βάσει τεχνικών εγγράφων και μελετών. Μπορεί να ζητήσει από τις εθνικές διοικήσεις οποιαδήποτε πληροφορία κρίνει απαραίτητη για την ορθή εκπλήρωση των καθηκόντων της.

Άρθρο 6

1. Η τεχνική επιτροπή δύναται να συγκροτήσει ομάδες εργασίας ad hoc, αποτελούμενες από περιορισμένο αριθμό προσώπων, για την εξέταση συγκεκριμένων θεμάτων και την υποβολή προτάσεων στην τεχνική επιτροπή.

Η τεχνική επιτροπή καθορίζει σε γραπτή εντολή τις εργασίες που πρέπει να εκτελεστούν από αυτές τις ομάδες εργασίας και το χρονοδιάγραμμα ολοκλήρωσης των εργασιών.

2. Οι ομάδες εργασίας ad hoc τελούν υπό την προεδρία ενός προσώπου, το οποίο ορίζεται από τον πρόεδρο της τεχνικής επιτροπής με τη σύμφωνη γνώμη του εκπροσώπου της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ή, εάν αυτό δεν είναι δυνατό, ενός εμπειρογνώμονα από το κράτος του οποίου ο εκπρόσωπος στη διοικητική επιτροπή ασκεί καθήκοντα προέδρου της διοικητικής επιτροπής.

3. Ο πρόεδρος της ad hoc ομάδας εργασίας καλείται στη συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής, κατά τη διάρκεια της οποίας εξετάζεται η έκθεση της ομάδας.

Άρθρο 7

Ένα διορισμένο μέλος της γραμματείας της διοικητικής επιτροπής προετοιμάζει και οργανώνει τις συνεδριάσεις της τεχνικής επιτροπής.

Άρθρο 8

1. Οι εκθέσεις, οι αιτιολογημένες γνώμες καθώς και κάθε άλλο ζήτημα σχετικό με τα καθήκοντα που ανατίθενται στην τεχνική επιτροπή από τη διοικητική επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 3 εγκρίνονται με ειδική πλειοψηφία όλων των μελών της τεχνικής επιτροπής, σύμφωνα με τους κανόνες ψηφοφορίας που εφαρμόζει το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Κάθε κράτος μέλος διαθέτει μία μόνο ψήφο, την οποία καταθέτει το μόνιμο μέλος ή ο αναπληρωτής του. Οι εκθέσεις, οι αιτιολογημένες γνώμες ή οι τυχόν αποφάσεις επί άλλων ζητημάτων της τεχνικής επιτροπής πρέπει να αναφέρουν κατά πόσο εγκρίθηκαν ομόφωνα ή με ειδική πλειοψηφία. Τα συμπεράσματα ή οι επιφυλάξεις της μειοψηφίας καταγράφονται.

Όταν η τεχνική επιτροπή αποφασίζει σχετικά με τα καθήκοντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 3, η διοικητική επιτροπή μπορεί να λάβει την τελική απόφαση επί του θέματος εάν 5 κράτη μέλη το ζητήσουν εντός 5 εργάσιμων ημερών από την κοινοποίηση της απόφασης της τεχνικής επιτροπής στη διοικητική επιτροπή.

2. Όταν ένα μόνιμο μέλος της τεχνικής επιτροπής ασκεί καθήκοντα προέδρου, ψηφίζει ο αναπληρωτής του για το εν λόγω κράτος μέλος.

Κάθε μέλος που είναι παρόν σε μια ψηφοφορία και απέχει από αυτήν, καλείται από τον πρόεδρο να καταστήσει γνωστά τα αίτια της αποχής του.

3. Εάν απέχει η πλειοψηφία των παρόντων μελών, η πρόταση που τίθεται σε ψηφοφορία θεωρείται ότι δεν ελήφθη υπόψη.

4. Η τεχνική επιτροπή μπορεί να αποφασίσει την έγκριση εκθέσεων και αιτιολογημένων γνωμών με χρήση γραπτής διαδικασίας, εφόσον μια τέτοια διαδικασία συμφωνήθηκε σε προηγούμενη συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής.

Για τον σκοπό αυτό, ο πρόεδρος κοινοποιεί το προς έγκριση κείμενο στα μέλη της τεχνικής επιτροπής. Τα μέλη διαθέτουν καθορισμένη προθεσμία τουλάχιστον 10 εργάσιμων ημερών, εντός της οποίας έχουν τη δυνατότητα να δηλώσουν ότι εγκρίνουν ή απορρίπτουν το προτεινόμενο κείμενο ή ότι απέχουν από την ψηφοφορία. Εάν δεν υπάρξει απάντηση εντός της καθορισμένης προθεσμίας, η ψήφος τους θεωρείται θετική.

Ο πρόεδρος δύναται επίσης να κινήσει γραπτή διαδικασία, σε περίπτωση που δεν έχει επιτευχθεί προηγούμενη συμφωνία σε συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής. Σε αυτή την περίπτωση, μόνο η γραπτή συμφωνία στο προτεινόμενο κείμενο θεωρείται θετική ψήφος, ενώ δίδεται προθεσμία τουλάχιστον 15 εργάσιμων ημερών.

Με τη λήξη της καθορισμένης προθεσμίας, ο πρόεδρος ενημερώνει τα μέλη σχετικά με το αποτέλεσμα της ψηφοφορίας. Η απόφαση που έχει λάβει τον απαιτούμενο αριθμό θετικών ψήφων θεωρείται εγκεκριμένη την τελευταία ημέρα της προθεσμίας εντός της οποίας τα μέλη κλήθηκαν να απαντήσουν.

5. Εάν κατά τη διάρκεια της γραπτής διαδικασίας ένα μέλος της τεχνικής επιτροπής προτείνει τροποποίηση του κειμένου, ο πρόεδρος είτε:

- α) κινεί εκ νέου τη γραπτή διαδικασία, κοινοποιώντας την προταθείσα τροποποίηση στα μέλη, σύμφωνα με τη διαδικασία της παραγράφου 4· ανάλογα με τη φύση της τροπολογίας, η προθεσμία που αναφέρεται στην παράγραφο 4 μπορεί να μειωθεί σε 5 εργάσιμες ημέρες· είτε
- β) ακυρώνει τη γραπτή διαδικασία, προκειμένου το ζήτημα να συζητηθεί στην επόμενη συνεδρίαση, ανάλογα με τη διαδικασία την οποία ο πρόεδρος κρίνει κατάλληλη για το υπό εξέταση ζήτημα.

Άρθρο 9

1. Η προσωρινή ημερήσια διάταξη κάθε συνεδρίασης της τεχνικής επιτροπής ορίζεται από τη γραμματεία, σε συμφωνία με τον πρόεδρο της τεχνικής επιτροπής.

Όπου είναι αναγκαίο, η γραμματεία δύναται, πριν από την πρόταση εγγραφής ενός θέματος στην ημερήσια διάταξη, να ζητήσει από τις ενδιαφερόμενες αντιπροσωπείες να υποβάλουν εγγράφως τις απόψεις τους επί του θέματος αυτού.

Η προσωρινή ημερήσια διάταξη περιλαμβάνει, καταρχήν, θέματα για τα οποία έχει υποβληθεί αίτημα από ένα μέλος ή από τον εκπρόσωπο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

2. Η προσωρινή ημερήσια διάταξη αποστέλλεται στα μέλη της τεχνικής επιτροπής και στα πρόσωπα που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 6 ανωτέρω, τουλάχιστον 15 εργάσιμες ημέρες πριν από την έναρξη κάθε συνεδρίασης. Αναθεωρημένη έκδοση της ημερήσιας διάταξης μπορεί να αποσταλεί τουλάχιστον 5 εργάσιμες ημέρες πριν από τη συνεδρίαση.

Τα έγγραφα που σχετίζονται με τα θέματα της ημερήσιας διάταξης, για τα οποία απαιτούνται αποφάσεις ή γνώμες στην αντίστοιχη συνεδρίαση, θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, καταρχήν, το αργότερο 10 εργάσιμες ημέρες πριν από τη συνεδρίαση. Αυτό δεν ισχύει για τα έγγραφα γενικών πληροφοριών που δεν απαιτούν έγκριση, ούτε τις εξαιρετικές περιστάσεις ή άλλες περιπτώσεις που μπορούν να συμφωνηθούν από την τεχνική επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 14 κατωτέρω.

3. Κατά την έναρξη κάθε συνεδρίασης της τεχνικής επιτροπής εγκρίνεται η ημερήσια διάταξη.

Για την εγγραφή στην ημερήσια διάταξη οποιουδήποτε άλλου θέματος πέραν αυτών που περιλαμβάνονται στην προσωρινή ημερήσια διάταξη απαιτείται ομοφωνία της τεχνικής επιτροπής.

Άρθρο 10

1. Η γραμματεία της διοικητικής επιτροπής συντάσσει τα πρακτικά των συνεδριάσεων της τεχνικής επιτροπής. Τα πρακτικά εγκρίνονται από την τεχνική επιτροπή στην αγγλική έκδοση.

2. Τα πρακτικά στην αγγλική γλώσσα αποστέλλονται στις αντιπροσωπείες για επανεξέταση το αργότερο 1 μήνα πριν από την επόμενη συνεδρίαση της τεχνικής επιτροπής.

Άρθρο 11

1. Η τεχνική επιτροπή υποβάλλει γραπτή έκθεση στη διοικητική επιτροπή σχετικά με τις δραστηριότητές της και τα αποτελέσματα μετά από κάθε συνεδρίαση.

2. Ο πρόεδρος της τεχνικής επιτροπής υποβάλλει έκθεση σχετικά με τις δραστηριότητες της τεχνικής επιτροπής στις συνεδριάσεις της διοικητικής επιτροπής, αν το ζητήσει ο πρόεδρος της διοικητικής επιτροπής.

Άρθρο 12

Κάθε πρόταση δράσης της τεχνικής επιτροπής η οποία συνεπάγεται δαπάνες που βαρύνουν την Ευρωπαϊκή Επιτροπή πρέπει να εγκρίνεται από τον εκπρόσωπο του θεσμικού αυτού οργάνου.

Άρθρο 13

Οι εκθέσεις, οι αιτιολογημένες γνώμες, η ημερήσια διάταξη, τα πρακτικά και κάθε άλλο δικαιολογητικό έγγραφο για τις δραστηριότητες της τεχνικής επιτροπής θα συντάσσονται στα αγγλικά.

Άρθρο 14

Στον βαθμό που είναι αναγκαίο, η τεχνική επιτροπή δύναται να συμφωνήσει, κατόπιν ομόφωνης απόφασης, να διευκρινίσει περαιτέρω και να ορίσει λεπτομερώς τον ισχύοντα εσωτερικό κανονισμό της.

Άρθρο 15

Η παρούσα απόφαση δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*. Εφαρμόζεται από την ημερομηνία δημοσίευσής της.

Άρθρο 16

Η παρούσα απόφαση αντικαθιστά την απόφαση αριθ. Η8 της 17ης Δεκεμβρίου 2015 (επικαιροποιήθηκε με μικρές τεχνικές διευκρινίσεις στις 9 Μαρτίου 2016).

Η πρόεδρος της Διοικητικής Επιτροπής
Moira KETTNER

V

(Γνωστοποιήσεις)

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

(2021/C 89/07)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«MARSANNAY»

PDO-FR-A0175-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 14.12.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Γεωγραφική περιοχή

Στο κεφάλαιο 1 ενότητα IV σημείο 1 προστίθεται η φράση «με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019» μετά τη φράση «Côte-d'Or».

Η εν λόγω τροποποίηση στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής με βάση την έκδοση του 2019 του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ο οποίος εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και την εξασφάλιση ασφάλειας δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Τα όρια της γεωγραφικής περιοχής παραμένουν όπως ακριβώς έχουν.

Επιπλέον, προστίθεται φράση με στόχο την ενημέρωση των παραγωγών για τη διάθεση του χαρτογραφικού υλικού που αφορά τη γεωγραφική περιοχή στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO).

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

2. Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων

Το σημείο 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Οι οίνοι παρασκευάζονται από σταφύλια τα οποία προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής, την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τη συνεδρίαση της εθνικής αρμόδιας επιτροπής της 19ης Ιουνίου 2019».

Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να αναφέρεται η ημερομηνία έγκρισης, κατά την οποία εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική αρχή η νέα οριοθετημένη περιοχή των αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Επιπλέον, η εν λόγω τροποποίηση καταργεί τη διάκριση της οριοθέτησης για τα διάφορα χρώματα οίνων στις προδιαγραφές προϊόντος, δεδομένου ότι η συγκεκριμένη διάκριση είχε ήδη συμπεριληφθεί στην οριοθέτηση. Επιπλέον, καθιστά δυνατή την απλούστερη σύνταξη των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Στο κεφάλαιο 1 ενότητα IV σημείο 3 η φράση «με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019» προστίθεται μετά τη φράση «ακόλουθους».

Η εν λόγω τροποποίηση στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής με βάση την έκδοση του 2019 του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ο οποίος εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE).

Τα όρια της εν λόγω περιοχής παραμένουν ακριβώς τα ίδια.

Η προσθήκη της εν λόγω παραπομπής καθιστά δυνατή την εξασφάλιση ασφαλείας δικαίου όσον αφορά την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, προκειμένου αυτή να μην επηρεάζεται μεταγενέστερα από συγχωνεύσεις ή διασπάσεις δήμων ή τμημάτων δήμων ή από αλλαγές ονομασιών.

Επιπλέον, ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή επικαιροποιήθηκε χωρίς μεταβολή των γεωγραφικών ορίων της, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι διοικητικές τροποποιήσεις που επήλθαν πριν από το 2019.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το κεφάλαιο «Επιπλέον προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

4. Τροποποίηση της ονομασίας του οργανισμού ελέγχου

Επικαιροποιείται η ενότητα II του κεφαλαίου III των προδιαγραφών προϊόντος της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Marsannay» που αφορά τα στοιχεία σχετικά με την οργάνωση του ελέγχου.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το κεφάλαιο «Άλλες πληροφορίες» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Marsannay

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοικινών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Αναλυτική περιγραφή

Οι οίνοι είναι ξηροί μη αφρώδεις λευκοί, ερυθροί ή ερυθρωποί.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των ερυθρωπών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των λευκών και ερυθρών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη):

Λευκοί οίνοι:

— 3 γραμμάρια ανά λίτρο·

- ή 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εάν η ολική οξύτητα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 55,10 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο, ήτοι 4,13 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (ή 2,7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε H 2 SO 4).

Ερυθρώποι οίνοι:

- 3 γραμμάρια ανά λίτρο

Ερυθροί οίνοι:

- 2 γραμμάρια ανά λίτρο

Για τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο, τον ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πητική οξύτητα και τη μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στην κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	
Μέγιστη πητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	

5. Οινολογικές πρακτικές

α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 1,25 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,5 μέτρα.

Τα αμπέλια μπορούν να φυτεύονται εκτός διάταξης, υπό την προϋπόθεση ότι τηρείται η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι τουλάχιστον 0,5 μέτρα.

Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Οι οίνοι προέρχονται από αμπέλια που έχουν κλαδευτεί σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

Γενική διάταξη

Λευκοί οίνοι

- είτε με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat και αμφίπλευρο κορδόνι), με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο,
- είτε με μακρύ μονόπλευρο Guyot, με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο,
- είτε με «κλάδεμα Chablis», αποκλειστικά για την ποικιλία chardonnay B, με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Ερυθροί και ερυθρώποι οίνοι:

οι αμπέλοι κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο

- είτε με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat, αμφίπλευρο κορδόνι, κυπελλοειδές σχήμα ή παλμέτα),
- είτε με μακρύ κλάδεμα σε μονόπλευρο Guyot.

Ειδικές διατάξεις

Η περίοδος διαμόρφωσης του κορδονιού περιορίζεται στα 2 έτη. Κατά την περίοδο αυτή, επιτρέπεται το αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot, με ανώτατο όριο τους 5 οφθαλμούς σε κάθε αμολυτή.

Είναι δυνατή η προσαρμογή του μονόπλευρου Guyot:

- με 2η κεφαλή που επιτρέπει την ετήσια αλλαγή της θέσης της αμολυτής,
- με αμολυτή κλαδεμένη σε έως 3 οφθαλμούς και με κεφαλή κλαδεμένη στους 2 οφθαλμούς.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με πρόσθετους οφθαλμούς, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος προς τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού (TSE) επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπίκνωσης 10 %.

Στην παραγωγή ερυθρωπών οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το 13,5 % για τους ερυθρούς και τους λευκούς οίνους και το 13 % για τους ερυθρωπούς οίνους.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β. Μέγιστες αποδόσεις

Ερυθροί οίνοι

58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί οίνοι

64 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρωποί οίνοι

65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Côte-d'Or: Chenôve, Couchey και Marsannay-la-Côte.

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

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο βόρειο άκρο του αμπελώνα της περιοχής «Côte de Nuits», ενός επίπεδου ανάγλυφου που εκτείνεται κατά μήκος 25 χιλιομέτρων σε άξονα με κύρια διεύθυνση Βορρά προς Νότο. Το συγκεκριμένο ανάγλυφο τεκτονικής προέλευσης χωρίζει τα ασβεστολιθικά οροπέδια της περιοχής «Hautes Côtes» στα δυτικά, της οποίας το υψόμετρο κυμαίνεται από 400 έως 500 μέτρα, από την πεδιάδα Bresse, τεκτονική τάφρο του Τριτογενούς, στα ανατολικά, της οποίας το υψόμετρο στο ύψος της κουέστας «Côte» φτάνει σχεδόν τα 250 μέτρα.

Οι κλιματικές συνθήκες παρουσιάζουν ως επί το πλείστον τα χαρακτηριστικά του ψυχρού ωκεάνιου κλίματος, τα οποία διαταράσσει η έλευση των ηπειρωτικών και νότιων επιρροών μέσω του άξονα των ποταμών Ροδανού και Σον. Ο χαρακτήρας του ωκεάνιου κλίματος της περιοχής αντανακλάται στην παρουσία μέτριων και τακτικών βροχοπτώσεων (με ύψος περίπου 750 χιλιοστόμετρα ετησίως), ελλείπει έντονης ξηρασίας το καλοκαίρι. Με μέση ετήσια τιμή 10,5 °C, οι θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές του σχετικά ψυχρού κλίματος.

Η κούεστα στα ανατολικά του ορεινού όγκου Μορναι και των οροπεδίων της Βουργουνδίας προφυλάσσεται από τις κλιματικές συνθήκες μέσω της ασπίδας που δημιουργούν το θερμότερο μεσοκλίμα καθώς και το σημαντικό ελλείμματος βροχοπτώσεων για τα δεδομένα της περιοχής.

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται εντός του εδάφους των δήμων Marsannay-la-Côte, Couchey και Chenove, στα δυτικά της πόλης της Dijon, στον νομό Côte-d'Or της Βουργουνδίας.

Το μέτωπο της κούεστας, κλίσης περίπου 150 μέτρων, παρουσιάζει αρκετά συνήθη μορφολογικά χαρακτηριστικά. Διακόπτεται από μια μεγάλη ξηρή κοιλάδα, η οποία έχει προκύψει από τη συνένωση δύο «μηνοειδών κοιλάδων» που αποξηραίνουν την ενδοχώρα. Μικροί κώνοι κορημάτων παρουσιάζονται επίσης σε άλλες στενότερες «μηνοειδείς κοιλάδες».

Στο νότιο τμήμα της κοιλάδας, η πλαγιά αποτελείται από μια συστοιχία από ασβεστόλιθους και μάργες (αργλικούς ασβεστόλιθους) του Ιουρασικού, των οποίων ραχοκοκαλιά αποτελεί το ιδιαίτερα συμπαγές ασβεστολιθικό πέτρωμα «Comblanchien» («Calcaire de Comblanchien»). Μια ισχυρή ρωγμάτωση με διεύθυνση παράλληλη προς το ανάγλυφο διέκρινε επιμήκη εδάφη καλυπτόμενα από ποικίλες προεξοχές. Εμφανίστηκαν έτσι μάργες του Λιάσιου (κατώτερο Ιουρασικό), κρινοειδοφόροι ασβεστόλιθοι και μάργες του Βαγιόσιου (μέσο Ιουρασικό), ασβεστολιθικά πετρώματα με κερατόλιθους, ωολιθικοί ασβεστολιθοί ή ασβεστολιθικά πετρώματα «Comblanchien» του Βαθόνιου (μέσο Ιουρασικό).

Στο βόρειο τμήμα της κοιλάδας, η ρωγμάτωση είναι μικρότερη, ενώ την επιφάνεια της συστοιχίας καλύπτουν ασβεστολιθικά πετρώματα του Βαθόνιου.

Το ασβεστολιθικό υπόστρωμα των πλαγιών και των υπώρειων καλύπτεται από αποπλυμένα εδάφη στα οποία περιέχονται μείγματα λιθώνων με άργιλο και ιλύ, τα οποία προκύπτουν από την εξαλλοίωση του υπεδάφους και των υπερκείμενων αναγλύφων. Η φύση των αποπλυμένων εδαφών εξαρτάται από τη θέση τους στο πρηνές. Τα αποπλυμένα εδάφη είναι ιδιαίτερα πετρώδη και λεπτά στην πλαγιά, ενώ είναι πλουσιότερα σε σωματίδια και πιο παχιά (με πάχος από μερικά δεκατόμετρα έως 1 μέτρο) στους πρόποδες.

Στην έξοδο της κοιλάδας, ένας μεγάλος κώνος κορημάτων υψώνεται προς την πεδιάδα. Αποτελείται από αλλουβιακούς χαλικώδεις, ασβεστολιθικούς και καλά στραγγιζόμενους σχηματισμούς.

Τα αμπελοτεμάχια που έχουν οριοθετηθεί για τη συγκομιδή των σταφυλιών βρίσκονται στο χαμηλότερο τμήμα του μετώπου της κούεστας καθώς και στους κώνους κορημάτων που παρουσιάζουν χαλικώδη εδάφη.

Τα εδάφη έχουν εξελιχθεί ελάχιστα, συνήθως είναι ανθρακικά, μικρού πάχους και καλά στραγγιζόμενα. Εντούτοις, παρουσιάζουν υψηλή περιεκτικότητα σε άργιλο, κυρίως στους πρόποδες και στις προεξοχές μαργαϊκών πετρωμάτων. Τα εδάφη του μεγάλου κώνου κορημάτων είναι πολύ διηθητικά, φτωχά σε άργιλο και πλούσια σε ασβεστολιθικές κροκάλες.

Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Τα πρώτα απτά δείγματα αμπελουργικής δραστηριότητας ανάγονται περίπου στο έτος 530, και αποτυπώνονται από τον Γρηγόριο της Τουρ, ο οποίος στο έργο του «Ιστορία των Φράγκων» σημειώνει σχετικά με την πόλη της Dijon ότι «στα δυτικά βρίσκονται πολύ γόνιμα βουνά, καλυμμένα από αμπέλια, τα οποία προσφέρουν στους κατοίκους έναν φαλέρνιο οίνο τόσο ευγενή που θα προκαλούσε την περιφρόνηση τους για τον ασκαλωνίτη οίνο».

Από τον 7ο αιώνα, η ύπαρξη ενός αμπελώνα στο «Marsannay» επιβεβαιώνεται σε πολυάριθμα αρχεία, όπως οι δωρές στο αβαείο του Bèze το 658, στον ναό Saint-Etienne της Dijon το 882, στο μοναστήρι του Epiresses το 1189 κ.ά.

Ήδη από τον 11ο αιώνα, στους Δούκες της Βουργουνδίας ανήκε κτήμα στην περιοχή Chenove, στο οποίο το 1238 κατασκευάστηκε «αίθουσα ζύμωσης» εξοπλισμένη με 2 πιεστήρια. Αφού κατέστη ιδιοκτησία του Βασιλιά της Γαλλίας, το κτήμα πήρε στο εξής την ονομασία «Αμπελώνας του Βασιλιά».

Έως τον 19ο αιώνα, ο αμπελώνας, στον οποίο φυτεύονταν και «εκλεκτές ποικιλίες αμπέλου», οι «pinots», παρήγε οίνους εξαιρετικής φήμης. Από το 1850 οι συγγραφείς αναφέρουν ότι η παραγωγή οίνου στρέφεται σε συνήθεις οίνους, οι οποίοι παρασκευάζονται κυρίως από την ποικιλία «gamay». Πράγματι, την εποχή εκείνη, ο πληθυσμός της πόλης της Ντιζόν διπλασιάστηκε και οι ανάγκες για «συνήθεις οίνους» αυξήθηκαν αναλόγως. Οι δήμοι Chenove, Marsannay και Couchey, που βρίσκονται στα όρια της Dijon, στρέφονται, φυσικά, προς την παραγωγή αυτή, σε βάρος της παραγωγής «εκλεκτών οίνων». Οι παραγωγοί οργανώνονται συλλογικά γύρω από την εν λόγω οικονομία που ανθεί, μέσω της δημιουργίας συνεταιρισμών στο Marsannay το 1850 και στο Couchey το 1855 και της ίδρυσης του συνδικαλιστικού οργανισμού αμπελουργών «Syndicat viticole de la Côte dijonnaise» το 1891. Η παρακμή του αμπελώνα σηματοδοτείται από τις υγειονομικές και οικονομικές κρίσεις κατά τα τέλη του 19ου αιώνα.

Από τη δεκαετία του 1930 και μετά, η αναγέννησή του ξεκινά με αργούς ρυθμούς και στρέφεται προς την παραγωγή «εκλεκτών οίνων». Κατά τη δεκαετία του 1960, η ποικιλία «gamay» σχεδόν εξαφανίζεται, δίνοντας τη θέση της σε έναν αμπελώνα, ο οποίος φυτεύεται με την ποικιλία pinot noir N, η φήμη της οποίας θα εδραιωθεί χάρη στην παραγωγής ερυθρών οίνων. Από το 1937 οι οίνοι αυτοί πωλούνται με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne». Ως εκ τούτου, οι αμπελουργικοί συνεταιρισμοί του Marsannay και του Couchey εργάζονται για την ανάπτυξη του ανανεωμένου αμπελώνα. Καθώς η φήμη των οίνων εξαπλώνεται, το 1961 παρέχεται η δυνατότητα προσθήκης της ονομασίας «Marsannay & raquo» στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Bourgogne» και της ονομασίας «Rosé de Marsannay» στους ερυθρούς οίνους.

