

Επίσημη Εφημερίδα C 239

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

55ο έτος
9 Αυγούστου 2012

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 239/01

Ισοτιμίες του ευρώ 1

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 239/02

Ανακοίνωση για την έναρξη μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης των αντισταθμιστικών μέτρων που εφαρμόζονται στις εισαγωγές ορισμένων ράβδων και σύρματος ανοξείδωτου χάλυβα καταγωγής Ινδίας 2

EL

Τιμή:
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 239/03	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	5
2012/C 239/04	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	9
2012/C 239/05	Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα	13

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

8 Αυγούστου 2012

(2012/C 239/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2336	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,1704
JPY	ιαπωνικό γιεν	96,68	CAD	καναδικό δολάριο	1,2309
DKK	δανική κορόνα	7,4438	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,5679
GBP	λίρα στερλίνα	0,78880	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,5177
SEK	σουηδική κορόνα	8,2770	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5375
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2012	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 396,30
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	10,1532
NOK	νορβηγική κορόνα	7,3040	CNY	κινεζικό γιουάν	7,8473
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,4970
CZK	τσεχική κορόνα	25,173	IDR	ινδονησιακή ρουπία	11 685,79
HUF	ουγγρικό φιορίνι	277,93	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	3,8272
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	51,507
LVL	λεττονικό λατ	0,6963	RUB	ρωσικό ρούβλι	39,2460
PLN	πολωνικό ζλότι	4,0905	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,883
RON	ρουμανικό λέι	4,5499	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,5103
TRY	τουρκική λίρα	2,2094	MXN	μεξικανικό πέσο	16,3722
			INR	ινδική ρουπία	68,3600

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση για την έναρξη μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης των αντισταθμιστικών μέτρων που
εφαρμόζονται στις εισαγωγές ορισμένων ράβδων και σύρματος ανοξείδωτου χάλυβα καταγωγής Ινδίας

(2012/C 239/02)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή («Επιτροπή») έλαβε αίτηση για την πραγματοποίηση μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης δυνάμει του άρθρου 19 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 597/2009 του Συμβουλίου, της 11ης Ιουνίου 2009, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο επιδοτήσεων εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας ⁽¹⁾ («ο βασικός κανονισμός»).

1. Αίτηση επανεξέτασης

Η αίτηση επανεξέτασης υποβλήθηκε από την εταιρεία Viraj Profiles Pvt. Ltd. («ο αιτών»), παραγωγό-εξαγωγέα της Ινδίας («η ενδιαφερόμενη χώρα»).

Το πεδίο της επανεξέτασης περιορίζεται στην εξέταση της πρακτικής επιδοτήσεων όσον αφορά τον αιτούντα.

2. Υπό εξέταση προϊόν

Το προϊόν που αποτελεί αντικείμενο της επανεξέτασης είναι ράβδοι και σύρμα ανοξείδωτου χάλυβα που δεν έχουν υποστεί άλλη περαιτέρω επεξεργασία από την εν ψυχρώ μορφοποίηση ή τελειοποίηση, εκτός των ράβδων και σύρματος κυκλικής διατομής διαμέτρου 80 χιλιοστών ή παραπάνω, καταγωγής Ινδίας το οποίο υπάγεται σήμερα στους κωδικούς ΣΟ 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 και 7222 20 89 («το υπό εξέταση προϊόν»).

3. Υφιστάμενο μέτρο

Το μέτρο που ισχύει σήμερα είναι ένας οριστικός αντισταθμιστικός δασμός που επιβλήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 405/2011 του Συμβουλίου ⁽²⁾.

4. Λόγοι της επανεξέτασης

Η αίτηση δυνάμει του άρθρου 19 παράγραφος 3 βασίζεται σε αποδεικτικά εκ πρώτης όψεως στοιχεία που υπέβαλε ο αιτών, σύμφωνα με τα οποία, όσον αφορά τον αιτούντα και όσον αφορά τις

επιδοτήσεις, οι συνθήκες βάσει των οποίων επιβλήθηκε το ισχύον μέτρο έχουν αλλάξει και οι αλλαγές αυτές είναι διαρκούς χαρακτήρα.

Ο αιτών ισχυρίζεται ότι οι συνθήκες έχουν αλλάξει από την τελευταία περίοδο της έρευνας και ότι οι αλλαγές αυτές είναι διαρκούς χαρακτήρα, δεδομένου ότι σχετίζονται με αλλαγές που επέφερε η κυβέρνηση της Ινδίας στους εφαρμοστέους κατ' αξία τελωνειακούς δασμούς που επιβάλλονται στο σκραπ ανοξείδωτου χάλυβα και στο σιδηρονικέλιο, δύο κύριες πρώτες ύλες για την παραγωγή του προϊόντος που αποτελεί το αντικείμενο της επανεξέτασης.

Ο αιτών προσκόμισε αποδεικτικά εκ πρώτης όψεως στοιχεία σύμφωνα με τα οποία δεν χρειάζεται πλέον να συνεχιστεί η επιβολή του μέτρου στο σημερινό επίπεδο για να αντισταθμιστεί η αντισταθμιστική επιδότηση. Ο αιτών έχει υποβάλει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία προκύπτει ότι το ποσό της επιδότησής του έχει μειωθεί αρκετά κάτω από το ποσό του δασμού που εφαρμόζεται κατά την τρέχουσα περίοδο στο προϊόν. Αυτή η μείωση του γενικού επιπέδου επιδότησης οφείλεται κυρίως στη σημαντική μείωση του οφέλους που προκύπτει σύμφωνα με το καθεστώς μονάδων εξαγωγικού προσανατολισμού (ΕΟUS).

Επομένως, η συνέχιση της επιβολής του μέτρου στο ισχύον επίπεδο, το οποίο είχε βασιστεί στο προγενέστερο καθορισμένο επίπεδο επιδότησης, δεν είναι πλέον αναγκαία για την αντισταθμισμό της επιδότησης όπως είχε καθοριστεί προγενέστερα.

5. Διαδικασία

Αφού κατέληξε στο συμπέρασμα, κατόπιν διαβουλεύσεων με τη συμβουλευτική επιτροπή, ότι υπάρχουν επαρκή αποδεικτικά στοιχεία που δικαιολογούν την έναρξη μερικής ενδιάμεσης επανεξέτασης, η Επιτροπή αρχίζει επανεξέταση σύμφωνα με το άρθρο 19 του βασικού κανονισμού.

Η έρευνα θα καθορίσει κατά πόσον είναι αναγκαίο να συνεχιστεί, να αρθεί ή να τροποποιηθεί το ισχύον μέτρο όσον αφορά τον αιτούντα, λαμβανομένου υπόψη ότι ο αιτών άλλαξε το επίπεδο επιδότησης

⁽¹⁾ ΕΕ L 188 της 18.7.2009, σ. 93.

⁽²⁾ ΕΕ L 108 της 28.4.2011, σ. 3.

λόγω αλλαγών που επέφερε η κυβέρνηση της Ινδίας στους εφαρμοστέους κατ' αξία τελωνειακούς δασμούς που επιβάλλονται στο σκραπ ανοξείδωτου χάλυβα και στο σιδηρονικέλιο καθώς και εξαιτίας της μείωσης στα κέρδη που προκύπτουν σύμφωνα με το καθεστώς ΕΟΥΣ.

5.1. Έρευνα στον παραγωγό-εξαγωγέα

Προκειμένου να συγκεντρώσει τα στοιχεία που θεωρεί απαραίτητα για την έρευνά της, η Επιτροπή θα αποστείλει ερωτηματολόγιο στον αιτούντα, ως παραγωγό-εξαγωγέα, και στις αρχές της οικείας χώρας εξαγωγής. Οι πληροφορίες αυτές και τα αποδεικτικά στοιχεία πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή εντός 37 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά.

5.2. Άλλες γραπτές παρατηρήσεις

Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παρούσας ανακοίνωσης, καλούνται όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη να γνωστοποιήσουν τις απόψεις τους, να υποβάλουν πληροφορίες και να προσκομίσουν αποδεικτικά στοιχεία. Οι πληροφορίες και τα αποδεικτικά αυτά στοιχεία θα πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή εντός 37 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά.

5.3. Δυνατότητα ακρόασης από τις υπηρεσίες ερευνών της Επιτροπής

Όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη μπορούν να ζητήσουν ακρόαση από τις υπηρεσίες ερευνών της Επιτροπής. Κάθε αίτηση ακρόασης θα πρέπει να υποβάλλεται γραπτώς και να εξηγούνται οι λόγοι υποβολής της. Για ακρόασεις σχετικά με ζητήματα που αφορούν το αρχικό στάδιο της έρευνας επανεξέτασης, η αίτηση πρέπει να υποβληθεί εντός 15 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*. Κατόπιν, η αίτηση ακρόασης πρέπει να υποβληθεί εντός των συγκεκριμένων προθεσμιών που θα ορίσει η Επιτροπή κατά την επικοινωνία της με τα μέρη.

5.4. Οδηγίες για την υποβολή γραπτών παρατηρήσεων και την αποστολή συμπληρωμένων ερωτηματολογίων και αλληλογραφίας

Όλες οι γραπτές παρατηρήσεις, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που ζητούνται στην παρούσα ανακοίνωση, καθώς και τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια και η αλληλογραφία των ενδιαφερόμενων μερών, τα οποία διαβιβάζονται εμπιστευτικώς, πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Limited» (περιορισμένης διανομής) ⁽¹⁾.

