

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 89/09)

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⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΥΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΕΠΙΠ)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα ⁽²⁾

«ЛУКАНКА ПΑΝΑΓΙΟΥΡСКА» (LUKANKA PANAGYURSKA)

Αριθ. ΕΚ: BG-TSG-0007-01099-28.02.2013

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

Όνομα της ομάδας ή του οργανισμού: Sdruzhenie «Traditionni surovo-susheni mesni produkti» (Ένωση «Παραδοσιακά Προϊόντα Ωμού Ξηραμένου Κρέατος») (STSSMP)
Διεύθυνση: bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vx. A, et. 3, ap. 6
1111 Sofia
BULGARIA

Τηλ. +359 29712671

Φαξ +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Βουλγαρία

3. Προδιαγραφές προϊόντος

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

«ЛУКАНКА ПΑΝΑΓΙΟΥΡСКА» (LUKANKA PANAGYURSKA)

3.2. Να αναφερθεί εάν η ονομασία

είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

εκφράζει την ιδιαιτερότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

Η ονομασία «Lukanka Panagyurska» είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής. Προέρχεται από την πόλη Panagyurishte, στην οποία το προϊόν παρασκευάστηκε για πρώτη φορά. Το προϊόν «Lukanka Panagyurska» είναι ένα πολύ

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

δημοφιλές αλλαντικό, ευρύτατα γνωστό με αυτήν την ονομασία. Για το λόγο αυτό παράγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους σε όλες τις περιοχές της χώρας, με προσήλωση στην παραδοσιακή συνταγή και τεχνική, χωρίς να επηρεάζονται τα χαρακτηριστικά ή η ποιότητά του από εποχιακές ή γεωγραφικές μεταβολές. Η πρακτική αυτή εξακολουθεί να εφαρμόζεται έως σήμερα στην παραγωγή του «Lukanka Panagyurska».

Ετυμολογικά, η ονομασία «lukanka» πρωτοεμφανίστηκε τον 19^ο αιώνα. Στο άρθρο του «Kak be sazdadena bulgarskata lukanka» («Πως δημιουργήθηκε το βουλγαρικό lukanka», Hranitelna promishlenost, τεύχος 1, 1975, Σόφια, σελίδα 40), ο Marin Marinov περιγράφει πως η ονομασία «lukanka» ήταν αρχικά συνδεδεμένη με προϊόντα κρέατος που είχαν ως συστατικό το κρεμμύδι (η ρίζα της ονομασίας «lukanka» είναι «luk», η βουλγαρική λέξη για το κρεμμύδι). Τα κρεμμύδια δεν περιλαμβάνονται πλέον στη συνταγή αλλά η ονομασία «lukanka» έχει εδραιωθεί από τη χρήση. Το 1958 η συνταγή και τα πρότυπα ποιότητας για το προϊόν «Lukanka Panagyurska» καταχωρίστηκαν στο βουλγαρικό κρατικό πρότυπο 2589-58 και δεν άλλαξαν από τότε.

3.3. Η αίτηση περιλαμβάνει δέσμευση του ονόματος δυνάμει του άρθρου 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας

Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου το οποίο αφορά η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» είναι ένα προϊόν κρέατος ωμό, ξηραμένο και συμπιεσμένο, αποτελούμενο από αλεσμένο νωπό βόειο κρέας (που μπορεί να αντικατασταθεί από νωπό βουβαλίσιο κρέας) και νωπό χοιρινό κρέας, πρόσδετα και φυσικά καρυκεύματα, που τοποθετούνται σε φυσικό ή τεχνητό περιβλήμα διαμέτρου (φ) 50 mm, το οποίο προσφύεται στενά στη γέμιση. Όταν παρασκευάζεται με τεχνητό περιβλήμα, το «Lukanka Panagyurska» είναι ένα ευθύ αλλαντικό δεμένο με σπάγκο ή κλεισμένο με σφιγκτήρες και στα δύο άκρα. Όταν παρασκευάζεται με πλήρωση φυσικού περιβλήματος (από παχύ έντερο βοοειδούς ή τυφλό έντερο προβάτου) είναι ελαφρώς καμπύλο και δεμένο με σπάγκο και στα δύο άκρα. Η επιφάνεια τομής έχει ομοιόμορφη δομή και είναι ομοιογενής, χωρίς κενά, έχει χρώμα κόκκινο έως καστανοκόκκινο και είναι διάστικτη με ομοιόμορφα κατανεμημένες φακίδες λίπους διαμέτρου 2 έως 4 mm και λευκού έως αχνορόδινου χρώματος. Το προϊόν έχει πυκνή ελαστική σύσταση και τυπικά χαρακτηριστικά του είναι η μετρίως αλμυρή γεύση και το διακριτικό άρωμα της καρύκευσής του.

Το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση μετά την αφαίρεση του περιβλήματος.

Το προϊόν «Lukanka Panagyurska» παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

- μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό: 35 % της συνολικής μάζας·
- μέγιστη περιεκτικότητα σε λίπος: 42 % της συνολικής μάζας·
- ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 28 % της ξηράς ουσίας (με τη μέθοδο Kjeldahl)·
- μέγιστη περιεκτικότητα σε μαγειρικό αλάτι: 4,6 % της συνολικής μάζας·
- ελάχιστο pH: 5,4.

Το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο ή τεμαχισμένο, σε φέτες ή μερίδες, συσκευασμένο υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου το οποίο αφορά η ονομασία του σημείου 3.1 [άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Η συνταγή για 100 kg γέμισης αλλαντικού «Lukanka Panagyurska» είναι η ακόλουθη:

Κρέας

Νωπό βόειο κρέας (μπορεί να αντικατασταθεί από νωπό βουβαλίσιο κρέας), μέγιστης περιεκτικότητας σε λίπος 10 %: 60 kg

Νωπό χοιρινό κρέας, μέγιστης περιεκτικότητας σε λίπος 5 % (άπαχο χοιρινό): 20 kg

Νωπό χοιρινό, μέγιστης περιεκτικότητας σε λίπος 50 % (κοιλιακή χώρα): 20 kg

Καρυκεύματα

Μαύρο ή άσπρο πιπέρι, χωρίς πρόσθετα: 300 g

Κύμινο, χωρίς πρόσθετα: 300 g

Άλλα υλικά

Ζάχαρη — 300 g

Μαγειρικό αλάτι: 2,3 kg

Συντηρητικά: νιτρικό κάλιο— 100 g, ή νιτρικό νάτριο— 85 g

(Σημείωση: τα 100 g νιτρικού καλίου μπορούν να αντικατασταθούν από 85 g νιτρικού νατρίου.)

Αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ (E300): 50 g

Επιτρέπεται η χρήση ζυμεγερτών.

Περίβλημα: φυσικό (από αλατισμένο παχύ έντερο βοοειδούς ή τυφλό έντερο προβάτου) ή τεχνητό, διαμέτρου (φ): 50 mm.

Σπάγκος ή σφιγκτήρες και άγκιστρα ανάρτησης.

Μέθοδος παραγωγής

Το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» παρασκευάζεται από νωπό βόειο κρέας (το οποίο μπορεί να αντικατασταθεί από νωπό βουβαλίσιο κρέας) και νωπό χοιρινό με pH 5,6 έως 6,2. Το χοιρινό ή βόειο (ή βουβαλίσιο) κρέας, αφού αφαιρεθούν τα οστά και τα νεύρα και ταξινομηθεί ανά τύπο και ποιότητα, ψιλοτεμαχίζεται, χειρωνακτικά ή μηχανικά. Το ψιλοτεμαχισμένο βόειο (ή βουβαλίσιο) και χοιρινό κρέας ζυγίζονται ώστε να ληφθούν οι απαιτούμενες από τη συνταγή ποσότητες και αλέθεται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- άλεση σε μηχανή άλεσης (κρεατομηχανή) και ανάμειξη σε κοπτική μηχανή·
- άλεση σε μηχανή άλεσης (μηχανή κιμά) και ανάμειξη σε συσκευή ανάμειξης·
- άλεση και ανάμειξη σε κοπτική μηχανή.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας άλεσης προστίθενται όλα τα συστατικά καρύκευσης και αλάτισης στις ποσότητες που προβλέπονται στη συνταγή (αλάτι, νιτρικό κάλιο ή νιτρικό νάτριο, ζάχαρη, ασκορβικό οξύ, καρυκεύματα - μαύρο ή λευκό πιπέρι χωρίς πρόσθετα, κύμινο χωρίς πρόσθετα - και ζυμεγέρτες).

Στη συνέχεια, το μείγμα γέμισης που προκύπτει τοποθετείται μηχανικά σε φυσικό περίβλημα από παχύ έντερο βοοειδούς ή τυφλό έντερο προβάτου ή σε τεχνητό περίβλημα. Το περίβλημα δένεται με σπάγκο ή κλείνεται με σφιγκτήρες στα δύο άκρα. Μετά την τοποθέτηση της γέμισης στο περίβλημα, τα αλλαντικά «Lukanka Panagyurska» αναρτώνται από ξύλινα ή μεταλλικά εξαρτήματα (ράβδους), διαταγμένα σε τροχήλατα πλαίσια. Επί δύο ή τρεις ημέρες τα αλλαντικά «Lukanka Panagyurska» στραγγίζονται και ξηραίνονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 8 έως 24 °C και σχετική υγρασία 65 έως 90 %, και κατόπιν μεταφέρονται στον θάλαμο ξήρανσης. Τα αλλαντικά ξηραίνονται σε θερμοκρασία 12 έως 17 °C και σχετική υγρασία 70 έως 85 %, σε φυσικά αεριζόμενους ή κλιματιζόμενους θαλάμους ξήρανσης που επιτρέπουν τη ρύθμιση των παραμέτρων του αέρα του περιβάλλοντος. Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης και της ωρίμασης, τα αλλαντικά συμπιέζονται δύο έως τρεις φορές με επίπεδες ξύλινες πρέσες. Τα αλλαντικά παραμένουν στις πρέσες επί 12-24 ώρες. Ο τεχνολόγος παραγωγής καθορίζει με οπτική εξέταση τη χρονική στιγμή κατά την οποία τα αλλαντικά είναι έτοιμα για να συμπιεστούν. Η πρώτη συμπίεση εκτελείται όταν το κατώτερο άκρο και η επιφάνεια είναι τελείως ξηρά στην αφή και τα τεμάχια λίπους προβάλλουν αμυδρά κάτω από το περίβλημα. Στη συνέχεια το προϊόν υποβάλλεται σε συμπίεση όταν το κρίνει σκόπιμο ο τεχνολόγος παραγωγής. Η μηχανική συμπίεση αυξάνει ελαφρώς τη θερμοκρασία του προϊόντος γεγονός που, σε συνδυασμό με τη συμπύκνωση των υδρατμών στην επιφάνεια, επιτρέπει το σχηματισμό μιας στοιβάδας ευρωτίασης λευκού χρώματος. Οι πρέσες πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με ορισμένα παραδοσιακά πρότυπα. Πρέπει όχι μόνον να είναι ανθεκτικές στη φυσική καταπόνηση, αλλά και να έχουν την ικανότητα να απορροφούν την υγρασία που ελευθερώνεται. Για το λόγο αυτό είναι ξύλινες, καθότι το ξύλο είναι φυσικό υλικό και μπορεί να εξυγιανθεί και να ξηρανθεί.

Η διαδικασία παραγωγής των αλλαντικών «Lukanka Panagyurska» διαρκεί 20 έως 30 ημέρες συνολικά και ολοκληρώνεται όταν η περιεκτικότητα του προϊόντος σε νερό μειωθεί σε επίπεδα κάτω του 35 % και το βάρος του τελικού προϊόντος είναι λιγότερο από 60 % του βάρους των αρχικών συστατικών κρέατος.

3.7. *Ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Το προϊόν «Lukanka Panagyurska» παρουσιάζει τα ακόλουθα ιδιότυπα χαρακτηριστικά:

- Διακριτή εξωτερική όψη — η εξωτερική επιφάνεια είναι καλυμμένη από ξηρή λευκή ευρωτίαση, που αποτελεί ένδειξη ότι το αλλαντικό έχει ωριμάσει και ξηρανθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο.
- Πεπλατυσμένο σχήμα, που επιτυγχάνεται με τη συμπίεση. Χάρη στο σχήμα του, το προϊόν διακρίνεται από άλλα προϊόντα ωμού και ξηραμένου αλεσμένου κρέατος τα οποία έχουν κυλινδρικό ή παραλληλεπίπεδο σχήμα.
- Χαρακτηριστική γεύση και άρωμα — ελαφρώς αλατισμένο, με έντονες νότες καρυκευμάτων. Η ιδιαίτερη γεύση και άρωμα του κρέατος, εμπλουτισμένα με το άρωμα του κύμινου σε συνδυασμό με αυτό του μαύρου ή λευκού πιπεριού, διακρίνουν το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» από παρεμφερή προϊόντα της κατηγορίας του που είναι καρυκευμένα με σκόρδο, κάρδαμο, πιπέρι Ιαμαϊκής και μοσχοκάρυδο.
- Επιφάνεια της τομής, η οποία είναι ιδιαίτερη καθώς έχει ελλειπτικό σχήμα, ενώ τα άλλα ωμά ξηρά αλλαντικά έχουν κυκλική ή παραλληλόγραμμη διατομή. Το αλλαντικό «Lukanka Panagyurska» έχει χαρακτηριστικό καστανοκόκκινο έως κόκκινο χρώμα, οφειλόμενο στο συνδυασμό βόειου (ή βουβαλίσου) και χοιρινού κρέατος, σε αντίθεση με το ροδοκόκκινο χρώμα των παρεμφερών προϊόντων που παρασκευάζονται αποκλειστικά από χοιρινό κρέας.

3.8. *Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου [άρθρο 3 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]*

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος συνίσταται στη σύστασή του, στις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του και στη γεύση και το άρωμά του, στοιχεία τα οποία έχουν όλα παραμείνει αμετάβλητα με την πάροδο του χρόνου.

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας της σύστασης καθορίζεται από τα βασικά συστατικά του κρέατος και του μείγματος καρύκευσης.

Η σύσταση και οι ποιοτικές απαιτήσεις του «Lukanka Panagyurska» παρέμειναν αμετάβλητα επί περισσότερα από 30 έτη. Η σύσταση ανά 100 kg γέμισης του «Lukanka Panagyurska» (βόειο ή βουβαλίσιο κρέας 60 kg, άπαχο χοιρινό 20 kg, κοιλιακή χώρα χοιρινού 20 kg, μαύρο ή λευκό πιπέρι χωρίς πρόσθετα 300 g, κύμινο χωρίς πρόσθετα 300 g) καθορίστηκε το 1983 με το τεχνικό πρότυπο 37-83, το οποίο εγκρίθηκε από την Εθνική Γεωργιομηχανική Ένωση (NAPS) και περιλαμβάνεται στο BDS 2589-83 (βασικό πρότυπο).

Για να διασφαλιστεί η ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι καθοριστικό να τηρούνται τα ποιοτικά πρότυπα για τα συστατικά. Στο περιοδικό «Hranitelna Promishlenost», τεύχος 8/9 του 1964, οι συντάκτες του άρθρου G. Gerginov — ανώτερος τεχνολόγος, και Kr. Dimov — διευθυντής εργαστηρίου, εξηγούν: «Το βόειο λίπος (πλην του νεφρικού) βελτιώνει την ποιότητα των αλλαντικών sudzhuk και lukanka, που απαιτούν κρέας ενός μόνον είδους, όπως στην περίπτωση του «Lukanka Panagyurska», και προσδίδει στα αλλαντικά την ιδιαίτερη ευχάριστη γεύση τους. Δεν επιτρέπεται η χρήση κρέατος θηλυκού χοίρου ή κάπρου ...» (Marin Marinov, Proizvodstvo i plasment na mesni produkti (Παραγωγή και διανομή προϊόντων κρέατος), Σόφια, 1963, σελίδα 110).

Έχουν επίσης διατηρηθεί οι παραδοσιακές μέθοδοι ξήρανσης και συμπίεσης, οι οποίες αποτελούν ουσιαστικό στοιχείο της διαδικασίας παραγωγής των αλλαντικών «Lukanka Panagyurska». «Η συμπίεση επίσης επηρεάζει την ωρίμαση και την ξήρανση, οι οποίες έχουν καθοριστική σημασία για την ποιότητα του τελικού προϊόντος» αναφέρει ο Stefan Danchev στη διατριβή του 1972 «Tehnologichno prouchvane na mehaniziran srosob za presovane i sushene na trayni mesni produkti» (Μελέτη των τεχνικών μηχανικής συμπίεσης και ξήρανσης για τα προϊόντα κρέατος με μεγάλη διάρκεια διατήρησης).

Σύμφωνα με τη δημοσίευση «Traditsionni Bulgarski Retsepturi i Tehnologii» (Παραδοσιακές βουλγαρικές συνταγές και μέθοδοι παρασκευής) της «Asotsiatsia na mesoprerabotvatelite v Bulgaria» (Βουλγαρική Ένωση Μεταποιητών Κρέατος), Σόφια, 2002, «Την 5η ημέρα, όταν τα lukanka έχουν αρχίσει να ξηραίνονται και τεμάχια λίπους αρχίζουν να προβάλλουν αμυδρά από το περιβλήμα, έχει φθάσει η στιγμή να συμπίεστούν. Συμπιέζονται δύο ή τρεις φορές, αναλόγως του μεγέθους του αλλαντικού.» (σελίδα 17).

3.9. Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας [άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007]

Κατά τη διάρκεια της συμπίεσης και μετά από αυτήν ελέγχονται τα ακόλουθα:

- η συμμόρφωση των χρησιμοποιούμενων συστατικών κρέατος προς τις απαιτήσεις του σημείου 3.6. των προδιαγραφών·
- η τήρηση, κατά την παρασκευή, των αναλογιών κρέατος, καρυκευμάτων και προσθέτων που προβλέπονται στη συνταγή· ο έλεγχος αυτός εκτελείται κατά τη δοσομέτρηση του μείγματος καρύκευσης και την ανάμειξή του με το κρέας και εξετάζεται εάν οι ποσότητες κρέατος, καρυκευμάτων και προσθέτων συμφωνούν με τις προβλεπόμενες στη συνταγή·
- η συμμόρφωση με την τεχνολογική διαδικασία παραγωγής κατά την παρασκευή της γέμισης και την τοποθέτησή της στο περίβλημα· με οπτική εξέταση ελέγχεται η γέμιση και η ποιότητα της πλήρωσης του περιβλήματος·
- έλεγχος της θερμοκρασίας και της υγρασίας κατά τη διάρκεια της στράγγισης και ξήρανσης του προϊόντος·
- έλεγχος του βάρους του προϊόντος κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, έως ότου μειωθεί σε επίπεδα που δεν υπερβαίνουν το 60 % του αρχικού βάρους των συστατικών κρέατος που προσδιορίζεται στο σημείο 3.6·
- η συμμόρφωση του τελικού προϊόντος προς τις απαιτήσεις όσον αφορά την εξωτερική επιφάνεια, το σχήμα και τις διαστάσεις μετά την ξήρανση·
- η συμμόρφωση του τελικού προϊόντος προς τις απαιτήσεις για την επιφάνεια τομής, τη σύσταση, τη γεύση και το άρωμα·
- η συμμόρφωση του τελικού προϊόντος προς τις απαιτούμενες φυσικοχημικές παραμέτρους που προσδιορίζονται στο σημείο 3.5 των προδιαγραφών, με την εφαρμογή εγκεκριμένων εργαστηριακών μεθόδων.

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

4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: Q Certificazioni S.r.l., που διαθέτει πιστοποίηση κατά το ιταλικό πρότυπο Accredia EN-45011
Διεύθυνση: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Τηλ./φαξ +359 32649228
Αριθμός κινητού τηλεφώνου +359 897901680
E-mail: office@qci.bg

Δημόσιος Ιδιωτικός

4.2. Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού

Ο οργανισμός ελέγχου του σημείου 4.1 διενεργεί τους ελέγχους για τη διαπίστωση της συμμόρφωσης με όλα τα κριτήρια που προβλέπονται στις προδιαγραφές.

Οι παράμετροι που αναφέρονται στο σημείο 3.9 πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον μία φορά ανά έτος. Εάν διαπιστωθούν παραβάσεις, η συχνότητα των ελέγχων αυξάνεται από ετήσια σε εξαμηνιαία.