Τελικά, το 1987, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Marsannay» αναγνωρίστηκε με διάταγμα. Η ονομασία προορίζεται αποκλειστικά για λευκούς, ερυθρούς και ερυθρούς οίνους.

Οι αμπελώνες διαμορφώνονται σύμφωνα με τις ισχύουσες πρακτικές σε όλη την περιοχή «Côte de Nuits»: με πυκνότητα φύτευσης άνω των 9 000 φυτών ανά εκτάριο και ποικιλιακή σύνθεση στην οποία κυριαρχούν οι ποικιλίες chardonnay B και pinot noir N. Γνωρίζοντας στην αξία της κληρονομιάς που φέρουν τα εδάφη, οι παραγωγοί μεριμνούν ιδιαίτερα για τη συνολική διατήρησή τους.

Σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική, η ωρίμαση των οίνων διαρκεί πολλούς μήνες.

Το 2008 ο αμπελώνας κάλυπτε έκταση περίπου 230 εκταρίων, με μέση ετήσια παραγωγή 17 000 εκατόλιτρων, κυρίως ερυθρών οίνων. Οι κατηγορίες των λευκών και ερυθρών οίνων αντιστοιχούν καθεμία στο 15 % της παραγωγής.

Ατιώδης συνάρεια

Το ψυχρό ωκεάνιο κλίμα, η τοπογραφία της κοιλάδας, η οποία παρουσιάζει μνηοειδείς κοιλάδες και κοιλάδες, και τα μαργαϊκά και ασβεστολιθικά εδάφη του Ιουρασικού, συντείνουν στη βέλτιστη ανάπτυξη των γηγενών ποικιλιών pinot noir N και chardonnay B της Βουργουνδίας.

Τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή των σταφυλιών συγκεντρώνονται στα χαμηλά σημεία του κύριου αναγλύφου, όταν οι επιφανειακοί σχηματισμοί είναι επαρκώς ανεπτυγμένοι ώστε να καθιστούν δυνατή τόσο την ανάπτυξη ριζών όσο και την ικανοποιητική αποστράγγιση, ή εισέρχονται στη μεγάλη κοιλάδα, η οποία παρουσιάζει χαλικώδη εδάφη.

Η συγκεκριμένη τοπογραφική ποικιλομορφία συνοδεύεται από την ποικιλία των υποστρωμάτων, υπεδάφη με μαργαϊκά και ασβεστολιθικά πετρώματα, χαλικώδεις και αργιλώδεις επικαλύψεις, προσφέροντας ένα περιβαλλοντικό μωσαϊκό από το οποίο οι οίνοι αντλούν τον πλούτο και την ποικιλομορφία τους.

Καθώς προέρχονται από αγροτεμάχια που παρουσιάζουν τα χαλικώδη και διηθητικά εδάφη του κώνου κορημάτων, οι οίνοι είναι συχνά φρουτώδεις, με κομψή και απαλή δομή, και εκφράζουν αμέσως τον χαρακτήρα τους. Οι οίνοι προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στην κύρια λοφοπλαγιά, με εδάφη επιφανειακά αλλά πλούσια σε άργιλο και σε οξειδία του σιδήρου και έχουν πλούσια γεύση, έντονο χρώμα και μεγαλύτερη διάρκεια διατήρησης.

Ο πλούτος και η ποικιλομορφία αναδεικνύονται, ανάλογα με τις πρακτικές που εφαρμόζονται, με την αναγραφή στην επισήμανση της ονομασίας του «κλίματος» από το οποίο προέρχονται τα σταφύλια. Η ωρίμαση των οίνων, αφενός ευνοεί την ικανότητα διατήρησής τους σε φιάλη, αφετέρου συμβάλλει στην ενίσχυση της έκφρασης της εν λόγω ποικιλομορφίας, η οποία γίνεται αντιληπτή κατά τη γευστική δοκιμή.

Ξεκινώντας από τη Dijon, ο αμπελώνας της περιοχής «Côte d'Or» φτάνει την πλήρη έκτασή του συναντώντας τον αμπελώνα «Marsannay». Την πόλη διαδέχεται η μεγάλη έκταση των αμπελιών, η οποία διακόπτεται συναντώντας τον αμπελώνα «Maranges», σε απόσταση μεγαλύτερη των 50 χιλιομέτρων στα νότια.

Ο αμπελώνας «Marsannay» αποτελεί το βασικό μνημείο του ιστορικού αμπελώνα της περιοχής «Côte dijonnaise», ο οποίος φημιζόταν παλαιότερα για τους εξαιρετικούς οίνους του, και ο οποίος σήμερα έχει ενσωματωθεί σε μεγάλο τμήμα του στο πολεοδομικό συγκρότημα της Dijon.

Η ιστορία του αμπελώνα «Marsannay» είναι πλούσια και σύνθετη. Μαρτυρά ένα μακραίωνα παρελθόν και έχει καταγράψει τα γεγονότα και την εξέλιξη των γύρω περιοχών. Η εγγύτητα της πόλης της Dijon έχει προσδώσει στον αμπελώνα έναν χαρακτήρα τόσο ευάλωτο όσο και εμβληματικό. Ο αμπελώνας οφείλει την ανακάλυψη του στους Δούκες της Βουργουνδίας κατά τον Μεσαίωνα, διατηρήθηκε από τους αστούς ιδιοκτήτες της Dijon και προσαρμόστηκε στις μεταβολές του αστικού τοπίου, κινδυνεύοντας να απολέσει την παλαιά αίγλη του. Μετά την επιτυχημένη ανασύστασή του, αποκαλείται πλέον η «Χρυσή πύλη» («Porte d'Or») της περιοχής «Côte de Nuits».

Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι ερυθροί οίνοι έχουν πολύ έντονο χρώμα. Χαρακτηρίζονται από τον συνδυασμό μιας ισχυρής τανικής δομής και σημαντικής απαλότητας. Τα αρώματα μικρών μαύρων φρούτων συνοδεύονται συχνά από νότες δαμάσκηνων και μόσχου. Καθώς οι οίνοι προέρχονται από αμπελοτεμάχια με χαλικώδη εδάφη, η γεύση τους είναι πιο κομψή και λιπαρή και λιγότερο μεστή.

Οι ερυθροί οίνοι είναι τρυφεροί και φρουτώδεις, συχνά με νότες ροδάκινων ή κόκκινων φρούτων, τις οποίες αναδεικνύει η ευχάριστη ζωντάνια τους.

Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από γεμάτο σώμα και λιπαρότητα, και αναδίδουν φρουτώδεις νότες, που άλλοτε θυμίζουν εξωτικά φρούτα και άλλοτε νότες μέντας και λεμονόχορτου.

Το δυναμικό των εν λόγω οίνων αποκαλύπτεται μετά από μερικά έτη παλαίωσης.

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

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού του 2019:

— Νομός Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bény, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bény, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot·

— Νομός Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux και Villié-Morgon·

— Νομός Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinçay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Deuzès-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy,

Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère pour le seul territoire de l'ancienne commune de La Loyère, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse pour le seul territoire des anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse et Massy, Vinzelles και Viré·

- Νομός Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon pour le seul territoire des communes de Champvallon, Villiers-sur-Tholon et Volgré, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers et Yrouerre.

Επισημανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισημανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

- α) Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

- αποτελεί την ονομασία κτηματογραφημένης τοποθεσίας,
- περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Η ονομασία της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

- β) Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να προσδιορίζεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bourgogne» ή «Grand vin de Bourgogne».
- γ) Όταν η ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου προσδιορίζεται στην επισημανση, η εν λόγω ένδειξη δεν εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές ενδείξεις και τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν τα 2 χιλιοστόμετρα.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

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

(2021/C 89/08)

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 ⁽¹⁾.

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«REBLOCHON» / «REBLOCHON DE SAVOIE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-0130-AM01 – 3.9.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Όνομασία/-ες**

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

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

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» είναι τυρί από πλήρες νωπό γάλα αγελάδος, με συμπιεσμένη άψητη μάζα πεπλατυσμένου, ελαφρώς στρογγυλεμένου κυλινδρικού σχήματος, διαμέτρου περίπου 14 cm, ύψους περίπου 3,5 cm και βάρους μεταξύ 450 και 550 γραμμαρίων.