Τα ενδιαφερόμενα μέρη που υποβάλλουν περιορισμένης διανομής («Limited») πληροφορίες οφείλουν να προσκομίσουν μη εμπιστευτικές περιλήψεις τους, σύμφωνα με το άρθρο 29 παράγραφος 2 του βασικού κανονισμού, οι οποίες θα φέρουν την ένδειξη «For inspection by interested parties» (προς εξέταση από τα ενδιαφερόμενα μέρη). Οι εν λόγω περιλήψεις πρέπει να είναι αρκούντως περιεκτι-

κές, ώστε να επιτρέπουν σε ικανοποιητικό βαθμό την κατανόηση της ουσίας της εμπιστευτικής πληροφορίας που υποβάλλεται. Αν ένα ενδιαφερόμενο μέρος που υποβάλλει εμπιστευτικές πληροφορίες δεν προσκομίζει περιλήψη μη εμπιστευτικού χαρακτήρα στην απαιτούμενη μορφή και ποιότητα, οι εν λόγω εμπιστευτικές πληροφορίες μπορεί να μην ληφθούν υπόψη.

Τα ενδιαφερόμενα μέρη καλούνται να υποβάλουν όλες τις παρατηρήσεις και τα αιτήματά τους σε ηλεκτρονική μορφή (τις παρατηρήσεις μη εμπιστευτικού χαρακτήρα μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και τις παρατηρήσεις εμπιστευτικού χαρακτήρα σε CD-R/DVD) και πρέπει να αναφέρουν την επωνυμία, την ταχυδρομική διεύθυνση, τη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, καθώς και τους αριθμούς τηλεφώνου και φαξ του ενδιαφερόμενου μέρους. Ωστόσο, οποιεσδήποτε εξουσιοδοτήσεις και υπογεγραμμένα πιστοποιητικά που συνοδεύουν απαντήσεις σε ερωτηματολόγια, καθώς και τυχόν επικαιροποιήσεις τους, υποβάλλονται γραπτώς σε χαρτί, δηλαδή ταχυδρομικώς ή με επίδοση στην κατωτέρω διεύθυνση. Εάν ένα ενδιαφερόμενο μέρος δεν μπορεί να υποβάλει τις παρατηρήσεις και τις αιτήσεις του σε ηλεκτρονική μορφή, πρέπει να ενημερώσει αμέσως την Επιτροπή, βάσει του άρθρου 28 παράγραφος 2 του βασικού κανονισμού. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την αλληλογραφία με την Επιτροπή, τα ενδιαφερόμενα μέρη μπορούν να συμβουλευτούν τη σχετική σελίδα στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Εμπορίου: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Διεύθυνση αλληλογραφίας της Επιτροπής:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: N105 04/092
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
Φαξ +32 22981767
E-mail: trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu

6. Άρνηση συνεργασίας

Όταν ένα ενδιαφερόμενο μέρος αρνείται την πρόσβαση σε απαραίτητες πληροφορίες ή δεν τις παρέχει εντός της προβλεπόμενης προθεσμίας ή παρεμποδίζει σε σημαντικό βαθμό την έρευνα, επιτρέπεται να συνάγονται συμπεράσματα, είτε καταφατικά είτε αρνητικά, με βάση τα διαθέσιμα στοιχεία, σύμφωνα με το άρθρο 28 του βασικού κανονισμού.

Εάν διαπιστωθεί ότι ένα ενδιαφερόμενο μέρος έχει προσκομίσει ψευδή ή παραπλανητικά στοιχεία, τα εν λόγω στοιχεία δεν λαμβάνονται υπόψη και είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν τα διαθέσιμα πραγματικά στοιχεία.

Εάν ένα ενδιαφερόμενο μέρος δεν συνεργάζεται ή συνεργάζεται μόνον εν μέρει και, συνεπώς, τα συμπεράσματα βασίζονται στα διαθέσιμα πραγματικά στοιχεία, σύμφωνα με το άρθρο 28 του βασικού κανονισμού, το αποτέλεσμα ενδέχεται να είναι λιγότερο ευνοϊκό για το εν λόγω μέρος από ό,τι θα ήταν εάν είχε συνεργαστεί.

7. Σύμβουλος ακροάσεων

Τα ενδιαφερόμενα μέρη μπορούν να ζητήσουν την παρέμβαση του συμβούλου ακροάσεων της Γενικής Διεύθυνσης Εμπορίου. Ο σύμβουλος ακροάσεων ενεργεί ως μεσάζων μεταξύ των ενδιαφερόμενων μερών και των υπηρεσιών ερευνών της Επιτροπής. Ο σύμβουλος

⁽¹⁾ Ένα έγγραφο που φέρει την ένδειξη «Limited» είναι έγγραφο που θεωρείται εμπιστευτικού χαρακτήρα δυνάμει του άρθρου 29 του βασικού κανονισμού και του άρθρου 12 της συμφωνίας ΠΟΕ για τις επιδοτήσεις και τα αντισταθμιστικά μέτρα. Το έγγραφο αυτό επίσης προστατεύεται δυνάμει του άρθρου 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1049/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 145 της 31.5.2001, σ. 43).

ακροάσεων εξετάζει τις αιτήσεις πρόσβασης στο αρχείο, τις διαφωνίες σχετικά με τον εμπιστευτικό χαρακτήρα των εγγράφων, τις αιτήσεις παράτασης προθεσμιών και τις αιτήσεις ακρόασης τρίτων μερών. Ο σύμβουλος ακροάσεων μπορεί να διοργανώσει ακρόαση με ένα επιμέρους ενδιαφερόμενο μέρος και να μεσολαβήσει ώστε να εξασφαλιστεί για τα ενδιαφερόμενα μέρη η πλήρης άσκηση του δικαιώματος υπεράσπισής τους.

Μια αίτηση ακρόασης με τον σύμβουλο ακροάσεων θα πρέπει να υποβάλλεται γραπτώς και να εξηγούνται οι λόγοι υποβολής της. Για ακροάσεις σχετικά με ζητήματα που αφορούν το αρχικό στάδιο της έρευνας επανεξέτασης, η αίτηση πρέπει να υποβληθεί εντός 15 ημερών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*. Ακολουθώντας, μια αίτηση ακρόασης πρέπει να υποβάλλεται εντός των συγκεκριμένων προθεσμιών που ορίζει η Επιτροπή κατά την επικοινωνία της με τα μέρη.

Ο σύμβουλος ακροάσεων παρέχει επίσης ευκαιρίες για ακρόαση με τη συμμετοχή των μερών ώστε να επιτρέπεται η παρουσίαση διαφορετικών απόψεων και επιχειρημάτων προς αντίκρουση των ισχυρισμών για θέματα που αφορούν, μεταξύ άλλων, την πρακτική επιδοτήσεων.

Για περισσότερες πληροφορίες και στοιχεία επικοινωνίας, τα ενδιαφερόμενα μέρη μπορούν να ανατρέξουν στις ιστοσελίδες του συμβούλου ακροάσεων στον δικτυακό τόπο της ΓΔ Εμπορίου: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. Χρονοδιάγραμμα της έρευνας επανεξέτασης

Η έρευνα επανεξέτασης θα ολοκληρωθεί σύμφωνα με το άρθρο 22 παράγραφος 1 του βασικού κανονισμού εντός 15 μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

9. Επεξεργασία δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα

Η επεξεργασία των δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα που συγκεντρώθηκαν στο πλαίσιο της παρούσας έρευνας επανεξέτασης θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 45/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα από τα όργανα και τους οργανισμούς της Κοινότητας και σχετικά με την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ΕΕ L 8 της 12.1.2001, σ. 1.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 239/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR»

Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Orkney Scottish Island Cheddar»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3: Τυριά

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

Το τυρί «Orkney Scottish Island Cheddar» παράγεται με γάλα προερχόμενο από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το τυρί αυτό έχει γεύση γεμάτη, έντονη, με νότες ξηρών καρπών και χαρακτηρίζεται από όξινες νότες σε μέτρια επίπεδα. Το άρωμα είναι καθαρό και χαρακτηριστικό του τυριού τσένταρ, με λεία και συμπαγή μάζα σταθερής αλλά εύπλαστης σύστασης. Ο χρόνος ωρίμασης του τυριού «Orkney Scottish Island Cheddar» συνήθως κυμαίνεται μεταξύ 6 και 18 μηνών, δίνοντας μια ποικιλία γευστικών τύπων αναλόγως της διάρκειας ωρίμασης (μέτριος, ώριμος και πολύ ώριμος).

Τα τυριά συνήθως διατίθενται στην αγορά σε τρεις τύπους, αναλόγως της διάρκειας ωρίμασης:

— Μέτριος (6-12 μήνες): μαλακή μάζα, απαλή πικάντικη γεύση.

— Ώριμος (12-15 μήνες): συμπαγής μάζα, ελαφρώς πικάντικη γεύση.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- Πολύ ώριμος (15-18 μήνες): συμπαγής μάζα, ελαφρώς εύθρυπτη, με πικάντικες νότες και κρυστάλλους γαλακτικού άλατος.

Το τυρί παράγεται σε μεγάλα τεμάχια των 20 kg που κατόπιν κόβονται σε διάφορα σχήματα και βάρη, στο τέλος της ωρίμασης. Η μάζα των τυριών είναι είτε λευκόχρωμη ή χρωματιστή, με έντονο ομοιόμορφο χρώμα. Το χρώμα της έγχρωμης τυρόμαζας επιτυγχάνεται με την προσθήκη φυτικής χρωστικής στη λευκόχρωμη τυρόμαζα μετά το τέλος της παστερίωσης.

Τα χημικά χαρακτηριστικά του τυριού είναι τα ακόλουθα:

- Υγρασία 33-36 %
- Λιπαρά 33-36 %
- Λίπος επί ξηρού 50-52 %
- Αλάτι 1,6-2,1 %
- pH 5,1-5,4 κατά την παρασκευή

Τα μικροβιολογικά όρια για το τυρί είναι:

- *Listeria Monocytogenes*: απουσία σε 25 g
- *Staphylococcal enterotoxins*: απουσία σε 25 g
- Σαλμονέλα: απουσία σε 25 g

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Νωπό παστεριωμένο γάλα παραγόμενο σε εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το γάλα παρουσιάζει τα τυπικά χαρακτηριστικά του νωπού, καθαρού και ανεπεξέργαστου γάλακτος και διατηρεί όλη την κρέμα του γάλακτος που έχει αμέσως μετά το άρμεγμα.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των ζώων αποτελείται από νωπό χόρτο και ενσιρωμένη χορτονομή. Η διαίτα των ζώων, η οποία συνίσταται σε βόσκηση επί έξι μήνες και σε σταυλισμό για την υπόλοιπη περίοδο του έτους, συμπληρώνεται με κριθή και γογγύλια παραγόμενα τοπικά και με σπόρους (φυράματα) ζυθοποιίας προερχόμενα από μια τοπική ζυθοποιία. Για τη συμπλήρωση του σιτηρεσίου χορηγούνται επίσης πρωτεϊνούχα συμπληρώματα (σόγια μη-ΓΤΟ), ενεργειακά συμπληρώματα (σακχαρότευτλα) και ανόργανα συμπληρώματα, παραγόμενα εκτός της περιοχής παραγωγής.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια της παρασκευής και παραγωγής του προϊόντος «Orkney Scottish Island Cheddar» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής, συμπεριλαμβανομένης:

- Παραλαβή του γάλακτος
- Παστερίωση και τυποποίηση του γάλακτος
- Προετοιμασία και ανάμειξη των συστατικών
- Προσθήκη αλατιού στο τυρόπηγμα
- Ωρίμαση και αξιολόγηση του τυριού

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Άνευ αντικειμένου.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Άνευ αντικειμένου.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Νήσοι Orkney, Βορείως της Σκωτίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν παράγεται με τοπικό γάλα των νήσων Orkney, σύμφωνα με παραδοσιακή συνταγή και διαδικασία. Για την παρασκευή του συνδυάζονται η τεχνογνωσία των τυροκόμων με την ποιότητα της τοπικής πρώτης ύλης.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή κυρίως εκτείνεται σε κυματοειδή εδάφη χαμηλού υψομέτρου, που διαθέτουν μεγάλου βάρους και εύφορη επιφανειακή στιβάδα, αποτέλεσμα της κτηνοτροφικής δραστηριότητας που αναπτύσσεται στο νησί επί πάνω από 5 000 έτη. Η περιοχή είναι διάσημη για τα νεολιθικά μνημεία που αποτελούν τόπους παγκόσμιας κληρονομιάς και για τις μεγάλης έκτασης περιοχές της που έχουν χαρακτηριστεί ως περιβαλλοντικά ευαίσθητες περιοχές (ESA) ή περιοχές ειδικού επιστημονικού ενδιαφέροντος (SSSI). Λόγω της γειτνίασης με το ρεύμα του Κόλπου, το κλίμα είναι εύκρατο και το έδαφος πλούσιο σε ιώδιο και θείο, στοιχεία χάρη στα οποία, σε συνδυασμό με την ηλιοφάνεια η οποία λόγω του γεωγραφικού πλάτους είναι σταθερή κατά τη θερινή ισημερία, δημιουργούνται πλούσιοι βοσκότοποι για τα βοοειδή γαλακτοπαραγωγής που ανήκουν κυρίως στις φυλές Holstein/Friesian και Ayrshire. Ο συνδυασμός αυτών των συνθηκών έχει οδηγήσει σε έναν μοναδικό πόρο γάλακτος υψηλής ποιότητας για τυροκομική χρήση ο οποίος αναγκαστικά περιορίζεται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, καθώς αυτή περιβάλλεται από ένα φυσικό εμπόδιο, τη θάλασσα, που εμποδίζει τη μεταφορά του εκτός αυτής.

Ο τυροκόμος ελέγχει τη διαδικασία παρακολουθώντας το βαθμό οξύτητας και, όταν αυτός έχει φθάσει στα ενδεδειγμένα επίπεδα, βγάζει το τυρόπηγμα από το δοχείο πήξης, αφαιρεί τον ορό και επεξεργάζεται το ξηρό τυρόπηγμα πάνω στον πάγκο εργασίας. Η αλάτιση είναι μια εργασία που απαιτεί μεγάλη δεξιότητα, καθώς το τυρόπηγμα πρέπει να έχει αποκτήσει τη σωστή σύσταση και οξύτητα.

Το αλάτι προστίθεται χειρωνακτικά με μια τεχνική που θυμίζει εκείνη του σπορέα του παλιού καιρού, την οποία εφάρμοζαν όλες οι προηγούμενες γενιές καλλιεργητών όταν έσπερναν τα χωράφια του Orkney διασκορπίζοντας το σπόρο με μια χαρακτηριστική κίνηση του χεριού. Αυτή η εργασία είναι ουσιαστικό να γίνεται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, καθώς πρέπει να προστεθεί η σωστή ποσότητα αλατιού και να διασκορπιστεί ομοιόμορφα σε όλο το τυρόπηγμα. Επιπλέον, η δεξιότητα του τυροκόμου ο οποίος παρακολουθεί τις διάφορες φάσεις της παραγωγής του τυριού είναι απαραίτητη προκειμένου αυτός να διασφαλίζει ότι το τυρί διατηρεί τη σωστή σύσταση και οξύτητα σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Απαιτούνται πολλά χρόνια εμπειρίας και σημαντική δεξιότητα για να είναι ο τυροκόμος ικανός να παράγει τυριά με την επιθυμητή σύσταση και γεύση και να εξασφαλίζει σταθερή παραγωγή τυριών υψηλής ποιότητας.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το τυρί «Orkney Scottish Island Cheddar» διακρίνεται από άλλα παραδοσιακά τυριά τσένταρ λόγω της ιδιαίτερης τεχνικής ξηρής ανάμειξης που χρησιμοποιείται κατά τη μεταποίησή του. Αυτή η μέθοδος παραγωγής επινοήθηκε το 1984 και χρησιμοποιείται έως σήμερα. Προήλθε από πραγματική συνέργεια επιχειρηματικών ιδεών, ως αποτέλεσμα της αναζήτησης μιας μεθόδου για την αποδοτική παραγωγή τυριού τσένταρ με βραχύχρονη διαδικασία παραγωγής το οποίο όμως να παρουσιάζει κάποια πρωτοτυπία σε σχέση με τα παραδοσιακά τυριά τσένταρ. Το αποτέλεσμα ήταν ένα τυρί το οποίο διαθέτει γεμάτη και ώριμη γεύση, καθώς και σταθερή, πυκνή μάζα και σύσταση οι οποίες, χάρη στη χρήση γάλακτος με τυποποιημένα χαρακτηριστικά, παραμένουν αναλλοίωτες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Η ξηρή ανάμειξη αποτελεί προσαρμογή της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής του τυριού τσένταρ. Εκτελείται μετά την έξοδο του τυροπήγματος από το δοχείο πήξης και την τοποθέτησή του στον πάγκο τελειοποίησης και συνίσταται στο να εμποδιστεί το τυρόπηγμα να «σφίξει» μετά την αφαίρεση του ορού. Για τον σκοπό αυτό το τυρόπηγμα αναμειγνύεται συνεχώς, έως τη στιγμή που θα αλατιστεί και θα αφενδί σε ηρεμία. Η κανονική διαδικασία είναι να εκτελείται η αλάτιση περίπου 3 ώρες και 20 λεπτά μετά την προσθήκη της πυτιάς, όταν η μέτρηση της οξύτητας δίνει την τιμή 0,28. Με τον τρόπο αυτό το τυρί αποκτά συμπαγή σύσταση και, όταν η αλάτιση εκτελείται με δεξιότητες και χειρωνακτικά, το αλάτι κατανέμεται σε μικρότερα σωματίδια τυροπήγματος με αποτέλεσμα η κατανομή του να είναι πιο ομοιόμορφη σε σχέση με τις παραδοσιακές τεχνικές. Κατόπιν, το τυρόπηγμα αφήνεται να στερεοποιηθεί στις τυροκομικές μήτρες και στη συνέχεια τοποθετείται σε σάκους και αφήνεται να ωριμάσει πάνω σε ξύλινες ραφιέρες.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η τυροκομική δραστηριότητα στις νήσους Orkney ξεκίνησε αιώνες πριν, όταν οι σύζυγοι των γεωργών, για να ενισχύσουν κάπως το πενιχρό εισόδημα από την καλλιέργεια των μικρών κλήρων που τους αναλογούσαν, πουλούσαν το πλεόνασμα της οικιακής τυροκομικής παραγωγής τους. Επίσης, για να συμπληρώσουν τη διατροφή τους κατά τη μακρά χειμερινή περίοδο, αποθήκευαν ορισμένα τυριά στα παραδοσιακά δοχεία που κανονικά χρησιμοποιούσαν για να διατηρούν το άλευρο βρώμης.

Το πρώτο τυροκομείο ιδρύθηκε στο Kirkwall, το 1946, ως αποτέλεσμα του γεγονότος ότι κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου η προσφορά γάλακτος είχε αυξηθεί σημαντικά προκειμένου να τραφούν τα 60 000 άτομα που βρίσκονταν σε υπηρεσία στα νησιά. Το τυρί είχε σκληρή μάζα και παραγόταν σε παραδοσιακές επενδεδυμένες μήτρες, σε σχήμα τετράγωνο ή κυλινδρικό, έως ότου, λόγω της αύξησης της παραγωγής γάλακτος, σημειώθηκε το πέρασμα σε πιο σύγχρονες μεθόδους παραγωγής και δημιουργήθηκε μια συνταγή για τσένταρ στο νέο τυροκομείο που εγκαινιάστηκε το 1958. Η παραδοσιακή συνταγή στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την εισαγωγή της τεχνικής της ξηρής ανάμειξης, εναλλακτική μέθοδος η οποία άρχισε να εφαρμόζεται το 1984, μετά της ολοκλήρωση της πειραματικής φάσης.

Την επιτυχία του προϊόντος «Orkney Scottish Island Cheddar» πιστοποιούν τα βραβεία που του έχουν απονεμηθεί σε διάφορους σημαντικούς διαγωνισμούς: Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009), The Bath and West Show (1st Mild White 2007), British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) και Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010).

Το τυρί επίσης περιλαμβάνεται στον κατάλογο του περίφημου ξενοδοχείου Langham Hotel του Λονδίνου, ενώ ο διάσημος σεφ Nick Nairn το περιέγραψε, το 2009, ως εξής: «Ένα τυρί που οφείλει την ποιότητά του στο ιδιαίτερο κλίμα των νησιών και στη μέθοδο ξηρής ανάμειξης. Είναι ιδιαιτέρως κατάλληλο για τη μαγειρική διότι, χάρη στη μέθοδο παραγωγής του, όταν λιώνει απελευθερώνει λιγότερη λιπαρή ύλη σε σύγκριση με άλλα τυριά τσένταρ. Τα φαγητά που έχουν παρασκευαστεί με το τσένταρ του Orkney είναι πιο κρεμώδη και πιο εύγευστα».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 239/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SALMERINO DEL TRENTINO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Salmerino del Trentino»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

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

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Salmerino del Trentino» αποδίδεται στα ψάρια της οικογένειας σαλμονίδες που εκτρέφονται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής και τα οποία ανήκουν στο είδος *Salvelinus alpinus* L (αρκτικός σαλβελίνος, είδος πέστροφας). Κατά τη διάθεση στο εμπόριο, οι σαλβελίνοι πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: χρώμα γκριζοπράσινο ή καστανό, με πλάτη και πλευρά διάσπαρτα με λευκωπές, κίτρινες ή ρόδινες κηλίδες, χωρίς άλω· τα νωπιαία και σουραία πτερύγια έχουν γκρι χρώμα, τα υπόλοιπα πτερύγια πορτοκαλί με λευκό οπίσθιο περιθώριο. Ο δείκτης διάπλωσης (condition factor) δεν πρέπει αντιστοίχως να υπερβαίνει την τιμή 1,10 για τα ψάρια βάρους έως 400 gr και την τιμή 1,20 για τα ψάρια βάρους μεγαλύτερου από τα 400 gr. Το κρέας πρέπει να παρουσιάζει μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικά λίπη 6 %. Η σάρκα έχει χρώμα λευκό ή απαλό ρόδινο (σομόν), είναι σφικτή, τρυφερή, άπαχη και ξηρή με λεπτή γεύση ψαριού και ελαφριά και αρωματική οσμή γλυκού νερού, χωρίς καθόλου επίγευση λάσπης. Οι ξένες οσμές του προϊόντος πρέπει να είναι περιορισμένες, με περιεκτικότητα σε γεωσμήνη μικρότερη από 0,9 µg/Kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Το σιτηρέσιο πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που έχουν παγιωθεί από την παράδοση, σύμφωνα με τα χρηστά συναλλακτικά ήθη. Για τον λόγο αυτό οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ΓΤΟ και να είναι δεόντως πιστοποιημένες σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προκειμένου να συμβάλουν στην ανάδειξη της τυπικής ποιότητας του κρέατος του προϊόντος με την ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» είναι αποδεκτές οι ακόλουθες πρώτες ύλες:

- 1) σιτηρά, σπόροι, τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·
- 2) ελαιούχοι σπόροι, τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών και των ελαίων τους·
- 3) σπόροι ψυχανθών και τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωοτροφών·

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- 4) άλευρα κονδύλων και τα προϊόντα και υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανόμενων των πρωτεϊνούχων συμπυκνωμένων ζωτροφών·
- 5) προϊόντα και υποπροϊόντα προερχόμενα από ψάρι ή/και μαλακόστρακα, συμπεριλαμβανόμενων των ελαίων
- 6) άλευρο θαλάσσιων φυκιών και παράγωγα·
- 7) προϊόντα με βάση το αίμα μη μηρυκαστικών.

Τα χαρακτηριστικά της σύστασης του σιτηρεσίου πρέπει να είναι τέτοιας φύσης ώστε να καλύπτουν τις ανάγκες των ζώων κατά τη διάρκεια όλων των φάσεων του κύκλου εκτροφής. Είναι αποδεκτά όλα τα πρόσθετα διατροφής των ζώων τα οποία ορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Το απαλό ρόδινο (σομόν) χρώμα πρέπει να λαμβάνεται χρησιμοποιώντας κυρίως την καροτενοειδή χρωστική ασταξανθίνη ή/και καροτενοειδή φυσικής προέλευσης.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι φάσεις εκτροφής, οι οποίες περιλαμβάνουν τα στάδια του γόνου, του ιχθύδιου και του ενήλικα σαλβελίνου καθώς και οι εργασίες θανάτωσης πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 ακόλουθως γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το μεταποιημένο προϊόν πρέπει να διατίθεται προς πώληση σε σκαφίδια από πολυστυρένιο καλυμμένα με πλαστική μεμβράνη ή/και σε κουτιά από πολυστυρένιο καλυμμένα με πλαστική μεμβράνη ή/και σε φακελάκια συσκευασμένα υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Σε σχέση με τους τύπους στους οποίους το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο, οι σαλβελίνοι διατίθενται προς πώληση ως νωπό προϊόν: ακέρατοι, εκσπλαχνισμένοι, σε φιλέτα ή/και σε φέτες.

Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση ακέρατα ή/και εκσπλαχνισμένα έχουν ελάχιστο βάρος 170 g.

Τα ψάρια που διατίθενται στην κατανάλωση σε φιλέτα ή/και σε φέτες έχουν ελάχιστο βάρος 80 g.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Σε κάθε ατομική συσκευασία πρέπει να εμφανίζεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, οι οποίοι να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη αναφορά, η ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ή το αρκτικόλεξο «IGP» (ΠΓΕ).

Η τελευταία αυτή ένδειξη πρέπει να μεταφράζεται στη γλώσσα της χώρας εμπορίας του προϊόντος.

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

Σε κάθε ατομική συσκευασία πρέπει να εμφανίζεται, στην ετικέτα ή το υλικό συσκευασίας, σε εμφανή θέση, ο ακόλουθος λογότυπος. Εναλλακτικά, ο λογότυπος μπορεί να αναπαράγεται σε αποχρώσεις του γκρι.



Στην ετικέτα ή σε κάθε ατομική συσκευασία, πρέπει επίσης να εμφανίζεται το ευρωπαϊκό σύμβολο αναγνώρισης των προϊόντων ΠΓΕ. Στην ετικέτα ή σε ειδική ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ο αριθμός ή ο κωδικός αναφοράς του παραγωγού ή/και της παρτίδας παραγωγής.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» περιλαμβάνει το σύνολο της επικράτειας της αυτόνομης επαρχίας του Trento, καθώς και την κοινότητα Bagolino στην επαρχία της Brescia. Η οριοθετημένη περιοχή περιλαμβάνει επομένως τα κυριότερα υδατορρέυματα του Trentino, καθώς και τις παράχθιες κοιλάδες με τους παραποτάμους τους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το έδαφος έχει διαμορφωθεί με την αλληλοδιαδοχή πολυάριθμων κύκλων παγετωνικής και ποτάμιας διάβρωσης. Από μορφολογική άποψη, είναι κυρίως ορεινό και χαρακτηρίζεται από κοιλάδες διαμορφωμένες σε μικρό ή μεγάλο βάθος στο γεωλογικό υπόστρωμα και οι οποίες αντιστοιχούν σε όλες τις υδρογραφικές λεκάνες της οριοθετημένης περιοχής. Το κλίμα της περιοχής παραγωγής του προϊόντος «Salmerino del Trentino» I.G.P. είναι χαρακτηριστικό των αλπικών περιοχών, με συχνές βροχοπτώσεις, συχνές χιονοπτώσεις κατά τους χειμερινούς μήνες και δροσερές θερμοκρασίες ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο. Όλο το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των σαλβελίνων προέρχεται από τη μόνιμη χιονοκάλυψη και παγοκάλυψη που είναι παρούσα στην περιοχή.

Η χημική σύσταση των νερών πηγών του Trentino από άποψη ολιγοστοιχείων (μαγνήσιο, νάτριο, κάλιο) παρουσιάζει μικρότερες τιμές σε σχέση με τον ευρωπαϊκό μέσο όρο και προσφέρει νερά εξαιρετικά κατάλληλα για την ανάπτυξη των σαλβελίνων.

Τα υδατορρέυματα που τροφοδοτούν τους σταθμούς πεστροφοκαλλιέργειας του Trentino χαρακτηρίζονται από εξαιρετική βιολογική ποιότητα και τιμές I.B.E. (Indice Biotico Esteso — Διευρυμένος Βιοτικός Δείκτης) μεγαλύτερες του 8, που αντιστοιχεί σε τάξη ποιότητας I ή II.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Τα κύρια χαρακτηριστικά του σαλβελίνου «Salmerino del Trentino» είναι ο πολύ χαμηλός δείκτης διάπλασης, η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες και τα γευστικά χαρακτηριστικά της σάρκας. Η σάρκα του προϊόντος «Salmerino Del Trentino» είναι σφικτή, τρυφερή, άπαχη και ξηρή με λεπτή γεύση ψαριού και ελαφριά και αρωματική οσμή γλυκού νερού χωρίς καθόλου επίγευση λάσπης.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Οι ιδιότητες του προϊόντος «Salmerino del Trentino» προέρχονται απευθείας από τα γεωμορφολογικά και κλιματικά χαρακτηριστικά της οριοθετημένης περιοχής, ιδίως από το χρησιμοποιούμενο νερό το οποίο, προερχόμενο από τη μόνιμη χιονοκάλυψη ή παγοκάλυψη της περιοχής, είναι πολύ άφθονο, έχει υψηλό βαθμό οξυγόνωσης, καλή φυσικοχημική και βιολογική ποιότητα και χαμηλή μέση θερμοκρασία η οποία, από τον Νοέμβριο έως τον Μάρτιο είναι συνήθως χαμηλότερη από 10 °C.

Τα ποτάμια και οι χείμαρροι έχουν ύδατα ψυχρά και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά που επιβραδύνουν την ανάπτυξη των ψαριών, με αποτέλεσμα να είναι μεν περιορισμένη η ποσοτική απόδοση της παραγωγής, να ενισχύονται όμως τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος το οποίο εμφανίζει καλύτερη σύσταση, βελτιωμένη γεύση και μικρότερη περιεκτικότητα σε λιπίδια. Επιπλέον, τα καλά χαρακτηριστικά των υδάτων του Trentino καθιστούν δυσχερή την ανάπτυξη στους ποταμούς και τα ρεύματα ανεπιθύμητων μικροαλγών και μεταβολιτών τους, όπως η γεωσμήνη, η οποία, καθώς μεταβολίζεται στο επίπεδο των βραγχιών, είναι υπεύθυνη για τη λασπώδη οσμή της σάρκας των ψαριών. Το μεγαλύτερο τμήμα της πεστροφοκαλλιέργειας του Trentino, χάρη στη μεγάλη διαθεσιμότητα σε νερό και στην κλίση του εδάφους, εκτελείται με εκμετάλλευση της διαφοράς στάθμης μεταξύ των δεξαμενών, που επιτρέπει τον φυσικό εμπλουτισμό του νερού σε οξυγόνο και επομένως τη διατήρηση βέλτιστων συνθηκών αύξησης και ανάπτυξης των σαλβερίνων.

Αυτά τα χαρακτηριστικά, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά του κλίματος, επέτρεψαν επομένως στον σαλβερίνο να εμφανίζει χαρακτηριστικά διαφορετικά από αυτά που λαμβάνονται από την πεδινή πεστροφοκαλλιέργεια και αυτή άλλων όμορων περιοχών.

Η υδατοκαλλιέργεια του «Salmerino del Trentino» είναι πολύ με βαθιές ρίζες στη μακρόχρονη παράδοση που παγιώθηκε με την πάροδο του χρόνου. Η πρακτική της εκτροφής σε δεξαμενή ανάγεται στον 19ο αιώνα, με την κατασκευή το 1879 της τεχνητής μονάδας ιχθυοκαλλιέργειας του Torbole, που είχε ως στόχο τη διάδοση της πρακτικής της ιχθυοκαλλιέργειας και τον εμπλουτισμό των δημοσίων υδάτων με ιχθύδια πέστροφας. Κατόπιν ακολούθησε η ίδρυση των πρώτων ιδιωτικών μονάδων ιχθυοκαλλιέργειας, το 1891 στο Predazzo, το 1902 στο Giustino και το 1926 στο Tione και πολλών άλλων μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Αυτή η παράδοση παγιώθηκε με την ίδρυση, το 1975, της Ένωσης των Πεστροφοκαλλιεργητών του Trentino, η οποία έπαιξε σημαντικό ρόλο στην επανεκκίνηση της πεστροφοκαλλιέργειας στην περιοχή παραγωγής, σε βαθμό που η ονομασία «Salmerino del Trentino» να αποτελεί πλέον τμήμα της παγιωμένης χρήσης της κοινής και της εμπορικής γλώσσας, όπως αποδεικνύεται εύκολα από τιμολόγια, ετικέτες και διαφημιστικό υλικό.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΓΕ «Salmerino del Trentino» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 303 της 30ής Δεκεμβρίου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα

(2012/C 239/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ ΕΠΙΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«MOULES DE BOUCHOT»

Αριθ. ΕΚ: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας:

Όνομα: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)
Διεύθυνση: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE

Τηλ. +33 112974844
Φαξ —
E-mail: gmb@cnc-france.com

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Προδιαγραφές προϊόντος:

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση:

«Moules de bouchot»

Η καταχώριση της ονομασίας «moules de bouchot» ζητείται μόνον στη γαλλική γλώσσα.

Κατά τη διάθεση στην αγορά, είναι δυνατόν να προστεθεί η συμπληρωματική ένδειξη το προϊόν «παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της Γαλλίας» προς μετάφραση στις υπόλοιπες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

3.2. Αναφέρεται αν η ονομασία:

☐ είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

☒ εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Ως εκτροπή «sur bouchot» νοείται η παραγωγή μυδιών σε κατακόρυφους ξύλινους πασσάλους σε ομοιόμορφες σειρές των οποίων το σύνολο ή τμήμα αποκαλύπτεται κατά τη ρηχία της παλίρροιας.

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006:

☒ Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

☐ Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος του προϊόντος:

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

⁽¹⁾ EE L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1:

Το πεδίο εφαρμογής των παρούσων προδιαγραφών καλύπτει αποκλειστικά τα προϊόντα που ονομάζονται «moules de bouchot», δηλαδή μύδια μυδοκαλλιέργειας παραγόμενα αποκλειστικά σε ξύλινους πασσάλους (bouchot) στα παλιρροϊκά έλη μετά από συλλογή προνυμφών σε φυσικό περιβάλλον. Τα προϊόντα αλιείας και όλοι οι άλλοι τρόποι εκτροφής αποκλείονται.

Τα μύδια που λαμβάνουν την εγγυημένη παραδοσιακή ιδιότυπη ονομασία «Moules de bouchot» είναι νωπά, ακέραια και ζωντανά.

Για την παραγωγή των μυδιών «moules de bouchot» καλλιεργούνται δύο είδη: *Mytilus edulis* και *Mytilus galloprovincialis* (ή υβρίδια μεταξύ των δύο αυτών ειδών).

Αυτά τα είδη έχουν επιλεγεί με κριτήριο την ικανότητα των πληθυσμών τους να διαβιώνουν:

- υπό τις συνθήκες εκτροφής σε παλιρροϊκό έλος, όπως αυτές προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές
- σύμφωνα με τις μεθόδους και τη διάρκεια εκτροφής που εγγυώνται την ιδιαιδιότητα και την κανονικότητα των προϊόντων.

Έτσι, τα ανατομικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των «moules de bouchot» συνδέονται, ταυτοχρόνως, με τα χαρακτηριστικά των ειδών αυτών και με τον ιδιαίτερο τρόπο παραγωγής τους.

3.5.1. Ανατομικά χαρακτηριστικά

Το κέλυφος αποτελείται από δύο λείες θυρίδες κανονικού σχήματος, με χρώμα από βαθυκάστανο έως γκρι-μπλε και ομόκεντρες γραμμώσεις που αποτελούν δείκτη της ανάπτυξης. Το ελάχιστο πάχος των οστράκων είναι 12 mm.

Χαρακτηριστικό των μυδιών είναι ότι διαθέτουν δύο ιδιαίτερα όργανα: τον πόδα, που εξασφαλίζει τη μετακίνηση, και τον αδένα παραγωγής του βύσσου, με τις ίνες του οποίου το μύδι στερεώνεται στο υπόστρωμα.

Το πασσαλωτό σύστημα παραγωγής, στα παλιρροϊκά έλη, σε περιοχή συχνής άμπωτης, επιτρέπει:

- την ανάπτυξη ισχυρών προσαγωγών μυών, ώστε να διατηρείται το όστρακο κλειστό εκτός νερού.
- την ανάπτυξη οστράκου ανθεκτικότερου και σκληρότερου κατά τη συγκομιδή, καθώς η συχνή έκθεση του στον αέρα και τον ήλιο επιφέρει τη σκλήρυνσή του.

Τα μύδια που παράγονται σε πασσάλους διακρίνονται από το ποσοστό πλήρωσης σε σάρκα (ψύχα), και ιδίως την ομοιομορφία των παρτίδων μυδιών ως προς αυτό το κριτήριο. Αυτό το ποσοστό πλήρωσης μετράται με τον δείκτη κατάστασης Lawrence και Scott, ο οποίος, στην περίπτωση των «moules de bouchot», έχει τιμή μεγαλύτερη ή ίση του 100.

Επιπλέον, τα μύδια «moules de bouchot» δεν περιέχουν ξένες ύλες (καβούρια, κόκκους άμμου) και το όστρακό τους παρουσιάζεται καθαρό (χωρίς φύκια, λάσπη ή άμμο), επειδή τη στιγμή της τοποθέτησης σχοινιού ή αρμαθιάς στον πάσσαλο, τηρείται ελάχιστο ύψος 30 cm μεταξύ του πυθμένα και του κατώτερου άκρου του σκοινιού ή της αρμαθιάς.

3.5.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το χρώμα που αποκτά η σάρκα μετά το ψήσιμο είναι υπόλευκο έως πορτοκαλοκίτρινο, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, αναλόγως της διατροφής των μυδιών (πλούσια σε καροτένιο και βιταμίνη Α του φυτοπλαγκτόν) και του φυσιολογικού τους σταδίου (φάση αναπαραγωγής). Η σάρκα των «moules de bouchot» είναι κρεμώδης, απαλή, όχι αλευρώδης, δεδομένου ότι ο τρόπος εκτροφής εξασφαλίζει καλύτερη ανθεκτικότητα του μαλακίου εκτός νερού (κατά τη συσκευασία, μεταφορά, αποθήκευση και πώληση του προϊόντος).

Ο τρόπος εκτροφής επιτρέπει να αποφεύγονται οι δυσάρεστες οσμές ή γεύσεις, όπως αυτή της λάσπης, καθώς δεν υπάρχει επαφή με τον πυθμένα.

Οι τρόποι μέτρησης ορισμένων από αυτά τα κριτήρια στις παρτίδες μυδιών που είναι έτοιμα να διατεθούν στο εμπόριο προσδιορίζονται στο τμήμα 3.6 σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1:

Η παραγωγή μυδιών «moules de bouchot» περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

3.6.1. Εγκατάσταση των πασσάλων

Τα μύδια εκτρέφονται σε εκτάσεις εγκατάστασης μονάδων ή τμήματα αυτών που βρίσκονται στο εσωτερικό της περιοχής εκτροφής στα παλιρροϊκά έλη. Ορίζονται ως τμήματα της παράκτιας ζώνης που υπόκεινται στην κίνηση των κυμάτων, βρίσκονται μεταξύ των ανώτερων και κατώτερων ορίων του εύρους της παλίρροιας και των οποίων το πλάτος αυξάνεται αντιστρόφως ανάλογα με την κλίση του εδάφους της παράκτιας ζώνης κατά την πλημμυρίδα.

Οι σειρές των πασσάλων είναι διαταγμένες σε διαδοχικές αναβαθμίδες, από το ανώτερο τμήμα του παλιρροϊκού έλους προς τα ανοιχτά της θάλασσας. Οι αναβαθμίδες προς τα ανάντη αποτελούν τόπο απόθεσης όπου τοποθετούνται τα μύδια όταν έχουν φθάσει στο μέγεθος κατανάλωσης από τον άνθρωπο.

Κάθε έκταση εγκατάστασης μονάδας καλλιέργειας μυδιών «de bouchot» περιλαμβάνει σειρές κατακόρυφων πασσάλων παράλληλες μεταξύ τους και κάθετες προς την ακτογραμμή, των οποίων η κατανομή και η μέγιστη πυκνότητα καθορίζονται ως εξής:

— 350 πάσσαλοι ανά τριπλή σειρά των 100 m

— 250 πάσσαλοι ανά διπλή σειρά των 100 m

— 200 πάσσαλοι ανά απλή σειρά των 100 m

3.6.2. Συλλογή και μεταφορά των προνυμφών

Τα διάφορα στάδια εξέλιξης των μυδιών δηλώνονται με τα ακόλουθα ονόματα:

— προνύμφη: όταν λόγω μικρού μεγέθους το μύδι μπορεί ακόμη να μετακινείται. Οι προνύμφες που συλλέγονται στους συλλεκτήρεςογείς (σχοινί από κάνναβη ή/και κοκοφοίνικα) μπορούν ακόμη να αποσπαστούν από αυτούς, είτε έρποντας με τη βοήθεια του πόδα τους είτε επιπλέοντας ελεύθερες μέσα στη στήλη νερού.

— γόνος: όταν στερεώνονται σταθερά σε ένα συλλεκτήρα και πριν την εγκατάσταση στους πασσάλους.

— νεαρό άτομο γόνου: στην περίπτωση που αφαιρείται πλεονάζων γόνος για να εισαχθεί σε κυλινδρικό δίχτυ (boudin/αρμαδιά) με σκοπό την στερέωση σε πάσσαλο (η εργασία αυτή ονομάζεται «boudinage»).

— νεαρό μύδι: μετά την οριστική εγκατάσταση του γόνου ή των νεαρών ατόμων γόνου, στους πασσάλους.

3.6.2.1. Συλλογή των προνυμφών μυδιών στους συλλεκτήρες

Αυτό το προκαταρκτικό στάδιο της εκτροφής των «moules de bouchot» συνίσταται στη διευκόλυνση της στερέωσης των προνυμφών μυδιών σε κατάλληλα φυσικά υποστρώματα τα οποία αποτελούνται από φυσικές βιοδιασπώμενες ίνες και καλούνται συλλεκτήρες.

Η συλλογή πραγματοποιείται σε κατάλληλες θαλάσσιες περιοχές της παράκτιας ζώνης, οι οποίες έχουν δηλωθεί και αναγνωρισθεί, εμφανίζονται σε θαλάσσιο κτηματολόγιο με αναγνωριστικό που επιτρέπει τον ακριβή προσδιορισμό της θέσης τους από τις αρμόδιες αρχές του ενδιαφερομένου κράτους. Η συλλογή επικεντρώνεται σε τόπους φυσικά πλούσιους σε προνύμφες μυδιών που οδηγούνται εκεί από τα θαλάσσια ρεύματα.

Η συλλογή μπορεί επίσης να γίνεται απευθείας στους πασσάλους.

3.6.2.2. Μεταφορά των προνυμφών μυδιών στους συλλεκτήρες

Πολυάριθμοι τόποι εκτροφής δεν διαθέτουν κοντινές ζώνες συλλογής. Όταν αυτό συμβαίνει, πρέπει τα σχοινιά να μεταφερθούν από τις περιοχές συλλογής στις διάφορες περιοχές εκτροφής.

Όταν έχουν στερεωθεί σταθερά, οι προνύμφες μετατρέπονται σε γόνο, που θα αναπτυχθεί είτε σε σκοινιά τοποθετημένα σε χώρους προσαρμογής εντός της ζώνης εκτροφής είτε απευθείας στον πάσσαλο.

3.6.3. Εκτροφή των μυδιών στους πασσάλους και συγκομιδή

3.6.3.1. Εγκατάσταση

Η εγκατάσταση συνίσταται στην περιτύλιξη και στερέωση των σκοινιών με τον γόνο στους πασσάλους.

Η εγκατάσταση μπορεί επίσης να δηλώνει την περιτύλιξη στους πασσάλους των αρμαθιών που είναι κυλινδρικά δίχτυα στα οποία έχουν εισαχθεί νεαρά άτομα γόνου.

Τα νεαρά άτομα γόνου προέρχονται από γόνο που έχει αφαιρεθεί επιτοπίως και έχει εξαχθεί από την πλεονάζουσα ποσότητα άλλων πασσάλων στους οποίους εγκαταστάθηκε γόνος κατά το ίδιο έτος παραγωγής.

Σε έκτακτη περίπτωση πείνας σε προνύμφες στα σκοινιά, και με την άδεια των αρμοδίων αρχών του ενδιαφερομένου κράτους, είναι δυνατόν να εισαχθούν στις αρμαθίες νεαρά άτομα γόνου που έχουν αλιευθεί από φυσικές κλίνες υποκείμενες σε υγειονομική επιτήρηση των τόπων παραγωγής, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία του ενδιαφερομένου κράτους.

Σε κάθε περίπτωση, απαγορεύονται τα προϊόντα που προέρχονται από εκκολαπτήρια ή ιχθυογεννητικούς σταθμούς.

Τα μύδια εκτρέφονται σε πασσάλους, σε εκτάσεις εγκατάστασης μονάδων ή τμήματα αυτών που βρίσκονται στα παλιρροϊκά έλη. Η εκτροφή των «moules de bouchot» είναι η καλλιέργεια σε κατακόρυφους πασσάλους μέγιστου ύψους 6 μέτρων, που είναι θαμμένοι εν μέρει και δεν μπορούν να αφαιρεθούν μετά τη στερέωση του γόνου σε αυτούς. Το ύψος του τμήματος του πασσάλου με εγκατεστημένο γόνο περιορίζεται σε 3,5 μέτρα.

Λαμβάνεται μέριμνα ώστε, τη στιγμή της στερέωσης στον πάσσαλο, το κατώτερο άκρο του σκοινιού ή της αρμαθιάς να απέχει τουλάχιστον 30 cm από τον πυθμένα.

3.6.3.2. Εκτροφή

Το στάδιο που μεσολαβεί από την στιγμή της στερέωσης στους ξύλινους πασσάλους έως την προετοιμασία για διάθεση στο εμπόριο διαρκεί τουλάχιστον 6 μήνες και μπορεί να φθάσει τους 24 μήνες.

Η εκτροφή στον πάσσαλο συνίσταται στην τοποθέτηση του βέλτιστου αριθμού ατόμων. Κατά την ανάπτυξή τους, τα μύδια που βρίσκονται στην εξωτερική στιβάδα αυξάνονται σε μέγεθος ταχύτερα από αυτά που βρίσκονται κοντά στον πάσσαλο. Τα μύδια μπορούν να μεταφέρονται σε νέους πασσάλους κατά την ανάπτυξή τους: η επιφανειακή στιβάδα μυδιών συλλέγεται και εισάγεται σε αρμαθιά που περιτυλίγεται γύρω από νέο πάσσαλο. Η εργασία αυτή ονομάζεται «boudinage».

Επομένως, τα μαλάκια μπορούν να μεταφερθούν σε νέους πασσάλους πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ανάπτυξής τους.

Οι αρμαθίες που σχηματίζονται με τον τρόπο αυτό γενικά στερεώνονται σε πασσάλους που βρίσκονται σε υψηλότερο σημείο του παλιρροϊκού έλους.

3.6.3.3. Συγκομιδή

Η συγκομιδή εκτελείται στο τέλος της εκτροφής που ορίζεται στο σημείο 3.6.3.2. Συνίσταται στην απόσπαση των συγκεντρώσεων μυδιών (τσαμπιά) που βρίσκονται πάνω στους ξύλινους πασσάλους και μπορεί να γίνει χειρωνακτικά ή μηχανικά.

Απαγορεύεται η συλλογή των μυδιών που έχουν πέσει από τους πασσάλους στον πυθμένα.

3.6.4. Καθαρισμός και αποθήκευση

Το στάδιο του καθαρισμού και της αποθήκευσης αρχίζει μετά τη συγκομιδή των μυδιών και τελειώνει με τη συσκευασία.

3.6.4.1. Καθαρισμός

Αυτή η εργασία εκτελείται εάν είναι αναγκαίο, ώστε να καταστούν τα μύδια κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία του κράτους το οποίο αφορά η παραγωγή και η εμπορία του προϊόντος.

Εκτελείται μετά τη συγκομιδή:

- είτε με την αποθεματοποίηση μέσα σε κλειστά δικτυωτά δοχεία, σε εκτάσεις εγκατάστασης μονάδων ή τμήματα αυτών που βρίσκονται μέσα στο παλιρροϊκό έλος εκτροφής των «moules de bouchot»·
- είτε με βύθιση μέσα σε κλειστά δικτυωτά δοχεία, σε επιπλέουσες δεξαμενές οι οποίες τροφοδοτούνται με θαλασσινό νερό και έχουν διαμορφωθεί στα κέντρα καθαρισμού ή στα κέντρα αποστολής.

Σε περίπτωση συνδυασμού του χώρου εναπόθεσης και της δεξαμενής, ο συνολικός χρόνος στα δύο μέσα δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 15 ημέρες.

3.6.4.2. Αποθήκευση

Αυτό το στάδιο μπορεί να διεξαχθεί είτε στους ίδιους παραγωγούς που εκτελούν το στάδιο της εκτροφής, όταν πρόκειται για παραγωγό αποστολέα, είτε σε εγκεκριμένο κέντρο αποστολής (ή συσκευασίας). Η αποθήκευση είναι ένα στάδιο διατήρησης των προϊόντων πριν από τη συσκευασία, με εναπόθεση σε ποντιζόμενες ή επιπλέουσες δεξαμενές μετά το στάδιο του καθαρισμού, εφόσον είναι αναγκαίο.

Η μέγιστη διάρκεια αποθήκευσης είναι 15 ημέρες από τη στιγμή της εξόδου από τα νερά της περιοχής εκτροφής έως τη συσκευασία. Ο μέγιστος χρόνος παραμονής σε επιπλέουσες δεξαμενές είναι 8 ημέρες.

3.6.5. Συσκευασία (καλούμενη και στάδιο αποστολής)

Μετά τον ενδεχόμενο καθαρισμό σε δοχείο αποθεματοποίησης ή δεξαμενή καθαρισμού, τα μύδια αποσπώνται από τις συγκεντρώσεις, πλένονται και υποβάλλονται σε διαλογή σε κέντρα αποστολής.

Το ελάχιστο άνοιγμα των πλεγμάτων που χρησιμοποιούνται για τη διαλογή των μυδιών κατά μέγεθος είναι 12 mm.

Για να φέρουν την ένδειξη εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος «moules de bouchot», οι συσκευασμένες παρτίδες πρέπει να περιέχουν μύδια ελάχιστου πάχους 12 mm, με μέγιστο ποσοστό μυδιών πάχους μικρότερου των 12 mm 5 %.

Το ελάχιστο ποσοστό σάρκας υπολογίζεται σύμφωνα με τον δείκτη κατάστασης Lawrence και Scott, του οποίου το πρωτόκολλο μέτρησης είναι το ακόλουθο:

$$I.C. = \text{ξηρό βάρος σάρκας} * 1\,000 / (\text{ολικό βάρος} - \text{βάρος κελύφους})$$

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο λεγόμενος απλοποιημένος δείκτης που μετράται ως εξής:

$$I.S. = \text{βάρος σάρκας μετά το ψήσιμο} / \text{ολικό βάρος πριν το ψήσιμο}$$

Τα μύδια που επιλέγονται για να φέρουν την ΕΠΙΠ πρέπει να παρουσιάζουν δείκτη κατάστασης Lawrence και Scott ≥ 100 .

Το ποσοστό πλήρωσης των μυδιών που είναι έτοιμα για συσκευασία μπορεί να τροποποιηθεί σε εξαιρετικές περιπτώσεις (δηλαδή όταν οι φυσικές συνθήκες διατροφής δεν είναι ευνοϊκές) για μια συγκεκριμένη συγκομιδή, με απόφαση των αρμοδίων αρχών του ενδιαφερομένου κράτους, μετά από τεκμηριωμένη αίτηση. Ωστόσο, οι εν λόγω τιμές δεν μπορούν σε καμία περίπτωση να είναι μικρότερες κατά 10 % του ελάχιστου ποσοστού 100.

Τα μύδια πρέπει επίσης:

- να έχουν καθαρή εξωτερική εμφάνιση,
- να είναι ζωντανά.

Η συσκευασία και η εμπορία των «moules de bouchot» εκτελούνται σε περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 15 kg. Επιτρέπονται οι σακοί των 2 έως 15 kg, ή τα σκαφίδια των 0,5 έως 7 kg.

3.6.6. Πώληση στους καταναλωτές

Για την επισήμανση των μυδιών που φέρουν την ονομασία «Moules de bouchot» προβλέπεται ότι κάθε μοναδιαία συσκευασία περιλαμβάνει:

- την ονομασία του εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος «Moules de bouchot» αναγραφόμενη:

- με τυπογραφικά στοιχεία ισομεγέθη με αυτά της μεγαλύτερης ένδειξης που εμφανίζεται στην ετικέτα·
- με τυπογραφικά στοιχεία πανομοιότυπα και ισομεγέθη, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος·
- με τυπογραφικά στοιχεία ίδιου χρώματος·
- σε ενιαίο σύνολο·
- την ένδειξη «spécialité traditionnelle garantie» (εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν) και τον λογότυπο «STG» (ΕΠΙΠ) αμέσως πριν ή μετά το όνομα του εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος χωρίς ενδιάμεσες ενδείξεις·
- όλες τις άλλες ενδείξεις, ιδίως τις υποχρεωτικές ενδείξεις βάσει της γενικής νομοθεσίας, οι οποίες πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένες από την ονομασία της ΕΠΙΠ.

3.7. *Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:*

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας των «moules de bouchot» βασίζεται στις ακόλουθες ιδιότητες, τις οποίες αποκτά το προϊόν χάρη στις συνθήκες, τις μεθόδους και τη διάρκεια εκτροφής, που εγγυώνται την ιδιοτυπία και την κανονικότητα των προϊόντων:

Σ κ λ η ρ ό κ έ λ υ φ ο ς

Ο τρόπος παραγωγής σε περιοχή συχνής άμπωτης και η συνακόλουθη συχνή έκθεση του κελύφους στον αέρα και στον ήλιο, επιφέρουν την σκλήρυνσή του. Για το λόγο αυτό το κέλυφος των «moules de bouchot» είναι πολύ στέρεο.

Ι σ χ υ ρ ό ς π ρ ο σ α γ ω γ ό ς μ υ ς και υ φ ή κ ρ ε μ ώ δ η ς, α π α λ ή, ό χ ι α λ ε υ ρ ώ δ η ς

Ο τρόπος παραγωγής σε περιοχή συχνής άμπωτης επιτρέπει επίσης να σχηματίζονται ισχυροί προσαγωγοί μύες, ώστε να διατηρείται το όστρακο κλειστό καθ' όλη την περίοδο που βρίσκεται εκτός νερού. Η υφή της σάρκας παραμένει κρεμώδης, απαλή και όχι αλευρώδης, αφού το κέλυφος παραμένει ερμητικά κλειστό κατά τα στάδια της συσκευασίας, της μεταφοράς, της αποθήκευσης και της διάθεσης στο εμπόριο.

Χ ρ ώ μ α τ η ς ψ η μ έ ν η ς σ ά ρ κ α ς υ π ό λ ε υ κ ο έ ω ς π ο ρ τ ο κ α λ ο κ ί τ ρ ι ν ο

Τα εκτρεφόμενα μύδια βρίσκονται σε επαρκείς αποστάσεις μεταξύ τους μέσα σε περιβάλλοντα όγκο νερού όπου αφθονεί η φυτοπλαγκτονική τροφή, με αποτέλεσμα να αποκτούν έντονο χρώμα σάρκας υπόλευκο έως πορτοκαλοκίτρινο, λιγότερο ή περισσότερο βαθύ. Το μέγιστο ποσοστό των μυδιών που παρουσιάζουν διαφορετικό χρωματισμό είναι 10 %.

Κ α θ α ρ ό τ η τ α και α π ο υ ρ σ ί α ο σ μ ή ς λ ά σ π η ς και ξ έ ν ω ν υ λ ώ ν

Τα μύδια «moules de bouchot» παρουσιάζουν καθαρό κέλυφος, δεν περιέχουν ξένες ύλες (καβούρια, κόκκους άμμου), ούτε οσμή ή γεύση λάσπης, επειδή τη στιγμή της τοποθέτησης των σχοινιών ή αρμαθιών στους πασσάλους, τηρείται ελάχιστη απόσταση 30 cm μεταξύ του πυθμένα και του κατώτερου άκρου του σκοινιού ή της αρμαθιάς. Τα μύδια στους πασσάλους επομένως δεν έρχονται σε επαφή με τον πυθμένα.

Ο μ ο ι ό μ ο ρ φ ο π ο σ ο σ τ ό π λ ή ρ ω ς η ς, π ο υ φ θ ά ν ε ι τ ο υ λ ά χ ι σ τ ο ν σ τ η ν τ ι μ ή 1 0 0 τ ο υ δ ε ί κ τ η

Η ομοιογενής κατανομή και η χαμηλή πυκνότητα των πασσάλων στο παλιρροϊκό έλος, καθώς και η φροντίδα για την κανονική κατανομή των μυδιών κατά μήκος των πασσάλων, επιτρέπουν να κατανέμεται ομοιογενώς το φορτίο των μυδιών στο σύνολο της μάζας νερού που είναι διαθέσιμη στο παλιρροϊκό έλος.

Τα μύδια μπορούν επομένως να επωφεληθούν από τα θρεπτικά στοιχεία που κυκλοφορούν σε διάφορα βάθη του νερού, γεγονός που επιτρέπει την ομοιόμορφη πλήρωση των κελυφών, με ελάχιστη τιμή του δείκτη Lawrence και Scott 100.

3.8. *Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:*

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας των «moules de bouchot» στηρίζεται στις ακόλουθες ιδιότητες:

- η καλλιέργεια αυτή ασκείται πάντοτε σε ξύλινους κατακόρυφους πασσάλους σε σειρές,
- μόνο τα θρεπτικά στοιχεία που είναι παρόντα στο θαλάσσιο περιβάλλον εξασφαλίζουν την αύξηση των μυδιών,

Η διεξαγωγή της εκτροφής συνίσταται στην στενή παρακολούθηση του προϊόντος από τον τεχνικό των πασσάλων και σε χειρισμούς μεταφοράς των νεαρών ατόμων γόνου ώστε να εξασφαλίζεται η ομοιόμορφη ανάπτυξη του συνόλου των καλλιεργούμενων μαλακίων.

3.8.1. Καλλιέργεια σε ξύλινους πασσάλους

Η παράδοση μυδοκαλλιέργειας σε bouchot ανάγεται στο 1235. Σύμφωνα με την παράδοση ένας ιρλανδός, ο Patrick Walton, ναύαγος το 1235 στον κόλπο του Aiguillon· «μοναδικός επιζών, εγκαταστάθηκε στο Esnandes και ξεκίνησε, για να επιζήσει, να αιχμαλωτίζει πουλιά με τη βοήθεια ενός ιδιαίτερου δικτιού, το allouret, το οποίο άπλωνε πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και το συγκρατούσε με μεγάλους στύλους που στερέωνε στη λάσπη. Σύντομα παρατήρησε ότι σε αυτούς τους στύλους αγκιστρώνονταν μύδια των οποίων η ανάπτυξη και η ποιότητα ήταν ανώτερες από αυτές των άγριων μυδιών. Αποφάσισε λοιπόν να προσπαθήσει να καλλιεργήσει αυτά τα μαλάκια» (Marteil, 1979).

Για το σκοπό αυτό, τοποθέτησε σειρές πασσάλων στις οποίες να μπορούν να στερεώνονται και να αναπτύσσονται τα μύδια. Έδωσε στους πασσάλους το όνομα «bouchots», «λέξη κελτικής προέλευσης που προέρχεται από τη λέξη bouit, δηλαδή άκρο, φράκτης και choat ή chot, δηλαδή από ξύλο.» (Marteil, 1979).

Αυτή η μέθοδος καλλιέργειας εφαρμόζεται ακόμη και σήμερα σύμφωνα με αυτές τις αρχές. Τα τεχνικά μέσα έχουν εξελιχθεί σε κάποιο βαθμό, χάρη στις τεχνολογικές καινοτομίες.

Στη διάρκεια των αιώνων, οι ολιγάριθμοι συγγραφείς που ενδιαφέρθηκαν για τη μυτιλοτροφία υπογραμμίζουν στα γραπτά τους το γεγονός ότι οι πρακτικές που εφάρμοσε ο ιρλανδός Walton εξελίχθηκαν ελάχιστα με την πάροδο του χρόνου. Έτσι, ο Coste (1855) αναφέρει ότι «οι πρακτικές που εφάρμοσε (ο Walton) ήταν τόσο καλά προσαρμοσμένες στις διαρκείς ανάγκες της νέας δραστηριότητας, που ακόμη και μετά από οκτώ αιώνες εξακολουθούν να αποτελούν τον κανόνα για όλους εκείνους που έχουν κληρονομήσει τις πρακτικές αυτές.»

Από το 1930 και κατόπιν, οι στύλοι αντικαταστάθηκαν από πασσάλους (κορμοί δέντρων πιο στέρεοι και μεγαλύτερης διαμέτρου από τους παραδοσιακούς στύλους, που είχαν μικρή διάρκεια ζωής).

Οι τροποποιήσεις των εγκαταστάσεων μετά το 1950 απορρέουν από τα πρώτα διατάγματα που ρύθμιζαν τη μυτιλοτροφία. Το κράτος έγινε πράγματι ιδιοκτήτης των εκτάσεων τις οποίες άρχισε να παραχωρεί και να επιτηρεί· τα bouchots σε σχήμα V καταργήθηκαν επειδή ευνοούσαν σημαντικά τις προσχώσεις. Για τον λόγο αυτό οι πάσσαλοι από τότε κατανέμονται σε παράλληλες σειρές, κάθετες προς την ακτογραμμή. Η τοποθέτησή τους υπόκειται σε νομοθετική ρύθμιση· οι κανόνες διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή, επειδή οι συνθήκες του περιβάλλοντος, η φύση του εδάφους, τα ρεύματα, ο πλούτος σε θρεπτικά στοιχεία και πολλοί άλλοι παράγοντες ποικίλλουν αναλόγως της περιοχής.

Προκειμένου να αυξηθούν οι αποδόσεις, η μέθοδος παραγωγής εξελίσσεται αλλά οι πάσσαλοι σε σειρές εξακολουθούν να αποτελούν τη βάση των εγκαταστάσεων.

3.8.2. Πολυεπίπεδη διάταξη των πασσάλων

Το 1855, ο Coste αναφέρει ότι οι ξύλινοι πάσσαλοι μπορούν να διατάσσονται σε έως 4 επίπεδα.

Αυτή η πρακτική διάταξης σε βαθμίδες στα παλιρροϊκά έλη διατηρείται αναλλοίωτη. Αξιοποιώντας την υψομετρική διαφορά του παλιρροϊκού έλους, οι σειρές των πασσάλων είναι διατεταγμένες σε διαδοχικές αναβαθμίδες, ξεκινώντας από το ανώτερο τμήμα του παλιρροϊκού έλους και προχωρώντας προς τα ανοιχτά της θάλασσας. Οι αναβαθμίδες προς τα ανάντη αποτελούν τόπο απόθεσης όπου τοποθετούνται τα μύδια όταν έχουν φθάσει στο μέγεθος καταπόνησης από τον άνθρωπο.

3.8.3. Χρήση αποκλειστικά του φυσικού περιβάλλοντος

Πρόκειται για όστρακα που καλλιεργούνται αποκλειστικά και μόνον στο φυσικό τους περιβάλλον. Η γονιμοποίηση παραμένει φυσική στη θάλασσα χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση, η διατροφή αποτελείται αποκλειστικά από το φυσικό και ζωντανό φυτοπλαγκτόν και δεν γίνεται καμία χημική κατεργασία στο θαλάσσιο περιβάλλον κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης.

3.9. Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας του προϊόντος:

Σημεία προς έλεγχο	Τιμές κατωφλίου	Μέθοδος αξιολόγησης	Ελάχιστες συχνότητες ελέγχου
Χωροθέτηση των πασσάλων	100 % των πασσάλων στα παλιρροϊκά έλη	Οπτικός έλεγχος ή/και έλεγχος εγγράφων	20 % των επιχειρήσεων ανά έτος

Σημεία προς έλεγχο	Τιμές κατωφλίου	Μέθοδος αξιολόγησης	Ελάχιστες συχνότητες ελέγχου
Πυκνότητα των πασσάλων	Μέγιστη: — 350 πάσσαλοι/100 m (τριπλές σειρές) — 250 πάσσαλοι/100 m (διπλές σειρές) — 200 πάσσαλοι/100 m (απλές σειρές)	Έλεγχος εγγράφων	20 % των επιχειρήσεων ανά έτος
Απουσία επαφής με τον πυθμένα ή τη λάσπη	100 % των πασσάλων	Οπτικός έλεγχος ή/και έλεγχος εγγράφων	20 % των επιχειρήσεων ανά έτος
Καλλιεργητικός κύκλος σε πασσάλους «bouchot»	100 % της παραγωγής	Οπτικός έλεγχος ή/και έλεγχος εγγράφων	20 % των επιχειρήσεων ανά έτος
Διάρκεια του καλλιεργητικού κύκλου στους πασσάλους	Μεγαλύτερη από 6 μήνες και μικρότερη από 24 μήνες	Έλεγχος της τεκμηρίωσης	2 φορές ανά έτος
Χρώμα της ψημένης σάρκας	Υπόλευκο έως πορτοκαλοκίτρινο Μέγιστο ποσοστό μυδιών με διαφορετικό χρώμα 10 %	Μέτρηση	2 φορές ανά έτος
Αναλυτική εξέταση	Δείκτης Lawrence και Scott τουλάχιστον 100 και πάχος κελύφους τουλάχιστον 12 mm, Μέγιστο ποσοστό μυδιών πάχους μικρότερου των 12 mm 5 %	Μέτρηση ή/και έλεγχος εγγράφων	2 φορές ανά έτος Με αυτοέλεγχο ανά 2μηνο

4. **Όργανα ή οργανισμοί ελέγχου της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος:**

4.1. Όνομα και διεύθυνση:

Όνομα: CERTIS
Διεύθυνση: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Arpigné
35650 Le Rheu
FRANCE

Τηλ. +33 299608282
E-mail: certis@certis.com.fr

☐ Δημόσιος ☒ Ιδιωτικός

4.2. Ειδικά καθήκοντα του οργάνου ή του οργανισμού:

Οργανισμός πιστοποίησης διαπιστευμένος σύμφωνα με το πρότυπο EN 45011, επιφορτισμένος να επαληθεύει την τήρηση των προδιαγραφών στη Γαλλία. Ο ορισμένος οργανισμός ελέγχου είναι αρμόδιος για τον έλεγχο των προδιαγραφών στο σύνολό τους.

Τιμή συνδρομής 2012 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 310 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	840 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	100 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, DVD, μία έκδοση την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με τον διαγωνισμό	50 EUR ετησίως

Η συνδρομή στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, που εκδίδεται στις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι δυνατή σε 22 γλωσσικές εκδόσεις. Περιλαμβάνει τις σειρές L (Νομοθεσία) και C (Ανακοινώσεις και Πληροφορίες).

Για κάθε γλωσσική έκδοση απαιτείται ξεχωριστή συνδρομή.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 920/2005 του Συμβουλίου, που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα* L 156 της 18ης Ιουνίου 2005, τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν υποχρεούνται, προσωρινά, να συντάσσουν και να δημοσιεύουν στα ιρλανδικά όλες τις πράξεις. Γι' αυτό, η *Επίσημη Εφημερίδα* στα ιρλανδικά πωλείται ξεχωριστά.

Η συνδρομή για το Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί) περιλαμβάνει 23 επίσημες γλωσσικές εκδόσεις σε ένα ενιαίο πολύγλωσσο DVD.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της Επίσημης Εφημερίδας. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωμα προς τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Πωλήσεις και συνδρομές

Συνδρομές σε διάφορες τιμολογημένες περιοδικές εκδόσεις, όπως η *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, διατίθενται στους εμπορικούς μας αντιπροσώπους. Κατάλογο των εμπορικών μας αντιπροσώπων θα βρείτε στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_el.htm

Το EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>

