

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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

(2015/C 82/09)

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 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«CAROCCOLLO DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- ☐ Ονομασία του προϊόντος
- ☒ Περιγραφή του προϊόντος
- ☐ Γεωγραφική περιοχή
- ☒ Απόδειξη προέλευσης
- ☒ Μέθοδος παραγωγής
- ☐ Δεσμός
- ☒ Επισημάνση
- ☐ Εθνικές απαιτήσεις
- ☐ Άλλο

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- ☐ Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου (άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)
- ☐ Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές (άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)

3. Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

- απαλείφεται η αναφορά στην περιέδεση με χειρωνακτικό τρόπο. Το σύνολο της παραγράφου προσαρμόζεται στην τροποποίηση που προβλέπει τη χρήση διαφόρων τύπων σπάγκου στη μέθοδο παραγωγής.
- διευκρινίζεται ότι τα χαρακτηριστικά χρώματος του «Caroccollo di Calabria» οφείλονται επίσης στην παρουσία αρτυμάτων όπως η κόκκινη γλυκιά και καυτερή πιπεριά.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Απόδειξη προέλευσης

- προβλέπεται η επικαιροποίηση του κειμένου των προδιαγραφών όσον αφορά τις διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούν οι επιχειρήσεις για να παρέχουν τα στοιχεία σχετικά με την απόδειξη καταγωγής, όπως προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Μέθοδος παραγωγής

- αναφέρονται σαφέστερα και πιο συγκεκριμένα οι απαιτήσεις όσον αφορά τη φυλή, την ηλικία κατά τη σφαγή και το βάρος· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η αυτόχθονη φυλή «Arulo-Calabrese» με το χαρακτηριστικό μαύρο χρωματισμό. Το μητρώο πληθυσμού της εν λόγω φυλής καταρτίστηκε βάσει του χαρακτηρισμού του αυτόχθονος πληθυσμού, που είναι ιστορικά παρών στην περιφέρεια Puglia (Arulo) και στην περιφέρεια Calabria· συμπεριλαμβάνεται στους αποδεκτούς γενετικούς τύπους η φυλή «Duogo» λόγω της διάδοσής της στην περιοχή καταγωγής των χοίρων· επιπλέον, αναφέρονται αναλυτικά οι φυλές που απαγορεύονται εντελώς, καθώς είναι ασύμβατες με την παραγωγή του βαρέος χοίρου που είναι κατάλληλος για την παραγωγή των αλλαντικών.
- για την ταυτοποίηση των χοίρων θεσπίζεται η δυνατότητα αντικατάστασης του σήματος το οποίο προβλέπεται στις ισχύουσες προδιαγραφές, με σήμα τοποθετούμενο στους μηρούς των χοίρων με δερματοστιξία και αποτελούμενο από τον κωδικό ταυτοποίησης του κτηνοτροφείου γέννησης του χοίρου.
- διευκρινίζεται με σαφή τρόπο η απαίτηση σχετικά με την παρουσία πρωτεϊνών στη διατροφή.
- αποσαφηνίζεται η έννοια «διατροφή με υδαρή τροφή».
- αποσαφηνίζονται τα συστατικά που πρέπει να χρησιμοποιούνται, διορθώνοντας το πρόδηλο σφάλμα εκ παραδρομής που περιλαμβάνεται στο ισχύον κείμενο των προδιαγραφών στο οποίο αναφέρεται το εξής: «κόκκινο πιπέρι προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Είναι πρόδηλο ότι μετά τις λέξεις «κόκκινη πιπεριά» παραλείφθηκε, λόγω σφάλματος κατά τη μεταγραφή, το τμήμα του κειμένου που περιλαμβάνει τα συστατικά και τα πρόσθετα τα οποία είναι «προβλεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία». Με την τροποποίηση ορίζεται με καταλληλότερο τρόπο τι νοείται ως «κόκκινο πιπέρι», δηλαδή «καυτερή/γλυκιά πιπεριά», αμφότερα του γένους *Capsicum* L. Η διευκρίνιση των φυσικών συστατικών που δεν αναφέρονται ήδη στην ισχύουσα νομοθεσία αντιστοιχεί στις πρακτικές που ιστορικά χρησιμοποιούνται στην περιοχή καταγωγής·
- αναφέρονται λεπτομερώς, σε θετικό κατάλογο, τα επιτρεπόμενα πρόσθετα. Η χρήση των προσθέτων επιτρέπει να αποφεύγεται ο πολλαπλασιασμός μικροβιακών διεργασιών επικίνδυνων για το προϊόν, συμβάλλει στην αργή ανάπτυξη της διεργασίας ωρίμασης, που είναι χαρακτηριστική για το προϊόν και επιτρέπει να προστατεύονται τα χαρακτηριστικά του «Capocollo di Calabria» από φαινόμενα αλλοίωσης οφειλόμενα σε ανεπιθύμητες ζυμώσεις.
- παρατείνεται ο μέγιστος χρόνος αλάτισης από οκτώ σε δεκατέσσερις ημέρες, ώστε να ληφθεί υπόψη, με πιο συγκεκριμένο τρόπο, η χαρακτηριστική παραδοσιακή επεξεργασία.
- απαλείφεται ο περιορισμός ότι πρέπει να χρησιμοποιείται στη φάση περιέδσης αποκλειστικά φυσικός σπάγκος· το στοιχείο αυτό επιτρέπει στους παραγωγούς να χρησιμοποιούν ελαστικούς σπάγκους που διευκολύνουν την εργασία περιέδσης και επιτρέπουν καλύτερη επεξεργασία του προϊόντος.
- προβλέπεται η χρήση των χαρακτηριστικών ράβδων που περιδένονται κατά μήκος του αλλαντικού. Αυτός ο τύπος περιέδσης αποτελεί παραδοσιακή πρακτική που χρησιμοποιείται στην περιφέρεια της Καλαβρίας.
- εισάγεται η τεχνική της αλάτισης σε άλμη. Η αλάτιση σε άλμη είναι μια μέθοδος με μεγάλη παράδοση και η οποία εγγυάται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- αυξάνεται κατά 1 kg το βάρος του νωπού Capocollo που προορίζεται για μετέπειτα επεξεργασία. Η αύξηση αυτή είναι δικαιολογημένη λόγω του βάρους των τεμαχίων κρέατος που προέρχονται από τους χοίρους μεγάλου μεγέθους.
- διευκρινίζεται ότι η διάρκεια των 100 ημερών για την ωρίμαση είναι η ελάχιστη τιμή που παραδοσιακά τηρείται κατά την παραγωγή του «Capocollo di Calabria».

Επισήμανση

- εισάγεται το αναγνωριστικό λογότυπο του «Capocollo di Calabria DOP»
- προβλέπεται η δυνατότητα να διατίθεται το προϊόν στην κατανάλωση συσκευασμένο ή σε προστατευτική ατμόσφαιρα, αέριο, σε τεμάχια ή σε φέτες. Οι συγκεκριμένες διατάξεις δεν περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές, αλλά έχουν πλέον καταστεί αναγκαίες προκειμένου να συνδυαστεί η διαφύλαξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος με την προσαρμογή στην εξέλιξη του τρόπου αγοράς και κατανάλωσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽³⁾

«CAPOCOLLO DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-1570-19.10.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Capocollo di Calabria»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

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

Το προϊόν «Capocollo di Calabria» παρασκευάζεται με χρήση των κρεάτων του ανώτερου τμήματος του τραχήλου των χοίρων από τα οποία αφαιρείται το κόκκαλο και κατόπιν αλατίζονται με ξηρή αλάτιση ή σε άλμη. Το βάρος του Capocollo, σε νωπή κατάσταση, πρέπει να είναι 3,5 και 5,5.

Μετά την αλάτιση, το Capocollo περιβάλλεται με φυσική μεμβράνη και δένεται με σπάγκο. Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 100 ημέρες.

Στην εξωτερική όψη, το προϊόν έχει χρώμα ρόδινο ή κόκκινο, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, λόγω της παρουσίας μαύρου πιπεριού ή κόκκινης πιπεριάς (γένος *Capsicum* L.). Στην τομή, έχει χρώμα έντονο ρόδινο με γραμμώσεις λίπους χαρακτηριστικές του τραχήλου του χοίρου.

Η γεύση είναι λεπτή και βελτιώνεται με την πρόοδο της ωρίμασης· το άρωμα είναι χαρακτηριστικό και έχει τη σωστή ένταση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το προϊόν «Capocollo di Calabria» πρέπει να λαμβάνεται από την επεξεργασία κρεάτων χοίρων οι οποίοι εκτρέφονται εντός της περιφέρειας Καλαβρίας.

Από την επεξεργασία αποκλείονται τα κρέατα ενηλίκων αρσενικών και θηλυκών χοίρων.

Τα απαιτούμενα γενετικά χαρακτηριστικά των χοίρων πρέπει να αντιστοιχούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ιταλικού βαρέος χοίρου, που λαμβάνεται από παραδοσιακές μεγαλόσωμες φυλές όπως:

— Apulo-Calabrese·

— Large White και Landrace Italiana, βελτιωμένες σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο ή απόγονοι αρσενικών χοίρων των εν λόγω φυλών·

— χοίροι απόγονοι αρσενικών χοίρων της φυλής Duroc, βελτιωμένοι σύμφωνα με το ιταλικό Γενεαλογικό Βιβλίο·

— χοίροι απόγονοι αρσενικών χοίρων άλλων φυλών ή υβριδικών αρσενικών χοίρων, εφόσον οι εν λόγω αρσενικοί χοίροι – ανεξαρτήτως του εάν έχουν γεννηθεί στην Ιταλία ή το εξωτερικό – προέρχονται από συστήματα επιλογής ή διασταύρωσης που έχουν εφαρμοστεί με σκοπούς που δεν είναι ασυμβίβαστοι με αυτούς του ιταλικού Γενεαλογικού Βιβλίου, για την παραγωγή του βαρέος χοίρου.

Αντιθέτως, αποκλείονται ρητά:

— Οι χοίροι που φέρουν αντιθετικούς χαρακτήρες, ιδίως το γονίδιο στο οποίο οφείλεται η ευαισθησία στο στρες (PSS)·

— Καθαρόαιμα ζώα των φυλών Landrace Belga, Hampshire, Pietrain και Spot.

Το μέσο βάρος της παρτίδας των χοίρων κατά τη σφαγή πρέπει να είναι τουλάχιστον 140 kg.

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι ζωοτροφές για τη διατροφή των χοίρων πρέπει να είναι σύνθετες ζωοτροφές που να περιλαμβάνουν κριθή, κουκιά, αραβόσιτο, βελανίδια, ρεβίθια, σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % του συνόλου. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στη διατροφή μανιόκα και πατάτα και υποπροϊόντα που θα μπορούσαν να προσδώσουν στα κρέατα και στο λίπος ανεπιθύμητες γεύσεις και οσμές.

Για να είναι πιο συμπαγή τα κρέατα, κατά την πάχυνση απαγορεύεται η διατροφή με υδαρή τροφή. Ως υδαρής τροφή ορίζεται η χρήση υποπροϊόντων της επεξεργασίας του γάλακτος.

Τουλάχιστον τους δύο μήνες που προηγούνται της σφαγής, η διατροφή πρέπει να έχει αυξημένη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικά συστατικά, επομένως η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες πρέπει να είναι τουλάχιστον 12 %.

Οι ζωοτροφές πρέπει να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, με την επιφύλαξη της διαθεσιμότητας των αναγκαίων πόρων στην αγορά.

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

Εντός της περιφέρειας Καλαβρίας πρέπει να εκτελούνται οι φάσεις εκτροφής και σφαγής των χοίρων· οι φάσεις επιλογής· οι φάσεις τοποθέτησης στο περιβλήμα, περίδεσης, ωρίμασης.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Capocollo di Calabria» πρέπει να εμφανίζεται με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη ένδειξη που εμφανίζεται στην ετικέτα ή στο καρτελάκι που συνοδεύει το προϊόν ή στην επισήμανση που φέρει το τεμαχισμένο προϊόν στη συσκευασία, και να ακολουθείται απευθείας από την ένδειξη «Denominazione d'Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης).

Στην ετικέτα πρέπει να εμφανίζεται ο ακόλουθος λογότυπος του «Capocollo di Calabria» ΠΟΠ.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Capocollo di Calabria» παράγεται στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής, η οποία καλύπτει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Καλαβρίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής βρίσκεται στη Νότιο Ιταλία και χαρακτηρίζεται από θερμό-ήπιο κλίμα με αραιές βροχοπτώσεις που συγκεντρώνονται στη χειμερινή περίοδο. Η περιοχή είναι κυρίως λοφώδης και ορεινή, αλλά εκ του ότι αποτελεί χερσόνησο, περιλαμβάνει περισσότερα από 800 km ακτογραμμής κατά μήκος του Τυρρηνικού και του Ιόνιου Πελάγους. Το μείγμα θάλασσας, λόφων και βουνών δημιουργεί ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες στο πλαίσιο του μεσογειακού χώρου.

Στις ευνοϊκές αυτές κλιματικές συνθήκες προστίθεται η ικανότητα – που έχει παγιωθεί και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά – των τοπικών επιχειρήσεων όσον αφορά την επιλογή και την επεξεργασία ενός ειδικού τεμαχίου κρέατος, σημαντικού βάρους και μήκους, χωρίς κόκκαλο και επιλεγμένου από τον τράχηλο του χοίρου. Πρόσθετο στοιχείο που χαρακτηρίζει την παραδοσιακή τεχνική παραγωγής αποτελεί η χρήση καρυκευμάτων, όπως πιπέρι, πιπεριά και κόκκινη πιπεριά.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Capocollo di Calabria» είναι ένα ωριμασμένο προϊόν, τυπικό της αλλαντοποιίας της Καλαβρίας. Χαρακτηρίζεται από μακρούς χρόνους ωρίμασης, διάρκειας τουλάχιστον 100 ημερών, κυλινδρικό σχήμα και χρώμα ρόδινο ή κόκκινο, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, που οφείλεται στην παρουσία συγκεκριμένων αρωματικών συστατικών. Το προϊόν «Capocollo di Calabria» στην τομή έχει μαλακή σύσταση, έντονο ρόδινο χρώμα με γραμμώσεις λίπους χαρακτηριστικές του χοιρινού τραχήλου.

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 απαιτήσεις για το προϊόν «Carocollo di Calabria» συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες, καθώς και με τις φυσικές συνιστώσες και τον ανθρώπινο παράγοντα.

Η περιοχή στην οποία παράγεται το προϊόν «Carocollo di Calabria» χαρακτηρίζεται από δεσμό με το περιβάλλον, για τον οποίο καθοριστικά στοιχεία είναι το τυπικό κλίμα της νότιας Ιταλίας, οι αραιές βροχοπτώσεις, γενικά εστιασμένες στη χειμερινή περίοδο, και η γεωγραφική θέση των σχετικών εδαφών, που εκμεταλλεύονται ιδιαίτερες μετακινήσεις αέριων μαζών και μεταβολές θερμοκρασίας και συμβάλλουν στη διατήρηση των βέλτιστων συνθηκών που επικρατούν εντός των ωριμαστηρίων.

Για την παρασκευή του προϊόντος «Carocollo di Calabria» σημαντικό ρόλο έχει η πείρα των παραγωγών στην επιλογή των τεμαχίων κρέατος. Τα χρησιμοποιούμενα τεμάχια είναι τα προερχόμενα από το ανώτερο τμήμα του τραχήλου, από τα οποία αφαιρούνται τα κόκαλα και τα οποία επιλέγονται από τις επιχειρήσεις λόγω συγκεκριμένων χαρακτηριστικών που διαθέτουν, μεταξύ των οποίων η παρουσία λίπους στην ενδεδειγμένη αναλογία. Χάρη στη συγκεκριμένη αναλογία λίπους, το προϊόν «Carocollo di Calabria» διατηρείται μαλακό κατά τη φάση της ωρίμασης και τα χαρακτηριστικά του βελτιώνονται. Εξάλλου, διατηρήθηκαν στην επεξεργασία των κρεάτων τα φυσικά αρωματικά αρτύματα (μαύρο πιπέρι, πιπεριά) που επηρεάζουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος.

Το σύνολο «πρώτη ύλη – προϊόν – ονομασία» συνδέεται στενά με την οικονομικο-κοινωνική εξέλιξη της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και έχει καθοριστικό ρόλο στις ιδιαίτερες τοπικές παραδόσεις και συνήθειες. Αποδίδεται ιδίως έμφαση στο γεγονός ότι η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη προέρχεται από χοιροτροφεία εκτροφής βαρέων χοίρων που διαθέτουν τα χαρακτηριστικά των ιταλικών γενεαλογικών σειρών και τρέφονται με φυτικά προϊόντα τυπικά της οριοθετημένης περιοχής. Το προϊόν «Carocollo di Calabria» έχει επομένως έντονο δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή, οφειλόμενο στο κλίμα της περιοχής, στη διατροφή των χοίρων και στον ανθρώπινο παράγοντα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Carocollo di Calabria» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 171 της 25ης Ιουλίου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Βλέπε υποσημείωση 3.