Αφού ξηρανθεί πλήρως, περιέχει τουλάχιστον 45 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού και η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία πρέπει να είναι τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Η κρούστα, η οποία πλένεται κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης, πρέπει να είναι λεπτή, κανονική και ομοιόμορφη. Έχει χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλοκίτρινο και καλύπτεται εν όλω ή εν μέρει από λευκό, λεπτό και βραχύ πέλος.

Η μάζα είναι ελάχιστα σφικτή, ομοιογενής, ελαστική και παχύρρευστη. Έχει χρώμα υπόλευκο έως υποκίτρινο, είναι ελαφρώς αλμυρή και μπορεί να παρουσιάζει μικρές οπές.

Το τυρί μικρότερου σχήματος —τύπου «μικρό»— με τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αλλά διάμετρο περίπου 9 cm, ύψος περίπου 3 cm και βάρος μεταξύ 230 και 280 γραμμαρίων, φέρει επίσης την ΠΟΠ.

Το «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» μπορεί να παρουσιάζεται υπό μορφή ακέραιων κεφαλιών ή σε τεμάχια.

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

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες των φυλών γαλακτοπαραγωγής Abondance, Montbéliarde και Tarentaise (καλούμενη επίσης Tarine).

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός με την περιοχή, η διατροφή του κοπαδιού πρέπει να προέρχεται κυρίως από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται από:

- τουλάχιστον 50 % χόρτο βόσκησης κατά τη θερινή περίοδο και σανό που διανέμεται καθημερινά κατά τη χειμερινή περίοδο.
- νωπές χορτονομές χλωρό αραβόσιτο, χλωρό χόρτο στην ταϊστρα, κτηνοτροφικά τεύτλα. Η χορήγηση σανού ως τμήματος του βασικού σιτηρεσίου επιτρέπεται μόνο για τις δαμαλίδες.

Κατά τη θερινή περίοδο, η βόσκηση πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες.

Οι προερχόμενες από την οριοθετημένη περιοχή χορτονομές πρέπει να καλύπτουν το 100 %, υπολογιζόμενο επί ξηράς ύλης, του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων σε γαλακτοφορία. Στις εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 600 μέτρων και στις ορεινές εκμεταλλεύσεις των ορεινών βοσκοτόπων, όπου οι αγελάδες σε γαλακτοφορία βόσκουν σε υψόμετρο άνω των 600 μέτρων, οι προερχόμενες από την οριοθετημένη περιοχή χορτονομές πρέπει να καλύπτουν τουλάχιστον το 75 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων σε γαλακτοφορία, υπολογιζόμενο επί ξηράς ύλης. Οι χορτονομές που αγοράζονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής μπορούν να είναι μόνο ξηρές χορτονομές.

Ως συμπλήρωμα του βασικού σιτηρεσίου, επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωματικών ζωοτροφών: συμπυκνωμένων και αφυδατωμένων χορτονομές με ανώτατο όριο τα 1 800 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και ανά έτος και τα 500 kg ανά ζώο και ανά έτος για τις δαμαλίδες.

Λαμβανομένου υπόψη του μέσου επιπέδου παραγωγής, οι αγελάδες της περιοχής καταναλώνουν 6 000 έως 7 000 kg συνολικής ξηράς ουσίας. Με 1 800 χιλιόγραμμα συμπυκνωμένων ζωοτροφών περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία περίπου 89 %, η απαίτηση για παραγωγή τουλάχιστον του 50 % του σιτηρεσίου, επί ξηράς ουσίας, εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτυγχάνεται με την πρόσληψη χόρτου, χλωρών και αποξηραμένων χορτονομών. Το ελάχιστο αυτό ποσοστό υπερβαίνει το 70 % στις περιοχές με υψόμετρο κάτω των 600 m.

Απαγορεύεται η χρήση στη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής ενσιρωμένων ζωοτροφών, ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση, δεματιασμένου χόρτου καθώς και ζωοτροφών οι οποίες ενδέχεται να επηρεάσουν αρνητικά την οσμή και τη γεύση του γάλακτος ή του τυριού, ή που παρουσιάζουν κινδύνους βακτηριακής μόλυνσης.

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

Η παραγωγή και το άρμεγμα του γάλακτος καθώς και η παρασκευή και η τελειοποίηση των τυριών πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Η πρώτη συσκευασία των τυριών εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής πριν εξέλθουν από το εργαστήριο τελειοποίησης, η οποία αποτελεί το τελευταίο στάδιο της παραγωγής του «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Η διάταξη αυτή επιτρέπει τη διατήρηση της ποιότητας της κρούστας του προϊόντος, καθώς με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η ξήρανσή του και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης ευρωτίασης. Η πρώτη αυτή συσκευασία δεν αντιβαίνει στην ανασυσκευασία του προϊόντος σε άλλο εργαστήριο σε μεταγενέστερο στάδιο.

Η συσκευασία αυτή σε κατάλληλο υλικό συσκευασίας, περιλαμβάνει και την παρουσία μιας ψευδοβάσης από ξύλο ερυθρελάτης σε μία τουλάχιστον από τις βάσεις του τυριού που παρουσιάζεται σε μορφή ακέραυο ή μισού κεφαλιού. Οι μερίδες πρέπει να έχουν τρεις πλευρές με κρούστα.

Τα προϊόντα που προορίζονται για τη βιομηχανία τροφίμων μπορούν να μη συσκευάζονται ατομικά, ωστόσο πρέπει να εξέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή συσκευασμένα.

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

Η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» η οποία να αναγράφεται με χαρακτηριστές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτηρισμών που εμφανίζονται στην ετικέτα. Επιπλέον, η επισήμανση μπορεί να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης, συνοδευόμενη από τον όρο «petit» (μικρό) για το τυρί μικρού σχήματος που ορίζεται στο σημείο 3.2.

Ανεξαρτήτως των κανονιστικών ενδείξεων που ισχύουν για όλα τα τυριά και του προαναφερόμενου όρου, η συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης απαγορεύεται να συνοδεύεται από οποιονδήποτε χαρακτηρισμό ή άλλη ένδειξη, στην ετικέτα του προϊόντος, στο διαφημιστικό υλικό, στα τιμολόγια και άλλα εμπορικά έγγραφα, πλην του ιδιαίτερου εμπορικού ή βιομηχανικού σήματος.

Η ετικέτα πρέπει να φέρει στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία προέλευσης «Reblochon» ή «Reblochon de Savoie», το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μπορεί επίσης να περιλαμβάνει την ένδειξη «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα δύο τρίτα του νομού Haute-Savoie (ολόκληρο το τμήμα ανατολικά του Annecy σε υψόμετρο άνω των 500 μέτρων), καθώς και ορισμένους δήμους ή τμήματα δήμων του νομού Savoie.

Νομός Haute-Savoie:

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy μόνο στην επικράτεια του παλιού δήμου Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Faucigny, Faverges-Seythenex, Fessy, Féternes, Fillières, Fillinges, Giez, Glières-Val-de-Borne, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet-Mont-Charvin, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier-Esery, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Talloires-Montmin, Talinges, Thônes, Theyez, Vailly, Vacheresse, Val de Chaise, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Νομός Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (Τμήμα G1 και G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Τμήμα A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το «Reblochon» ή «Reblochon de Savoie» είναι τυρί από πλήρες γάλα από αγελάδες τοπικών φυλών, προσαρμοσμένων στο ορεινό περιβάλλον. Το μικρό του μέγεθος και η κρεμώδης και μαλακή μάζα του είναι αποτέλεσμα τεχνογνωσίας τυροκόμησης που έχει επιβιώσει μέχρι σήμερα και η οποία αρχικά βασίστηκε στη μεταποίηση μικρών ποσοτήτων γάλακτος με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες.

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στις βόρειες Άλπεις και περιλαμβάνει τις ορεινές περιοχές που βρίσκονται μεταξύ της λίμνης Λεμάν και του ορεινού όγκου του Λευκού Όρους. Το ανάγλυφο είναι ιδιαίτερος πολυσχιδές, διαρθρωμένο σε ορεινούς όγκους υψόμετρου όλο και μεγαλύτερου από τα δυτικά προς τα ανατολικά (1 000 μέτρα στους δυτικούς πρόποδες, άνω των 2 000 μέτρων στις κορυφές των ασβεστολιθικών ορεινών όγκων και άνω των 4 000 μέτρων στην οροσειρά του Λευκού Όρους), οι οποίοι διαχωρίζονται μεταξύ τους από μεγάλες κοιλάδες με υψόμετρο άνω των 500 μέτρων. Το κλίμα είναι ορεινό, άμεσα εκτεθειμένο στις ροές από τα δυτικά. Χαρακτηρίζεται από άφθονες βροχοπτώσεις.

Οι γεωργικές εκτάσεις είναι στο μεγαλύτερο μέρος τους λειμώνες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα σημαντική ανάπτυξη των ορεινών βοσκοτόπων, δηλαδή των μόνιμων βοσκοτόπων μεγάλου υψόμετρου. Αυτοί παρουσιάζουν μεγάλη φυτική ποικιλία που συνδέεται με την ποικιλία των συνθηκών περιβάλλοντος (έδαφος, νερό, έκθεση, υψόμετρο κ.λπ.) και χρήσης (κτηνοτροφικές πρακτικές). Το 90 % των χορτολιβαδικών εκτάσεων αποτελούν μόνιμους βοσκοτόπους στους οποίους επικρατεί η δακτυλίδα, η οποία θεωρείται πολύ καλό αγρωστώδες χορτονομής, το λευκό τριφύλλι και τριφύλλι το λειμώνιο. Απαντούν πλούσιοι λειμώνες θερισμού, μεσαίοι λειμώνες θερισμού ή βόσκησης και φτωχοί ή ξηροί λειμώνες θερισμού ή βόσκησης.

Ένα από τα χαρακτηριστικά των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων της γεωγραφικής περιοχής είναι η χρήση ορεινών βοσκοτόπων το καλοκαίρι. Η ζωή των κοπαδιών επηρεάζεται έντονα από τις εποχές.

Οι γαλακτοπαραγωγοί χρησιμοποιούν γαλακτοπαραγωγικές φυλές αγελάδων προερχόμενες από ορεινές περιοχές, προσαρμοσμένες στους φυσικούς και κλιματικούς περιορισμούς του περιβάλλοντος (μορφολογία προσαρμοσμένη στη βόσκηση σε επικλινείς λειμώνες· ανθεκτικές στη θερμοκρασία· ικανότητα αξιοποίησης της βόσκησης κατά τη θερινή περίοδο και των ξηρών χορτονομών κατά τη χειμερινή περίοδο), ενώ παράλληλα παράγουν τακτικά ποιοτικό γάλα.

Η διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση κατά τη θερινή περίοδο και ξηρές χορτονομές κατά τη χειμερινή περίοδο. Η χορήγηση συμπληρωματικής ζωοτροφής είναι περιορισμένη σε ποσότητα, προκειμένου να διατηρηθεί ο ελάχιστος εντατικός τρόπος εκτροφής των ζώων.

Η ονομασία «Reblochon de Savoie» προέρχεται από τη λέξη «Reblâche» που σημαίνει «άρμεγμα για δεύτερη φορά». Η πρακτική αυτή ήταν συνήθης ήδη από τον 13ο αιώνα: ο κτηνοτρόφος που νοίκιαζε έναν ορεινό βοσκότοπο όφειλε να καταβάλει αντίτιμο στον ιδιοκτήτη. Το ζώο που δεν είχε αρμεχθεί πλήρως κατά το άρμεγμα μέτρησης έδινε κατά το δεύτερο άρμεγμα γάλα σε μικρή ποσότητα αλλά πολύ κρεμώδες, δεδομένου ότι το γάλα που παράγεται κατά το τέλος του άρμεγματος είναι πλούσιο σε λιπαρές ουσίες. Έχοντας στη διάθεσή τους μικρή ποσότητα γάλακτος αρκετά πλούσιου σε λιπαρά, οι τυροκόμοι παρήγαν κρεμώδη τυριά μικρού μεγέθους.

Η εργασία του τυροκόμου, η οποία βασίζεται σε πατροπαράδοτη τεχνολογία, διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην αποκάλυψη του αρωματικού δυναμικού του «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Η επεξεργασία του νωπού γάλακτος χωρίς προηγούμενη μεταποίηση, σε χαμηλή θερμοκρασία, του επιτρέπει να αναδειχθεί καλύτερα. Το άρμεγμα δύο φορές την ημέρα επιβάλλει την ταχεία και ακριβή χρήση του γάλακτος. Η χρησιμοποίηση νωπού πλήρους γάλακτος συνεπάγεται ότι η επεξεργασία πρέπει να γίνεται σε ανοικτούς κάδους ώστε ο τυροκόμος να μπορεί να παρατηρεί το περιεχόμενο του κάδου και να προσαρμόζει την κίνηση του χεριού του στις τυχόν μεταβολές του γάλακτος.

Η τελειοποίηση αρχικά πραγματοποιούνταν στην ορεινή εκμετάλλευση. Στη συνέχεια, αναπτύχθηκε στην κοιλάδα, η οποία προσέφερε ευχερή πρόσβαση, διευκολύνοντας έτσι την εμφάνιση του επαγγέλματος του τελειοποιητή. Ο τελειοποιητής πρέπει να εκτελεί πολλά καθήκοντα και, ιδίως, να παρακολουθεί την υγρασία και τη θερμοκρασία τελειοποίησης, η οποία παίζει σημαντικό ρόλο στη μικητική χλωρίδα (που προσδίδει στην κρούστα την χαρακτηριστική όψη της).

Τον 19ο αιώνα, η εμπορία του «Reblochon» αυξήθηκε, δημιουργώντας μια ειδική εμπορική δραστηριότητα, η οποία διευκολύνθηκε με την επέκταση του δικτύου μεταφορών.

Το «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» είναι ένα τυρί με συμπιεσμένη άψητη μάζα από νωπό πλήρες αγελαδινό γάλα, το οποίο δεν υποβάλλεται σε καμία επεξεργασία πριν από την παραγωγή.

Μπορεί να παραχθεί σε μικρότερο μέγεθος. Παρουσιάζεται σε μορφή πεπλατυσμένου, ελαφρώς στρογγυλεμένου κυλίνδρου.

Έχει κρεμώδη και μαλακή μάζα, ελαφρώς αλμυρή, χρώματος υπόλευκου έως υποκίτρινου. Η λεπτή πλυμένη κρούστα κίτρινου έως πορτοκαλοκίτρινου χρώματος καλύπτεται από λεπτό λευκό πέλος.

Το ορεινό πολύ βροχερό περιβάλλον που αποτελεί το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει την μεγάλη ανάπτυξη του χόρτου την άνοιξη και το καλοκαίρι. Η ποικιλία των περιβαλλοντικών συνθηκών, όπως του υψομέτρου και της έκθεσης των ορεινών βοσκοτόπων, καθώς και της φύσης των πετρωμάτων εκφράζεται στη μεγάλη βοτανική ποικιλία των βοσκοτόπων, καθώς σε κάθε περιβάλλον ευδοκμεί ένα πρωτότυπο σύνολο χλωρίδας.

Πολλά είδη που απαντούν εντός αυτών των συνόλων χλωρίδας έχουν έντονες αρωματικές ιδιότητες που συμβάλλουν στη διαμόρφωση του ιδιαίτερου τύπου του «Reblochon»/«Reblochon de Savoie».

Το περιβάλλον αυτό είναι πολύ αντίξοο για τα κοπάδια, και μόνον οι ορεινές φυλές είναι ικανές να αντέξουν έναν τρόπο ζωής που συνδυάζει την παραμονή στους στάβλους της κοιλάδας τον χειμώνα, χωρίς άσκηση, με τις σημαντικές καθημερινές μετακινήσεις στους ορεινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι.

Υπό αυτές τις συνθήκες, οι εν λόγω φυλές είναι ικανές να παράγουν ένα γάλα πλούσιο σε πρωτεΐνες, που προσφέρεται ιδιαίτερα για τυροκόμηση: ο πολτός που λαμβάνεται μετά την προσθήκη πυτιάς είναι σφικτός και η τυροκομική απόδοση υψηλή.

Προερχόμενο αρχικά από έναν τρόπο παρασκευής που στηριζόταν σε μικρές ποσότητες γάλακτος πλούσιου σε λιπαρές ουσίες, το τυρί «Reblochon» / «Reblochon de Savoie» είναι το αποτέλεσμα της εφαρμογής μιας απλής τεχνικής (ελάχιστη θέρμανση εκ νέου, ταχύς ενοφθαλμισμός, όχι ξήρανση στον κάδο), η οποία έχει ως αποτέλεσμα σύντομη διάρκεια τελειοποίησης. Κατά την τελειοποίηση, πολλές μικροβιακές ομάδες συνυπάρχουν και εναλλάσσονται στην επιφάνεια του τυριού. Η εν λόγω διαδοχή οφείλεται κυρίως στη μεταβολή του pH και της περιεκτικότητας της κρούστας σε αλάτι. Αυτή η μικροχλωρίδα, και ιδίως το *Geotrichum candidum*, προσδίδει στο «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» το λεπτό λευκό πέλος που το χαρακτηρίζει, αλλά συμβάλλει επίσης σημαντικά στην εξέλιξη της υφής και του αρώματος της ζύμης.

Επομένως, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» συνδέονται με τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής (βόσκηση, χορήγηση χόρτου) η οποία προέρχεται από χλωρίδα προσαρμοσμένη στις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες και στη διατήρηση της τεχνολογίας των τυροκόμων και των τελειοποιητών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

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

(2021/C 89/09)

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

«MIEL DE GALICIA» / «MEL DE GALICIA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-0278-AM01 – 16.9.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Miel de Galicia» / «Mel de Galicia»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης

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

Το προϊόν που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Miel de Galicia» ή «Mel de Galicia» είναι μέλι το οποίο συγκεντρώνει όλα τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος και πληροί όλες τις απαιτήσεις των εν λόγω προδιαγραφών, του εγχειρίδιου ποιότητας και της ισχύουσας νομοθεσίας όσον αφορά την παραγωγή, τη μεταποίηση και τη συσκευασία του. Το εν λόγω μέλι παράγεται σε κυψέλες με κινητά πλαίσια και η εξαγωγή του γίνεται με μετάγγιση ή με φυγοκέντρηση. Παρουσιάζεται σε υγρή, κρυσταλλική ή κρεμώδη μορφή. Παρουσιάζεται επίσης μέσα στην κηρήθρα.

Ανάλογα με τη βοτανική του προέλευση το μέλι κατατάσσεται στις ακόλουθες κατηγορίες:

- πολυανθικό μέλι,
- μονοανθικό μέλι ευκαλύπτου,
- μονοανθικό μέλι καστανιάς,
- μονοανθικό μέλι βατομουριάς,
- μονοανθικό μέλι ερείκης,
- μέλι μελιτώματος.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- μέγιστη υγρασία: 18,5 %,
- δείκτης διαστάσης τουλάχιστον 9 στην κλίμακα Schade. Το μέλι με χαμηλή ενζυματική περιεκτικότητα θα πρέπει να φθάνει τουλάχιστον το 4 σ' αυτή την κλίμακα, αρκεί η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη να μην υπερβαίνει τα 10 mg/kg,
- Ανώτατη περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη: 28 mg/kg

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Γυρεολογικά χαρακτηριστικά:

Γενικά, το φάσμα της γύρης εξεταζόμενο στο σύνολό του, θα πρέπει να αντιστοιχεί στο φάσμα της γύρης του μελιού της Γαλικίας.

Σε κάθε περίπτωση, ο συνδυασμός γύρων *Helianthus annuus-Olea europaea-Cistus ladanifer* δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5 % του συνολικού φάσματος της γύρης.

Επιπλέον, ανάλογα με την ανδική προέλευση των προαναφερόμενων τύπων μελιού, τα φάσματα της γύρης θα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- α) πολυανθικό μέλι: το μεγαλύτερο μέρος της γύρης πρέπει να προέρχεται από τα ακόλουθα είδη: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. και *Brassica* sp.
- β) μονοανθικό μέλι:
 - μέλι ευκαλύπτου: ελάχιστο ποσοστό γύρης ευκαλύπτου (*Eucalyptus* sp.) 70 %,
 - μέλι καστανιάς: - ελάχιστο ποσοστό γύρης καστανιάς (*Castanea* sp.) 70 %,
 - μέλι βατομουριάς: ελάχιστο ποσοστό γύρης βατομουριάς (*Rubus* sp.) 45 %,
 - μέλι ερείκης: ελάχιστο ποσοστό γύρης ερείκης (*Erica* sp.) 30 %,
- γ) μέλι μελιτώματος: το φάσμα της γύρης πρέπει να αντιστοιχεί στα φυτά που είναι χαρακτηριστικά της βλάστησης της Γαλικίας, ιδίως στους τύπους γύρης των *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* και *Erica*.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Κατά γενικό κανόνα, το μέλι θα πρέπει να παρουσιάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν στην ανδική του προέλευση όσον αφορά το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση. Ανάλογα με την προέλευση, τα κυριότερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι τα εξής:

- πολυανθικό μέλι: το χρώμα του ποικίλλει μεταξύ του ανοιχτού κεχριμπαρένιου, του σκούρου κεχριμπαρένιου και του σκούρου. Έχει άρωμα ανθέων ή φυτών. Η γλυκιά του γεύση μπορεί να διαφοροποιείται ανάλογα με την επικρατούσα χλωρίδα. Μπορεί επίσης να διαθέτει στυφάδα.
- μονοανθικό μέλι ευκαλύπτου: χρώμα ανοιχτό κεχριμπαρένιο ή κεχριμπαρένιο, άρωμα ανθέων, το οποίο γενικά έχει νότες κεριού. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση που συνήθως συμπληρώνεται από την όξινη, ενώ μπορεί να διακρίνεται και αλμυρή γεύση.
- μονοανθικό μέλι καστανιάς: χρώμα κεχριμπαρένιο έως σκούρο, ενίοτε με ερυθρωπές αποχρώσεις. Κατά προτίμηση άρωμα φυτών. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση, την οποία συνήθως συμπληρώνει η αλμυρή. Ενδέχεται επίσης να διακρίνονται πικρές ή/και όξινες γεύσεις. Μπορεί να διαθέτει στυφάδα.
- μονοανθικό μέλι βατομουριάς: χρώμα ανοιχτό κεχριμπαρένιο έως σκούρο κεχριμπαρένιο. Πρόκειται για μέλι που διαθέτει αρώματα ανθέων και/ή φρούτων. Γεύση κατά βάση γλυκιά, ενώ μπορεί να διακρίνεται όξινη, αλμυρή και/ή πικρή γεύση.
- μονοανθικό μέλι ερείκης: το χρώμα του ποικίλλει μεταξύ του κεχριμπαρένιου, του σκούρου κεχριμπαρένιου και του σκούρου με ερυθρωπές αποχρώσεις. Άρωμα φυτών, ενώ μπορεί να διακρίνεται και άρωμα ανθέων. Κυριαρχεί η γλυκιά γεύση, την οποία συνήθως συμπληρώνει πικρή γεύση. Μπορούν επίσης να διακρίνονται αλμυρή ή/και όξινη γεύση.
- μέλι μελιτώματος: χρώμα σκούρο κεχριμπαρένιο ή σκούρο, συχνά με άρωμα φυτών. Γλυκιά γεύση, ενώ μπορεί να διακρίνεται αλμυρή ή/και πικρή γεύση.

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

Τόσο η παραγωγή όσο και οι μετέπειτα εργασίες εξαγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

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

Το μέλι συσκευάζεται σε εγκαταστάσεις εγγεγραμμένες στο σχετικό μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου. Η χωρητικότητα των δοχείων του μελιού που προορίζεται για άμεση κατανάλωση κυμαίνεται συνήθως από 500 έως 1 000 γραμμάρια.

Τα δοχεία πρέπει να σφραγίζονται ερμητικά ώστε να μην χάνονται τα φυσικά αρώματα και να μην εισέρχονται οσμές και η υγρασία του περιβάλλοντος που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν το προϊόν. Το υλικό της συσκευασίας είναι διαφανές και άχρωμο γυαλί, αλλά μπορούν να επιτραπούν και άλλα υλικά, εφόσον πληρούν τα πρότυπα συσκευασίας των τροφίμων. Το μέλι που παρουσιάζεται σε κηρήθρα πρέπει να συσκευάζεται μέσα σε εγκεκριμένο υλικό.

Επιπλέον, η συσκευασία μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο σε εγκαταστάσεις στις οποίες συσκευάζεται μέλι προερχόμενο από εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες στο μητρώο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και στις οποίες επικολλάται η ετικέτα και η συμπληρωματική ετικέτα υπό την επίβλεψη του ρυθμιστικού συμβουλίου. Όλα αυτά τα μέτρα αποσκοπούν στη διαφύλαξη της ποιότητας και στη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

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

Το μέλι που διατίθεται στο εμπόριο με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Galicia» πρέπει να φέρει, μετά την πιστοποίησή του, την ετικέτα που αντιστοιχεί στην επωνυμία του κάθε συσκευαστή και η οποία χρησιμοποιείται μόνο για το προστατευόμενο μέλι, καθώς και συμπληρωματική ετικέτα, η οποία φέρει αλφαριθμητικό κωδικό με συχετιστική αρίθμηση, έχει εγκριθεί και εκδοθεί από τον οργανισμό ελέγχου και φέρει τον επίσημο λογότυπο της ΠΓΕ «Miel de Galicia».

Η φράση «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» και η ονομασία σε μία από τις δύο της μορφές της, δηλαδή «Miel de Galicia» ή «Mel de Galicia», πρέπει να αναγράφονται τόσο στην εμπορική όσο και στη συμπληρωματική ετικέτα.

Η ετικέτα του μελιού μελιτώματος μπορεί να φέρει την ένδειξη «Μέλι δάσους».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του μελιού που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Miel de Galicia» περιλαμβάνει ολόκληρο το έδαφος της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η καταχώριση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται στη φήμη της και στην ύπαρξη ορισμένων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής παραγωγής.

Φήμη

Η μελισσοκομία στη Γαλικία γνώρισε τη μεγαλύτερη ακμή της πριν εμφανιστεί η ζάχαρη, χάρη στις γλυκαντικές και ιδιαίτερες φαρμακευτικές ιδιότητές του μελιού. Το 1752-1753, στην απογραφή «Catastro de Ensenada» είχαν καταγραφεί στη Γαλικία 366 339 παραδοσιακές κυψέλες, ονομαζόμενες «trobos» ή «cortizos», οι οποίες ακόμη και σήμερα απαντούν σε πολλά μέρη. Το γεγονός αυτό δείχνει σαφώς τη σημασία που είχε η μελισσοκομία για τη Γαλικία από την αρχαιότητα, όπως φαίνεται και από τα τοπωνύμια της Γαλικίας.

Οι όροι «cortín», «albar», «abellariza», «albiza» ή «albariza» υποδηλώνουν μία αγροτική κατασκευή χωρίς στέγη, σχήματος ωσειδούς ή κυκλικού και ενίοτε τετράπλευρου, αποτελούμενη από υψηλούς τοίχους οι οποίοι έχουν σκοπό να προστατεύουν τα μελισσια και να εμποδίζουν την είσοδο των ζώων (ιδίως της αρκούδας). Οι κατασκευές αυτές, δημιουργήματα μιας άλλης εποχής, είναι ακόμη ορατές και ενίοτε χρησιμοποιούνται ακόμη σε πολλές ορεινές περιοχές, κυρίως στις ανατολικές οροσειρές του Ancares και του Caurel, καθώς και στην οροσειρά του Suido.

Το 1880, ο ιερέας της Argozón (Chantada, Lugo), don Benigno Ledo, εγκατέστησε την πρώτη κινητή κυψέλη και λίγα χρόνια αργότερα κατασκεύασε την πρώτη κυψέλη με στόχο την αναπαραγωγή με διαίρεση του μελισσιού και την βασιλισσοτροφία, την οποία ονόμασε κυψέλη-φωτόριο. Το βιβλίο του Roma Fábrega σχετικά με τη μελισσοκομία αναφέρει ότι ο πρώτος Ισπανός που είχε κινητές κυψέλες μελισσιών είναι ο «ιερέας των μελισσών» της Γαλικίας, don Benigno Ledo, γεγονός που δείχνει τη σημασία του για τη μελισσοκομία της Γαλικίας αλλά και ολόκληρης της Ισπανίας.

Το πρώτο έργο σχετικά με τη μελισσοκομία που δημοσιεύτηκε στη Γαλικία είναι ίσως το εγχειρίδιο μελισσοκομίας που γράφτηκε ειδικά για τους μελισσοκόμους της Γαλικίας από τον don Ramón Pimentel Méndez (1893).

Το μέλι της Γαλικίας περιγράφεται στον ισπανικό κατάλογο των παραδοσιακών προϊόντων (*Inventario español de productos tradicionales*) που δημοσίευσε το ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων το 1996 (σελίδες 174 και 175). Το προϊόν αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα εμπορικά θέληγτρα κατά τις φθινοπωρινές εορταστικές εκδηλώσεις.

Το 1998, το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων εκπόνησε μελέτη για το εμπόριο μελιού στην Ισπανία. Η μελέτη καταδεικνύει ότι στο βορειοδυτικό τμήμα της χώρας (στη Γαλικία), η κατανάλωση μελιού είναι υψηλότερη ενώ το μέλι επιτυγχάνει υψηλότερες τιμές από ό,τι σε άλλες αυτόνομες κοινότητες της Ισπανίας. Από την αρχαιότητα, ο καταναλωτής εκτιμά το μέλι που παράγεται στη Γαλικία, γεγονός που του προσδίδει μεγαλύτερη εμπορική αξία, φαινόμενο το οποίο δεν συναντάται στις γειτονικές αυτόνομες κοινότητες.

Ειδικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με το φυσικό περιβάλλον

Ευρισκόμενη στο βορειοδυτικό άκρο της Ιβηρικής χερσονήσου, η Γαλικία αποτελεί μία από τις αρχαιότερες εδαφικές οντότητες της Ισπανίας, η οποία έχει διατηρήσει ουσιαστικά αμετάβλητο το όνομά της από την εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας (οι Ρωμαίοι αποκαλούσαν την περιοχή αυτή «Gallaecia»), καθώς και τα σύνορά της εδώ και πάνω από οκτώ αιώνες. Τα διοικητικά όρια της περιοχής συμπίπτουν με τα γεωγραφικά σύνορα τα οποία, από Βορρά προς Νότο και από Ανατολή προς Δύση, την έχουν κρατήσει απομονωμένη από τις γειτονικές περιοχές, συμβάλλοντας στη διατήρηση της τοπικής γλώσσας.

Αυτή η γεωγραφική διαφοροποίηση διαμορφώνει και το κλίμα της Γαλικίας. Οι ποταμόκολλοι (rías) και οι κοιλάδες ποταμών που μεταδίδουν στην ενδοχώρα την επιρροή του ωκεανού χάρη στον νοτιοδυτικο-βορειοανατολικό προσανατολισμό τους (φαινόμενο που δεν συναντάται σε κανένα άλλο σημείο των ισπανικών ακτών), καθώς και οι οροσειρές που περιορίζουν το πέρασμα των διάφορων βαρομετρικών μετώπων, προσδίδουν στο κλίμα της συγκεκριμένης περιοχής ιδιαίτερα χαρακτηριστικά θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων.

Ομοίως, το μεγαλύτερο τμήμα του εδάφους της Γαλικίας διαφέρει, από άποψη γεωμορφολογίας, πετρογραφίας και εδαφολογίας, από τις μεσογειακές περιοχές παραδοσιακής μελισσοκομικής παραγωγής. Τα όξινα εδάφη κυριαρχούν, καθορίζοντας την τοπική βλάστηση και, κατά συνέπεια, την παραγωγή νέκταρος και τα χαρακτηριστικά του μελιού.

Πρόκειται επομένως για μια φυσική περιοχή που διακρίνεται τελείως από την υπόλοιπη Ιβηρική χερσόνησο. Η διάκριση αυτή οφείλεται σε γεωμορφολογικές, κλιματικές, βιολογικές και εδαφολογικές πτυχές που καθορίζουν την ύπαρξη μιας χλωρίδας προσαρμοσμένης στις φυσικές συνθήκες οι οποίες απορρέουν από όλους αυτούς τους παράγοντες.

Η Γαλικία είναι αρκετά ομοιογενής όσον αφορά τα φυτά από τα οποία προέρχεται το νέκταρ για την παραγωγή μελιού. Οι σημαντικότερες διαφορές που προσδίδουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στην παραγωγή μελιού της Γαλικίας οφείλονται στην αφθονία των κύριων φυτών μελισσοκομικού ενδιαφέροντος. Στα περισσότερα μέλια που παράγονται στη Γαλικία απαντά γύρη κυρίως από πέντε τάξεις: *Castanea sativa*, *Rubus*, *t. Cytisus*, *Erica* και *Eucalyptus*. Η παράκτια περιοχή καθορίζεται από την πολύ σημαντική παρουσία ευκαλύπτων. Στις περιοχές της ενδοχώρας, η παραγωγή μελιού επηρεάζεται από την αφθονία τριών τύπων βλάστησης: *Castanea Sativa*, *Erica* και *Rubus*.

Αναμφισβήτητα, η γεωγραφική θέση της Γαλικίας και οι ιδιαιτερότητές της έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή μελιού με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, το οποίο, κατά συνέπεια, διαφοροποιείται από το μέλι που παράγεται σε άλλες περιοχές.

Μία από τις χρησιμότερες αναλυτικές μεθόδους για τον προσδιορισμό της γεωγραφικής ιδιαιτερότητας του μελιού είναι η γυρεοσκοπική ανάλυση. Βάσει αυτής της ανάλυσης, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του μελιού της Γαλικίας, σε σχέση με το μέλι άλλης προέλευσης, στηρίζονται στα εξής στοιχεία:

- παρουσία τυπικών και αποκλειστικών γυρεολογικών συνδυασμών, που διακρίνουν το μέλι αυτό ακόμη και από το μέλι των γειτονικών περιοχών.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων χειλανθών, ιδίως *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha*, κ.λπ.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων *Helianthus annuus*, *Citrus* ή *Olea europaea*.
- απουσία ή χαμηλά επίπεδα (κάτω του 1 %) γύρεων *Cistus ladanifer*.
- απουσία των *Hedysarum coronarium*, *Hypercoum procumbens* και *Diplotaxis erucoides*.

Συγκεφαλαιωτικά, το «Miel de Galicia» παρουσιάζει πολλά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία μπορούν να αποδοθούν στο φυσικό περιβάλλον.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_julio_2020_final.pdf

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL