

Επίσημη Εφημερίδα C 179 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος

2 Μαΐου 2022

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 179/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 179/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 29 Απριλίου 2022	2
---------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 179/03	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10643 — ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾	3
2022/C 179/04	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10695 — APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 179/05	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	6
2022/C 179/06	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	16
2022/C 179/07	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	19

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10689 — OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 179/01)

Στις 25.4.2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10689. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

29 Απριλίου 2022

(2022/C 179/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0540	CAD	δολάριο Καναδά	1,3426
JPY	ιαπωνικό γιεν	137,01	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,2703
DKK	δανική κορόνα	7,4415	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6119
GBP	λίρα στερλίνα	0,83908	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4545
SEK	σουηδική κορόνα	10,2958	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 326,71
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0229	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,6473
ISK	ισλανδική κορόνα	137,80	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	6,9441
NOK	νορβηγική κορόνα	9,7525	HRK	κροατική κούνα	7,5667
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 301,52
CZK	τσεχική κορόνα	24,605	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,5886
HUF	ουγγρικό φιορίνι	378,71	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,200
PLN	πολωνικό ζλότι	4,6780	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9479	THB	ταϊλανδικό μπατ	36,026
TRY	τουρκική λίρα	15,6385	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,1608
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4699	MXN	πέσο Μεξικού	21,4181
			INR	ινδική ρουπία	80,6380

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.10643 – ORACLE / CERNER)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 179/03)

1. Στις 22 Απριλίου 2022, 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:

- Oracle Corporation («Oracle», ΗΠΑ)
- Cerner Corporation («Cerner», ΗΠΑ)

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

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με δημόσια προσφορά, μέσω πρόσκλησης υποβολής προσφορών για την αγορά του συνόλου των εκδοθεισών και κυκλοφορουσών μετοχών της Cerner.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- Η Oracle δραστηριοποιείται παγκοσμίως στην ανάπτυξη, παραγωγή, εμπορία και διανομή λύσεων ΤΠ, συμπεριλαμβανομένων επιχειρηματικών εφαρμογών καθώς και λογισμικού και υπηρεσιών υποδομών.
- Η Cerner προμηθεύει σε παγκόσμιο επίπεδο λογισμικό και υπηρεσίες παρόχων υγειονομικής περίθαλψης που υποστηρίζουν τις κλινικές, οικονομικές και επιχειρησιακές ανάγκες οργανισμών παροχής υγειονομικής περίθαλψης κάθε μεγέθους, συμπεριλαμβανομένης της παροχής λογισμικού και υπηρεσιών για ηλεκτρονικά μητρώα υγείας.

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.10643 – ORACLE / CERNER

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

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

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

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.10695 — APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 179/04)

1. Στις 25 Απριλίου 2022, 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:

- Apollo Management, L.P. («Apollo», ΗΠΑ),
- Bank and Acquirers International Holding S.A.S. («BAI», Γαλλία), που ελέγχεται από την Worldline SA («Worldline», Γαλλία).

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

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- Η Apollo είναι εταιρεία διαχείρισης εναλλακτικών περιουσιακών στοιχείων που δραστηριοποιείται σε παγκόσμιο επίπεδο με έδρα στη Νέα Υόρκη,
- Η BAI αποτελεί μέρος της Worldline και είναι ελεγχόμενη εταιρεία συμμετοχών ενός ομίλου εταιρειών που δραστηριοποιείται στην κατασκευή και προμήθεια τερματικών σημείου πώλησης (τερματικά POS) και συναφών υπηρεσιών λογισμικού, κυρίως σε εμπορικούς αγοραστές (τράπεζες και παρόχους υπηρεσιών πληρωμών), αποδέκτες και διανομείς.

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

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

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

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

M.10695 — APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικός. 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⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

⁽²⁾ EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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

(2022/C 179/05)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΑΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Calatayud»

PDO-ES-A0247-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 4 Φεβρουαρίου 2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Νέα διατύπωση της περιγραφής των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η τρέχουσα διατύπωση του τμήματος 2 των προδιαγραφών απαριθμεί τους οίνους που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, σύμφωνα με τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων: λευκοί οίνοι, ερυθρωποί οίνοι, ερυθροί οίνοι, αφρώδεις οίνοι ποιότητας, οίνοι λικέρ και ημιαφρώδεις οίνοι. Ωστόσο, εντοπίστηκε σφάλμα στη διατύπωση, καθώς περιλαμβάνει οίνους που προσδιορίζονται με τους όρους «Φυσικώς γλυκοί» και «Οψιμου τρύγου» στην κατηγορία 1: «Οίνος». Οι όροι αυτοί εμφανίζονται στην ισπανική νομοθεσία ως προαιρετικές ενδείξεις. Και οι δύο ισχύουν για οίνους από υπερώριμα σταφύλια με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη.

Επιπλέον, στην παράγραφο που περιγράφει τη μέγιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, ο όρος «αναγωγικά σάκχαρα» αντικαθίσταται από τον όρο «αζύμωτα σάκχαρα». Παράλληλα, τροποποιείται η διατύπωση ώστε οι προδιαγραφές να περιέχουν πληροφορίες που αφορούν μόνο την ΠΟΠ «Calatayud».

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 2 των προδιαγραφών προϊόντος «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» και τα τμήματα 3 και 4 του ενιαίου εγγράφου.

Θεωρείται τυπική τροποποίηση, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν συνίσταται σε αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος. Αντιθέτως, πρόκειται για διόρθωση σφάλματος στη διατύπωση των προαναφερθέντων τμημάτων. Επιπλέον, η παρούσα τροποποίηση δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις άλλες προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 14.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Είναι αναγκαίο να διορθωθεί η παράλειψη στις προδιαγραφές και στο ενιαίο έγγραφο της κατηγορίας 16 «Οίνος από υπερώριμα σταφύλια». Η κατηγορία 16 θα πρέπει να περιλαμβάνει την περιγραφή των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που είναι «Φυσικώς γλυκοί» και «Οψιμου τρύγου».

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2. Διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Calatayud» έχουν ενσωματωθεί πέντε δήμοι: οι Daroca, Machones, Murero, Orcajo και Villafeliche. Επιπλέον, οι πληροφορίες στο παρόν τμήμα διευρύνθηκαν με αναφορά στην επαρχία και στην αυτόνομη κοινότητα στην οποία βρίσκεται η γεωγραφική περιοχή.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 4 των προδιαγραφών «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής» και το τμήμα 6 του ενιαίου εγγράφου «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν ακυρώνει τον δεσμό. Επιπλέον, η παρούσα τροποποίηση δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις άλλες προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 14.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η παρούσα τροποποίηση δικαιολογείται από τις εκδόσεις του Πανεπιστημίου της Σαραγόσα (Φεβρουάριος 2019) και των τεχνικών μονάδων της περιφερειακής κυβέρνησης της Αραγονίας (Νοέμβριος 2019 και Ιούνιος 2021), σχετικά με την επέκταση των εδαφικών ορίων της ΠΟΠ «Calatayud» και τα σχετικά ζητήματα που αφορούν τον οίνο. Η επέκταση των ορίων της περιοχής ΠΟΠ συνεπάγεται την ενσωμάτωση των δήμων Daroca, Manchones, Murero, Orcajo και Villafeliche. Οι μελέτες και οι δοκιμές που διενεργήθηκαν κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η εν λόγω επέκταση δεν μεταβάλλει τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή ή τα χαρακτηριστικά των οίνων με την ΠΟΠ «Calatayud».

Οι μελέτες που πραγματοποιήθηκαν στους δήμους για την ένταξή τους στην ΠΟΠ αφορούσαν συνθήκες όπως οι τύποι εδάφους, το κλίμα (βροχοπτώσεις και θερμοκρασίες) και το υψόμετρο στο οποίο φυτεύονται οι διάφορες ποικιλίες αμπέλου. Οι μελέτες δείχνουν ότι οι συνθήκες αυτές είναι παρόμοιες με τις υφιστάμενες συνθήκες στην «Calatayud». Υπάρχει σαφής φυσική συνέχεια με την περιοχή.

Όσον αφορά τον οίνο, οι μελέτες κάλυψαν τέσσερις από τις παραμέτρους που καθορίζουν τους οίνους της ΠΟΠ: ποσοστά ποικιλιών αμπέλου και απόδοση αμπελώνων· βασική ανάλυση· οργανοληπτική ανάλυση και μαγνητικός πυρηνικός συντονισμός. Για καθεμία από τις παραμέτρους αυτές, αποδείχθηκε ότι οι οίνοι των νέων δήμων είναι συγκρίσιμοι με τους οίνους που φέρουν την ΠΟΠ «Calatayud». Ιδιαίτερη σημασία έχει το αποτύπωμα του μαγνητικού πυρηνικού συντονισμού, από το οποίο προκύπτει ότι οι οίνοι των δήμων προς ενσωμάτωση είναι σύμφωνοι με το μοντέλο της ΠΟΠ. Αυτό αποδεικνύει, με τη σειρά του, ότι δεν επηρεάζεται ο δεσμός ή τα χαρακτηριστικά των οίνων που περιγράφονται στις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Calatayud».

3. Βελτίωση της διατύπωσης του δεσμού

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βελτιώνεται και οι πληροφορίες διευρύνονται. Πιο συγκεκριμένα, προστίθεται περιγραφή της αιτιώδους σχέσης με τη γεωγραφική περιοχή για κάθε επιμέρους κατηγορία αμπελοοινικών προϊόντων που αναφέρεται στο τμήμα 2 των προδιαγραφών, ώστε να προσδιορίζονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που οφείλει στην περιοχή κάθε τύπος οίνου που φέρει την ΠΟΠ «Calatayud».

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 7 των προδιαγραφών «Δεσμός» και το τμήμα 8 του ενιαίου εγγράφου «Περιγραφή του/των δεσμού/-ών».

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν ακυρώνει τον δεσμό, αλλά απλώς βελτιώνει τη διατύπωση. Επιπλέον, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις άλλες προϋποθέσεις που αναφέρονται στο προαναφερθέν άρθρο 14.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η τροποποίηση των προδιαγραφών αποτελεί ευκαιρία για τη βελτίωση του δεσμού και, ειδικότερα, για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία που απαιτεί την απόδειξη του δεσμού για καθεμία από τις κατηγορίες που καλύπτονται από την ΠΟΠ.

4. Τροποποίηση των απαιτήσεων που ισχύουν για την ΠΟΠ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η αναφορά στην κατάρτιση κανόνων σχετικά με τη συγκομιδή, τη λήψη απόφασης σχετικά με την ημερομηνία έναρξης του τρύγου και τη διαλογή και μεταφορά των συγκομισθέντων σταφυλιών από το ρυθμιστικό συμβούλιο απαλείφεται.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο i) των προδιαγραφών: «Ισχύουσες απαιτήσεις. Συμπληρωματικές απαιτήσεις. Καλλιεργητικές πρακτικές.» Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Λαμβανομένων υπόψη των ισχυουσών καλλιεργητικών πρακτικών, της συνεχούς κατάρτισης που παρέχεται στο επιτόπιο προσωπικό και τους οινολόγους, καθώς και των ετήσιων κλιματικών διακυμάνσεων, δεν κρίνεται απαραίτητο να καθορίζεται η ημερομηνία έναρξης του τρύγου ή να θεσπίζονται ειδικές απαιτήσεις σχετικά με τη μεταφορά των σταφυλιών. Βάσει των εκάστοτε τεχνικών και οινολογικών κριτηρίων για την παραγωγή των διαφόρων οίνων, κάθε οινοποιείο που είναι καταχωρισμένο στην ΠΟΠ πραγματοποιεί κλιμακωτή συγκομιδή ανάλογα με την ωρίμαση των σταφυλιών. Τα σταφύλια μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην αλλοιώνεται η ποιότητα του καρπού.

5. Απαλοιφή των ειδικών απαιτήσεων για τις εγκαταστάσεις ωρίμασης και παλαίωσης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ισχύουσες απαιτήσεις των προδιαγραφών σχετικά με τις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ απαλείφονται. Ομοίως, απαλείφονται οι καθορισμένες περίοδοι που όριζαν τη διάρκεια ζωής των βαρελιών.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο ii) των προδιαγραφών: «Ισχύουσες απαιτήσεις. Συμπληρωματικές απαιτήσεις. Εγκαταστάσεις ωρίμασης και παλαίωσης». Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η απαλοιφή των απαιτήσεων σχετικά με τις εγκαταστάσεις παλαίωσης δικαιολογείται επειδή πρόκειται για γενικές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και εξαερισμού χωρίς συγκεκριμένες τιμές.

Όσον αφορά τα βαρέλια, η τρέχουσα ζήτηση στην αγορά αφορά πολύ φρουτώδεις οίνους, αλλά με ορισμένες νότες από το ξύλο των βαρελιών. Για τον λόγο αυτόν, οι οινοποιοί συνήθως αναμειγνύουν οίνους που έχουν παραμείνει σε νέα βαρέλια με οίνους που έχουν παραμείνει σε χρησιμοποιημένα βαρέλια. Ως εκ τούτου, κρίνεται περιττό να καθοριστεί μέγιστη περίοδος χρήσης των βαρελιών.

6. Τυπική τροποποίηση του όρου «κατάλληλοι»

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στο τμήμα σχετικά με τις πρόσθετες απαιτήσεις εμφιάλωσης, η έκφραση «οίνοι που ταξινομούνται ως κατάλληλοι» αντικαθίσταται από την έκφραση «οίνοι επιλέξιμοι για την ΠΟΠ».

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο iii) [πλέον υποτιμήμα ii)] των προδιαγραφών: «Ισχύουσες απαιτήσεις. Συμπληρωματικές απαιτήσεις. Συσκευασία». Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Πρόκειται για μια τροποποίηση ορολογίας με σκοπό την εναρμόνιση με το UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: «Αξιολόγηση της συμμόρφωσης. Απαιτήσεις για φορείς πιστοποίησης προϊόντων, διεργασιών και υπηρεσιών».

7. Τροποποίηση των απαιτήσεων επισήμανσης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η μόνη πρόσθετη απαίτηση για τα οινοποιεία τα οποία είναι καταχωρισμένα στην ονομασία είναι η υποχρέωση υποβολής των εμπορικών ετικετών που χρησιμοποιούνται για τον προσδιορισμό των οίνων που διαθέτουν στην αγορά, ώστε το ρυθμιστικό συμβούλιο να μπορεί να τις καταχωρίσει στο μητρώο ετικετών. Η αναφορά στην έγκριση των ετικετών από το ρυθμιστικό συμβούλιο απαλείφεται.

Βελτιώνεται η διατύπωση των προαιρετικών ενδείξεων που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τους οίνους της ΠΟΠ «Calatayud». Αυτό συνάδει με τους ορισμούς της εθνικής νομοθεσίας, που ισχύουν ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, καθώς και με τις ειδικές ενδείξεις που καθορίζονται για την εν λόγω ΠΟΠ.

Επιπλέον, επικαιροποιούνται οι παραπομπές στην ευρωπαϊκή νομοθεσία σε αυτό το τμήμα.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 8 στοιχείο β) σημείο iv) [πλέον υποτμήμα iii)] των προδιαγραφών: «Ισχύουσες απαιτήσεις. Συμπληρωματικές απαιτήσεις. Συσκευασία». Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η αναφορά στην έγκριση των ετικετών απαλείφεται, σύμφωνα με τη νομοθεσία και τη νομολογία σχετικά με τη διανοητική ιδιοκτησία και τα εμπορικά σήματα και λαμβάνοντας υπόψη τις αρχές της ενότητας της αγοράς.

8. Άλλες τροποποιήσεις

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Διαγράφεται ο αριθμός φαξ του ρυθμιστικού συμβουλίου για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Calatayud». Επικαιροποιείται η αναφορά στο UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το τμήμα 9 των προδιαγραφών: «Εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές. Φορέας ελέγχου». Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται τυπική, καθώς, σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Επικαιροποίηση της διατύπωσης των προδιαγραφών στο παρόν τμήμα.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία του προϊόντος

Calatayud

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοσυνικών προϊόντων

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Λευκός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ωχροκίτρινο/αχροκίτρινο χρώμα, διαυγές, λαμπερό, με πιθανές πράσινες ανταύγειες. Άρωμα: καθαρά και δροσερά πρωτογενή αρώματα, με φρουτώδες άρωμα μέτριας έως υψηλής έντασης. Γεύση: δροσερή, ευχάριστη και αρωματική, ελαφρώς όξινη και καλά ισορροπημένη.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 240 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Ερυθρώπός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα ροζ φράουλας/σμέουρου, λαμπερό και ζωντανό, με έντονες ιώδεις αποχρώσεις. Άρωμα: έντονα αρώματα, πολύ ανθώδη και φρουτώδη, που θυμίζουν φράουλα, σμέουρο, κόκκινα φρούτα και ροδοπέταλα. Γεύση: δροσερή, φρουτώδης και ελαφρώς όξινη, ευχάριστη, δυνατή.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 240 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Ερυθρός οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: χρώμα κόκκινου κερασιού, σκούρου γρανάτη ή μαύρου κερασιού, διαυγές με μέτρια ένταση χρώματος, ιώδεις ανταύγειες στην άκρη, σημάδι νεότητας. Άρωμα: καθαρά αρώματα, έντονο φρουτώδες άρωμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με ανθώδεις νότες. Γεύση: ευχάριστη, σαρκώδης, καλή ισορροπία οξύτητας και αλκοόλης. Απαλή τανίνη και επίγευση μακράς διάρκειας.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. Ερυθρός οίνος «Calatayud superior»

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: κόκκινα χρώματα που κυμαίνονται από το χρώμα του μαύρου κερασιού έως το κόκκινο του ρουμπινιού, έντονο χρώμα, διαυγής και φωτεινή όψη. Άρωμα: πλούσιο άρωμα, με φρουτώδεις και βαλσαμικές νότες, ορυκτών, φρυγανισμένου ψωμιού και μπαχαρικών. Γεύση: σύνθετη, φρουτώδης με βαλσαμική αίσθηση και επίγευση μακράς διάρκειας.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	14
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Ημαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη (λευκοί, ερυθροί και ερυθροί οίνοι): κίτρινο και ροζέ χρώμα με πράσινες και ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα: καθαρά, ειλκρινή αρώματα, φρουτώδη και ανθώδη. Γεύση: δροσερή και ελαφριά, που πίνεται εύκολα με ελαφρώς αφρώδη χαρακτήρα.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους λευκούς και ερυθροπούς οίνους και 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· και 240 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους λευκούς και ερυθροπούς οίνους και 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: λευκοί και ερυθρωποί οίνοι με απαλούς λαμπερούς τόνους. Μικρές, σταθερές φυσαλίδες. Άρωμα: έντονα, καθαρά αρώματα με απαλές, ήπιες νότες από την παλαιώση σε φιάλες. Γεύση: δροσερή και ισορροπημένη, με ελαφρά οξύτητα, ευχάριστη στο στόμα. Καθαρή αίσθηση επίγευσης.

(*) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

7. Οίνοι λικέρ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη (λευκοί και ερυθροί οίνοι): διαυγές κίτρινο και κόκκινο χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα: καθαρά, ειλικρινή και έντονα αρώματα, με νότες ανθέων και μελιού, φρούτων σε λικέρ. Γεύση: ευχάριστη, φρουτώδης με ορισμένη γλυκύτητα, δυνατή στο στόμα με καλή οξύτητα.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή μεγαλύτερη.

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Φυσικώς γλυκός» οίνος:

Όψη (λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι): έντονα κίτρινα και κόκκινα χρώματα, με χρυσές ή ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα: ώριμου φρούτου, έντονο, ζαχαρωμένου φρούτου. Γεύση: ευχάριστη, σαρκώδης, απαλή, παχύρρευστη, γλυκιά.

Οίνος «όψιμου τρύγου»:

Όψη (λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι): χρώματα που κυμαίνονται από χρυσοκίτρινο, πορτοκαλοκόκκινο έως σκούρο πορφυρό με ρουμπινί ανταύγειες. Άρωμα: έντονο, ανθώδες, δροσερό, που συνδυάζει τη γλυκύτητα του φρούτου με τα αρώματα που προσδίδει η δρυς για τους οίνους που παλαιώνονται σε βαρέλι. Γεύση: γενναιόδωρη στο στόμα, απαλή, παχύρρευστη, ευχάριστη, με πολύ μακρά επίγευση.

(*) Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: Λευκοί και ερυθρωποί: 240 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο Ερυθροί: 180 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο

(**) Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν προσδιορίζονται στο παρόν έγγραφο συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	15
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινολογικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Καλλιεργητική πρακτική

Η πυκνότητα φύτευσης πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 300 φυτά ανά εκτάριο και κατά το μέγιστο 4 500 φυτά ανά εκτάριο, κατανεμημένα ομοιόμορφα σε ολόκληρο τον αμπελώνα.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής, για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ χρησιμοποιούνται μόνο υγιείς παρτίδες σταφυλιών που έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ωρίμασης και έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 170 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους. Τα σταφύλια που δεν βρίσκονται στην ιδανική κατάσταση πρέπει να διαχωρίζονται.

Είναι αναγκαίο να ασκείται επαρκής πίεση για την εξαγωγή του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα, έτσι ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 70 λίτρα οίνου για κάθε 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

3. Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Δεν επιτρέπεται η χρήση τεχνικών που περιλαμβάνουν προθέρμανση των σταφυλιών ή θέρμανση των γλυκών ή των οίνων παρουσία των στεμφύλων προκειμένου να προκληθεί η εκχύλιση χρώματος.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Ερυθρές ποικιλίες

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Ερυθρές ποικιλίες

49 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκές ποικιλίες

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Λευκές ποικιλίες

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Calatayud» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους που βρίσκονται στην επαρχία της Σαραγόσα της αυτόνομης κοινότητας της Αραγονίας: Abanto, Aceded, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébraga, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua και Villarroya de la Sierra.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Περιγραφή του/των δεσμου/-ων**

ΟΙΝΟΣ

Ο δεσμός μεταξύ των οίνων αυτών και της γεωγραφικής τους περιοχής χρονολογείται από τον 2ο αιώνα π.Χ. Η εξαιρετική ποιότητά τους μνημονεύεται στη διάρκεια των αιώνων.

Το δριμύ ηπειρωτικό κλίμα συνεπάγεται μεγάλους και ψυχρούς χειμώνες, θερμά καλοκαίρια και πολύ χαμηλές βροχοπτώσεις. Σε συνδυασμό με τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, οι συνθήκες αυτές προσδίδουν ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στους οίνους, οι οποίοι είναι συμπυκνωμένοι με μεγάλο αρωματικό πλούτο και στοιχεία ορυκτότητας.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο. Ως εκ τούτου, το καλοκαίρι, μπορούν να αντέχουν τις υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας και να ανακτούν τη σφριγηλότητά τους κατά τη διάρκεια της νύχτας. Αυτό τους επιτρέπει να συνθέτουν σάκχαρα στα φύλλα τους το επόμενο πρωί. Αποτέλεσμα αυτού είναι οίνοι με μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και αλκοολικό τίτλο, διότι δεν διακόπτεται ο μεταβολισμός των αμπελών.

Οι σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμασης δημιουργούν τις πρόδρομες αρωματικές ουσίες στα σταφύλια. Αυτή η αργή ωρίμαση επηρεάζει δραστικά την ανάπτυξη φαινολικών ενώσεων, προσδίδοντας χρώμα και δομή στους οίνους και καθιστώντας δυνατή τη διατήρησή τους για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Όλες αυτές οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για την παραγωγή σύνθετων, με καλή δομή και εκλεπτυσμένων ερυθρών οίνων.

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής είναι ιδανικά για την παραγωγή των παραδοσιακών τύπων οίνου της περιοχής. Είναι δυνατή η παραγωγή σταφυλιών με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τα οποία παράγουν οίνους με έντονα αρώματα με νότες ανθέων και μελιού. Όλες αυτές οι ιδιότητες προκύπτουν από πολύ ώριμα σταφύλια από αμπελώνες που βρίσκονται σε ορεινή περιοχή και έχουν χαμηλές αποδόσεις από κάθε φυτό.

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι αμπελώνες που βλέπουν προς τον βορρά, οι οποίοι έχουν φυτευτεί σε γόνιμα ασβεστολιθικά και αργιλώδη εδάφη έχουν μεγαλύτερες αποδόσεις. Κατά συνέπεια, τα σταφύλια έχουν χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο. Συγκομίζονται, επίσης, νωρίτερα και, ως εκ τούτου, έχουν χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Οι παράγοντες αυτοί συνδυάζονται για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας, παραγόμενου με την παραδοσιακή μέθοδο, με έντονα αρώματα και δροσερές και ισορροπημένες γεύσεις.

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

Λόγω των κλιματικών συνθηκών της περιοχής, οι θερμοκρασίες είναι ήπιες κατά τη συγκομιδή. Αυτό, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι οι αμπελώνες της γεωγραφικής περιοχής βρίσκονται σε μεγάλο υψόμετρο, καθιστά δυνατή την παραγωγή νωπών σταφυλιών με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και καλή οξύτητα. Το αποτέλεσμα είναι δροσεροί και ήπιοι νεαροί οίνοι που πίνονται εύκολα, με ελαφρώς αφρώδη χαρακτήρα.

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Για την παραγωγή αυτού του τύπου οίνου, είναι αναγκαίο να καθυστερήσει η συγκομιδή, με παράταση της περιόδου ωρίμασης και της έκθεσης των σταφυλιών στο ηλιακό φως, ώστε να αυξηθεί η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα. Επιπλέον, η καλλιέργεια των αμπελών σε αργιλώδη εδάφη που βρίσκονται στις χαμηλότερες περιοχές που καλύπτονται από την ΠΟΠ Calatayud καθιστά δυνατή την παραγωγή οίνων με νότες ώριμων φρούτων, με απαλή, πλούσια και παχύρρευστη υφή και αίσθηση ποιότητας.

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

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η συσκευασία πρέπει να εκτελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Υπήρχε πάντα ο κανόνας ότι οι οίνοι πρέπει να εμφιαλώνονται στα οινοποιεία εντός της περιοχής παραγωγής, όπως καταδεικνύεται από σειρά αποφάσεων που έχουν δημοσιευθεί.

Ο κύριος λόγος είναι η διατήρηση της ποιότητας και της μοναδικότητας του οίνου και η πρόληψη φαινομένων οξειδοαναγωγής κατά τη μεταφορά.

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Στις ετικέτες, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: Ονομασία προέλευσης «Calatayud».

Τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν σφραγίδες εγγύησης, αριθμημένες και εκδοθείσες από το ρυθμιστικό συμβούλιο, οι οποίες θα τοποθετούνται στο καταχωρισμένο οινοποιείο κατά τρόπο που να μην μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

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

(2022/C 179/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 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

«Nagykőrűi ropogós cseresznye»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02415 – 12.4.2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Nagykőrűi ropogós cseresznye»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ουγγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Nagykőrűi ropogós cseresznye» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ποικιλία «Petronay ropogós» και τις ακόλουθες αναγνωρισμένες από το κράτος ποικιλίες κερασιών, οι οποίες έχουν καταχωριστεί στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών ως εξής: «Badacsonyi óriás», «Bigarreau Burlat», «Carmen», «Jaboulay», «Hedelfingeni óriás», «Germersdorfi» και οι καταχωρισμένες παραλλαγές τους που προορίζονται για νωπή κατανάλωση και/ή μεταποίηση.

Το «Nagykőrűi ropogós cseresznye» παρουσιάζει τα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

- μέγεθος: μεγάλο ή πολύ μεγάλο, διαμέτρου από 26 έως 38 mm και βάρους 10-13 g, ανάλογα με την ανάπτυξη της σάρκας.
- σχήμα: κανονικό σχήμα καρδιάς, με μέτρια μακρύ ή μακρύ στέλεχος που αποσπάται εύκολα από τον καρπό.
- χρώμα φλοιού: έντονο κόκκινο έως σχεδόν μαύρο, ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης,
- σάρκα: συμπαγής και τραγανή, με πυκνή υφή. Ο καρπός αντέχει στη μεταφορά και την αποθήκευση.
- γεύση: ευχάριστα γλυκιά και όξινη.

Το «Nagykőrűi ropogós cseresznye» παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: 14-18 ° Brix

Οξύτητα: 0,6-0,8 g/100 g

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

—

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

Η παραγωγή και η συγκομιδή του «Nagykörtű ropogós cseresznye» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

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

—

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

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Nagykörtű ropogós cseresznye» βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων του χωριού Nagykörtű.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός του «Nagykörtű ropogós cseresznye» με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην ποιότητα.

Οι καρποί του «Nagykörtű ropogós cseresznye» είναι μεγαλύτεροι από τον μέσο όρο. Το «Nagykörtű ropogós cseresznye» είναι ευχάριστα γλυκό και όξινο χάρη στην υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την ισορροπημένη οξύτητα. Λόγω της τραγανότητάς του, η οποία οφείλεται στη συμπαγή υφή της σάρκας, το συγκεκριμένο κεράσι διακρίνεται από τα κεράσια που παράγονται σε άλλες γεωγραφικές περιοχές. Το «Nagykörtű ropogós cseresznye» μπορεί να διατηρηθεί φρέσκο στο ψυγείο για δύο εβδομάδες. Η συμπαγής σάρκα του βοηθάει στην καλή μεταφορά του. Οι ιδιότητες αυτές συμβάλλουν στην καλή διατηρησιμότητά του.

Το χωριό Nagykörtű βρίσκεται στο κέντρο της κομητείας Jász-Nagykun-Szolnok στη Μεγάλη Πεδιάδα, δίπλα στον ποταμό Tisza. Η παραγωγή φρούτων και σταφυλιών σε κλειστούς οπωρώνες και αμπελώνες χρονολογείται στα μέσα του 18ου αιώνα. Λίγο αργότερα, η παραγωγή του πλέον διάσημου κερασιού παγκοσμίως απογειώθηκε, έχοντας ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του μεγαλύτερου κερασώνα στην Ουγγαρία, καλύπτοντας έκταση 200 εκταρίων. Απόδειξη της σημασίας του για την οικονομία του δήμου αποτέλεσε το γεγονός ότι το κεράσι συμπεριλήφθηκε στον θυρεό του δήμου. Η γεωγραφική αυτή περιοχή, η οποία εκτείνεται ανάμεσα στον μαιανδρικό ποταμό Tisza, έχει ιδιαίτερο μικροκλίμα.

Τα γεωλογικά, υδρογραφικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της λεκάνης Nagykörtű είναι τα εξής:

Μετά την εξαφάνιση της Παννονικής Θάλασσας, η περιοχή, η οποία βυθιζόταν σε ταχύτερο ρυθμό από το περιβάλλον της, γέμισε με αποθέσεις ποταμών που πηγάζουν από τα όρη Mátra. Σε βάθος αρκετών δεκάδων μέτρων, η επιφάνεια αποτελείται από συσσωρευμένη άμμο πλημμυρικών πεδιάδων της Ολοκαίνου, ιλύ και άργιλο, διαφορετικής κοκκομετρίας. Επίσης, λόγω της παλαιότερα πλημμυρικής πεδιάδας, οι υψηλές όχθες καλύφθηκαν από ασβεστούχο πηλό και, στη συνέχεια, αλλουβιακές αποθέσεις. Η σχηματιζόμενη νησίδα πλημμυρικής πεδιάδας δεν διαθέτει δίκτυο επιφανειακών υδάτων και το βάθος του υδροφόρου ορίζοντα εκτιμάται ότι κυμαίνεται μεταξύ 2 και 4 μέτρων στις μη κατακλυζόμενες ζώνες.

Τα κύρια στατιστικά χαρακτηριστικά του κλίματος περιλαμβάνουν ετήσια μέση θερμοκρασία 10 °C· μέση ετήσια βροχοπτώση μεταξύ 300 mm και 700 mm· ετήσια ηλιοφάνεια 2 100 ωρών και μέση ετήσια σχετική υγρασία 82 %.

Το ελαφρύ και υψηλής ποιότητας προσχωσιγενές έδαφος που περιγράφεται ανωτέρω επιτρέπει στις ρίζες των οπωροφόρων δένδρων να έχουν το ίδιο μέγεθος με την κόμη του και να λαμβάνουν νερό από τα βαθύτερα στρώματα του εδάφους. Λόγω της εγγύτητας του ποταμού Tisza και του προσχωσιγενούς εδάφους του, η περιοχή παραγωγής διαθέτει συνεχή παροχή ύδατος. Αυτό συμβάλλει στο μεγαλύτερο από τον μέσο όρο μέγεθος του καρπού του «Nagykörtű ropogós cseresznye» (διάμετρος 26-38 mm). Ο μεγάλος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας (2 100 ετησίως) και το αμμώδες έδαφος, το οποίο αντικατοπτρίζει τη θερμότητα του ήλιου, αυξάνουν την περιεκτικότητα του καρπού σε σάκχαρα (14-18 ° Brix). Η οξύτητα του καρπού είναι ισορροπημένη (0,6-0,8 g/100 g) λόγω του εδάφους της περιοχής που καλύφθηκε από αποθέσεις ποταμών που πηγάζουν από τα όρη Mátra. Οι τυπικές τιμές σακχάρου και οξύτητας του «Nagykörtű ropogós cseresznye» προσδίδουν μια ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση.

Η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους της παλαιότερα πλημμυρικής πεδιάδας σε φώσφορο, επηρεάζει θετικά την ανθεκτικότητα και την ικανότητα διατήρησης της σάρκας των καρπών. Κατά συνέπεια, το «Nagykörtű ropogós cseresznye» είναι σκληρόσαρκο και ανθεκτικό κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση.

Επίσης, λόγω του μικροκλίματος και των χαρακτηριστικών του εδάφους, η ποικιλία «Petronay gorogós», καθώς και οι άλλες ποικιλίες που αναφέρονται στο σημείο 3.2 με τις παραλλαγές τους, μόνο όταν φυτευτούν στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή παράγουν έναν τραγανό καρπό, έντονου χρώματος σε σχήμα καρδιάς, μεγάλου μεγέθους (διαμέτρου 26–38 mm) που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με ευχάριστα γλυκιά και όξινη γεύση.

Εκτός από τις τοπικές φυσικές συνθήκες, ο ανθρώπινος παράγοντας έχει επίσης καίρια σημασία· ειδικότερα, η τεχνογνωσία και η εμπειρία των τοπικών παραγωγών στο κλάδεμα, στην προστασία των φυτών, στην προετοιμασία και τη λίπανση του εδάφους και, κυρίως, σε ό,τι αφορά τη συγκομιδή και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών κερασιού, μεταβιβάζονται από πατέρα σε γιο για περισσότερα από 150 χρόνια. Η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά. Η σωστή επιλογή επαρκώς σκληρών και ώριμων κερασιών με ένα άγγιγμα του καρπού αποδεικνύει εξαιρετική τεχνογνωσία και εμπειρία. Τα καθήκοντα της Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület [Από την Άνθιση στο Βαζάκι – Τοπική Δέσχη Παραγωγής και Τουριστική Ένωση] περιλαμβάνουν την καλλιέργεια της τοπικής ποικιλίας «Petronay gorogós», τη λειτουργία του φυτωρίου και την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού. Η Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület λειτουργεί επίσης ως βάση γνώσεων που παρέχει στους γεωργούς πληροφορίες σχετικά με την προστασία και την καλλιέργεια των φυτών.

Το φεστιβάλ κερασιών (Cseresznyefesztivál), που διοργανώνεται από το 1996 στο χωριό Nagykörű κάθε χρόνο τον Ιούνιο, γιορτάζει την ωρίμαση των κερασιών. Με την πάροδο των ετών, έχει μετατραπεί σε μια παραδοσιακή εκδήλωση μεγάλης κλίμακας με υψηλά ποσοστά συμμετοχής (τέσσερις έως πέντε χιλιάδες άτομα).

Πολυάριθμα άρθρα στον Τύπο και ραδιοφωνικά προγράμματα έχουν αναφερθεί στο Nagykörű ως τον «κερασώνα της Ουγγαρίας» (Magyar Nemzet, 2003· Szabad Föld, 2007· Népszabadság, 2013· Kossuth Rádió, Hajnal-táj, 12 Οκτωβρίου 2018· Duna Tv Ízérzők [Προστάτες των γεύσεων], γαστρονομική/πολιτιστική εκδήλωση, 5 Δεκεμβρίου 2019). Επίσης, πολλά δημόσια τηλεοπτικά προγράμματα έχουν παρουσιάσει το «Nagykörűi gorogós cseresznye» και τα προϊόντα που παράγονται από τον καρπό, μεταξύ των οποίων τα αποξηραμένα κεράσια, τα διατηρημένα κεράσια, η μαρμελάδα, το σιρόπι, το τσάι από μίσχους κερασιών, το μαξιλάρι με κουκούτσια κερασιού, το ποτό pálinka [brandy] από κεράσια, τα τυριά με αποξηραμένα κεράσια, το κατσικίσιο γιαούρτι με κεράσια και το χειροποίητο σαπούνι με άρωμα κεράσι. Ο δήμος φιλοξενεί επίσης επαγγελματικά φόρουμ για την καλλιέργεια κερασιάς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

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

(2022/C 179/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 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

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02650 – 14.12.2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Finocchio di Isola Capo Rizzuto»

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 που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η ονομασία «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αναφέρεται σε νωπά υβρίδια / νωπές ποικιλίες του είδους *Foeniculum vulgare* Mill., υποείδους *capillaceum*, ποικιλίας *dulce* ή *azoricum*, που καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή η οποία αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

Ανάλογα με την καλλιεργητική περίοδο, το προϊόν «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) ταξινομείται ως πρώιμου ή όψιμου τύπου, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

1. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) - πρώιμος τύπος:

- α) ποικιλία: «Guttuso», «50-57», «Tiziano», «Michelangelo» και «Tiepolo»·
- β) περίοδος συγκομιδής: από το δεύτερο δεκαήμερο του Οκτωβρίου έως τα μέσα Φεβρουαρίου·
- γ) όψη: συμπαγής βολβός με πεπλατυσμένο σχήμα στο επάνω και στο κάτω μέρος και με όρθιους μίσχους·
- δ) χρώμα: λευκό με γραμμώσεις ανοιχτού πράσινου χρώματος και πράσινα φυλλώματα·
- ε) γεύση: χαρακτηριστική, πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση· με ίνες που μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν·
- στ) οσμή: χαρακτηριστική, με έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες·
- ζ) μέγεθος: διάμετρος μεταξύ 50 και 150 mm·
- η) μεικτό βάρος βολβού: μεταξύ 200 και 1 000 γραμμαρίων·

2. «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) - όψιμος τύπος:

- α) ποικιλία: «Narciso», «Donatello», «Tintoretto» και «Riace»·
- β) περίοδος συγκομιδής: από τα τέλη Μαρτίου έως τα μέσα Ιουνίου·
- γ) όψη: συμπαγής βολβός με στρογγυλεμένο σχήμα·
- δ) χρώμα: εξαιρετικά λευκό με γραμμώσεις ανοιχτού πράσινου χρώματος·

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ε) γεύση: χαρακτηριστική, πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση· με ίνες που μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν·
- στ) οσμή: χαρακτηριστική, με έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες·
- ζ) μέγεθος: διάμετρος μεταξύ 50 και 150 mm·
- η) μεικτό βάρος βολβού: μεταξύ 200 και 1 000 γραμμαρίων.

Το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με βάση τα αποτελέσματα των γευστιγνωστικών δοκιμών που έχουν πραγματοποιηθεί:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- Τέφρα (ξηρά ουσία): $\leq 1,2 \%$
- Δείκτης διάθλασης: $\geq 6,0^\circ$ Brix
- Ολικά σάκχαρα: $\geq 3 \%$

Ο βολβός μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο χωρίς τους μίσχους.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής (καλλιέργεια, διαχωρισμός και αρχική συσκευασία) πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

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

—

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

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται, εκτός από τον λογότυπο ΠΓΕ της ΕΕ και τις πληροφορίες που απαιτούνται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, και η ένδειξη «ΠΓΕ Finocchio di Isola Capo Rizzuto» και ο λογότυπος της ονομασίας. Στο σχήμα 1 κατωτέρω παρουσιάζεται η έγχρωμη, η ασπρόμαυρη (θετική) και η ασπρόμαυρη (αρνητική) έκδοση.

Στη συσκευασία πρέπει επίσης να αναγράφονται όλες οι απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνση, ή την επωνυμία και την καταστατική έδρα, του μεμονωμένου παραγωγού ή της ένωσης παραγωγών και του συσκευαστή.

Λογότυπος

Ο λογότυπος της ΠΓΕ παρατίθεται κατωτέρω:



Έγχρωμη έκδοση



Θετική ασπρόμαυρη έκδοση



Αρνητική ασπρόμαυρη έκδοση

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (ΠΓΕ) περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των δήμων Botricello και Belcastro της επαρχίας Catanzaro και των δήμων Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto και Strongoli της επαρχίας Crotone.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση έγκρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» βασίζεται στον δεσμό μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της ποιότητάς του λόγω της γεωγραφικής περιοχής.

Η φήμη του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» οφείλεται στον συνδυασμό αγρονομικών και κλιματικών παραγόντων της περιοχής παραγωγής, οι οποίοι ευνοούν ιδιαίτερα την παραγωγή αυτού του λαχανικού.

Ειδικότερα, τον χειμώνα και την άνοιξη επικρατούν ιδιαίτερα ήπιες κλιματικές συνθήκες. Το αμμοπηλώδες έδαφος με υδροφόρο ορίζοντα πολύ κοντά στην επιφάνεια επιτρέπει την έκθεση των φυτών σε ελεγχόμενη υδατική καταπόνηση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την σχετικά καθυστερημένη ανάπτυξη και την χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία που προσδίδει στον μαραθο τραγανή και χυμώδη υφή.

Επιπλέον, το χαλαρό έδαφος δεν παρουσιάζει καμία αντίσταση στην ανάπτυξη των βολβών, με αποτέλεσμα οι διάφορες ποικιλίες του προϊόντος να αποκτούν τέλειο σχήμα, χωρίς δυσμορφίες.

Χάρη στα χαρακτηριστικά του εδάφους, μόνο ένα μικρό ποσοστό των βολβών μαραθού αναπτύσσει «μακρύ λαιμό». Η χρησιμοποιούμενη καλλιεργητική τεχνική περιλαμβάνει τη μεταφύτευση σε βάθος που ευνοεί την παραγωγή προϊόντων με εντελώς λευκό χρώμα, χαρακτηριστικό στο οποίο συμβάλλει και η φωτεινότητα του εδάφους.

Ο στενός δεσμός μεταξύ της καταλληλότητας της περιοχής και της ονομασίας «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι τα αγροτεμάχια και οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις πολύ συχνά φέρουν τοπωνύμια της περιοχής. Τα τοπωνύμια αυτά χρησιμοποιούνται σχεδόν πάντα για την ταξινόμηση των προϊόντων που καλλιεργούνται στις εν λόγω περιοχές και βασίζονται στην επιτυχία ενός συγκεκριμένου προϊόντος στην αγορά μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Για τον λόγο αυτόν, οι περιοχές της ακτής του Ιονίου Πελάγους νοτίως του Capo Rizzuto, οι οποίες εκτείνονται, μέσω του ακρωτηρίου του Capo Colonna (Crotone), έως τη βόρεια ακτή της παραλίας Marina Strongoli, χαρακτηρίζονταν προηγουμένως ως «*terreni per finocchi di Isola*» (εδάφη για την παραγωγή του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto»).

Υπάρχουν ενδείξεις ότι το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» διατίθεται στην αγορά ήδη από τις αρχές του 20ού αιώνα, αλλά κατά το δεύτερο μισό του περασμένου αιώνα απέκτησε σημαντική θέση στις ιταλικές αγορές οπωροκηπευτικών, ιδίως κατά την περίοδο μεταξύ του Νοεμβρίου και του Μαΐου.

Αυτό επιβεβαιώνεται από τις θρησκευτικές εκδηλώσεις και τις εκδηλώσεις που σχετίζονται με τον οίνο και τα τρόφιμα, καθώς και από τα τοπικά φεστιβάλ που πραγματοποιούνται εδώ και αρκετά χρόνια στην Piazza del Popolo, στο κέντρο της πόλης Isola di Capo Rizzuto.

Θα πρέπει επίσης να γίνει μνεία στο φεστιβάλ «Ortomercato», το οποίο πραγματοποιήθηκε την 1η Μαΐου του 1991 και την 1η Μαΐου του 1992 για την προώθηση της τοπικής παραγωγής, συμπεριλαμβανομένου του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» που καλλιεργείται στον δήμο, καθώς και στα φεστιβάλ που πραγματοποιήθηκαν στις 27 Μαρτίου 1983 και την 1η Απριλίου 1984 και ήταν αποκλειστικά αφιερωμένα στο «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Από τα τέλη της δεκαετίας του 1990 διοργανώνεται το «Festa degli Agricoltori» (φεστιβάλ των γεωργών), το οποίο συμπίπτει χρονικά με τις εορταστικές εκδηλώσεις προς τιμή της «Madonna Greca», την προστάτιδα αγία της πόλης Isola di Capo Rizzuto. Αυτό επιβεβαιώνει τη σημασία που έχει το προϊόν στην περιοχή, η οποία θεωρείται ιδιαίτερα κατάλληλη για την παραγωγή του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto».

Ένα φεστιβάλ που πραγματοποιείται ετησίως ανάμεσα στα τέλη Απριλίου και τις αρχές Μαΐου, το «Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto», προσελκύει το ενδιαφέρον των ιταλικών μέσων μαζικής ενημέρωσης. Για παράδειγμα, το φεστιβάλ της 28ης Απριλίου 2018 περιλήφθηκε στην τηλεοπτική εκπομπή «Ricette all'italiana» στο κανάλι Rete 4. Επίσης, στο φεστιβάλ της 11ης Μαΐου 2019 χρησιμοποιήθηκε σκοπίμως ο όρος «Finocchio d'ORO» που νοείται ως «ο θησαυρός της πόλης Isola di Capo Rizzuto» (11 Μαΐου 2019, Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

Η φήμη του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» επιβεβαιώνεται επίσης από το γεγονός ότι, πριν από περισσότερα από τριάντα χρόνια, το προϊόν επιλέχθηκε για την πρωτοβουλία «Fresco di Legalità», που διοργανώθηκε το 2009, ως σύμβολο το οποίο καλλιεργείται και συγκομίζεται σε εκτάσεις που κατασχέθηκαν από τη μαφία 'Ndrangheta στον δήμο Isola di Capo Rizzuto. Η πρωτοβουλία αυτή διοργανώθηκε από την Associazione Libera Terra (ένωση για την ανάκτηση γης), η οποία συστάθηκε από τον Don Ciotti, σε συνεργασία με τον νομό Crotone και την επισκοπή Crotone - Santa Severina και με την υποστήριξη της Confederazione Italiana Agricoltori (συνμοσπονδία Ιταλών γεωργών), της Copagri (συνμοσπονδία γεωργικών παραγωγών), της Acli Terra (ιταλική ένωση χριστιανών εργαζομένων στον τομέα της γεωργίας), της Confagricoltura (γενική συνμοσπονδία της ιταλικής γεωργίας) και της Coldiretti (εθνική συνμοσπονδία άμεσων καλλιεργητών).

Η φήμη του προϊόντος «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι το προϊόν έχει υψηλότερη τιμή σε σύγκριση με την τιμή του κοινού μάραθου, ακόμη και στην αγορά χονδρικής.

Η φήμη του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» επιβεβαιώνεται επίσης από τη γεύση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Στις 8 Μαΐου 2017 και στις 11 Ιουνίου 2020, πραγματοποιήθηκαν οργανοληπτικές δοκιμές από το εργαστήριο «pH S. R.L.» στην Tavernelle (επαρχία της Φλωρεντίας) με σκοπό να προσδιοριστούν τα οργανοληπτικά/αισθητηριακά χαρακτηριστικά του «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Σύμφωνα με την περιγραφή της ομάδας εμπειρογνομώνων, ο μάραθος αυτός έχει «χαρακτηριστικό και έντονο πρωτογενές άρωμα, χωρίς ξένες νότες... συνήθως πολύ ήπια και πολύ δροσερή γεύση στο στόμα και τραγανή υφή κατά τη μάσηση».

Τα εν λόγω οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναφέρονται επίσης στο άρθρο του Franco Laratta, το οποίο δημοσιεύθηκε στο δεκαπενθήμερο περιοδικό «Il Crotonese» στις 6 Μαρτίου 2020: «*Το Finocchio di Isola Capo Rizzuto έχει άρωμα που διαρκεί και αξέχαστη γεύση*». Στο άρθρο αυτό αναφέρεται επίσης ότι το άρωμα του «Finocchio di Isola di Capo Rizzuto» στα χωράφια αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής.

Το προϊόν «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» εξακολουθεί να διατηρεί το μερίδιο αγοράς του και ενισχύεται από την ιδιαίτερη φήμη που συνδέεται με την ονομασία και την ιστορία του. Το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» αποτελεί βασικό συστατικό πολλών παραδοσιακών συνταγών της περιοχής και είναι γνωστό στους σεφ και στους ειδικούς της γαστρονομίας για την χαρακτηριστική του γεύση και την ποικιλία των γαστρονομικών εφαρμογών του (σε φρέσκια ή ψημένη μορφή, σε ζαχαρώδη παρασκευάσματα, σε κονσερβοποιημένη μορφή κ.λπ.)

Στα πιο δημοφιλή ιστολόγια μαγειρικής στο διαδίκτυο υπάρχουν συνταγές που περιλαμβάνουν ρητά το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» στα συστατικά τους. Τα ιστολόγια αυτά, τα οποία είναι αφιερωμένα σε γαστρονομικές συνταγές, περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής εδεσμάτων και αναφέρουν ειδικά το προϊόν ως «βελούδινο Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Το 2017, στην εκπομπή «A casa tua in tour» της Anna Aloï (το σημερινό κανάλι YouTube «IGB A CASA TUA») παρουσιάστηκε ο τρόπος παρασκευής της «Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto», μιας πικάντικης σούπας με φασόλια cannellini και «Finocchio di Isola Capo Rizzuto». Επίσης, στους λογαριασμούς μέσω κοινωνικής δικτύωσης διαφόρων σεφ βραβευμένων με αστέρι μισελέν (Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino) υπάρχουν συνταγές που περιέχουν ως πρώτη ύλη το «Finocchio di Isola Capo Rizzuto», όπως: «Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato» (με νεφρά, Finocchio di Isola Capo Rizzuto και αστροειδές γλυκάνισο) και «Animella, acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto» (με γλυκάδια, αντζούγιες και Finocchio di Isola Capo Rizzuto).

Επίσης, το προϊόν αναφέρεται σε πολλά περιοδικά και/ή δημοσιεύσεις (απόσπασμα από τον οδηγό τροφίμων και οίνων του περιοδικού «Touring Club Italiano», της 28ης Νοεμβρίου 2006, «A tavola tra Storia e Leggenda», του Συμβουλίου Τουρισμού της περιφέρειας της Καλαβρίας), καθώς και σε γνωστά τηλεοπτικά προγράμματα, όπως το «L'ingrediente perfetto» που προβλήθηκε στο κανάλι La7 στις 19 Ιανουαρίου 2020.

Η φήμη του προϊόντος επιβεβαιώνεται επίσης από το γεγονός ότι η ονομασία «Finocchio di Isola Capo Rizzuto» παρουσιάζει πάνω από 2 000 αποτελέσματα στις ευρέως χρησιμοποιούμενες μηχανές αναζήτησης στο Διαδίκτυο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL