

Επίσημη Εφημερίδα C 238

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

52ο έτος
3 Οκτωβρίου 2009

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Επιτροπή

2009/C 238/01	Έγκριση των κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 87 και 88 της συνθήκης ΕΚ — Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση ⁽¹⁾ 1	1
2009/C 238/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) ⁽¹⁾ 4	4
2009/C 238/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS) ⁽¹⁾ 4	4

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Επιτροπή

2009/C 238/04	Ισοτιμίες του ευρώ 5	5
---------------	----------------------------	---

EL

2009/C 238/05	Ανακοίνωση σχετικά με την εκτέλεση του προγράμματος πλαισίου για την ανταγωνιστικότητα και την καινοτομία (2007-2013) — Μηχανισμός εγγυήσεων υπέρ των ΜΜΕ (SMEG) και μηχανισμός υψηλής ανάπτυξης και καινοτομίας για τις ΜΜΕ (GIF) — Κατάλογος συμμετεχουσών χωρών ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Επιτροπή

2009/C 238/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.5574 — IPI/OMV/NOVA) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Επιτροπή

2009/C 238/07	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	8
2009/C 238/08	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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	14
2009/C 238/09	Γνώμη αναφορικά με αίτηση δυνάμει του άρθρου 30 της οδηγίας 2004/17/ΕΚ — Παράταση της προθεσμίας — Αίτηση προερχόμενη από κράτος μέλος	18



⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Έγκριση των κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 87 και 88 της συνθήκης ΕΚ**Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2009/C 238/01)

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	28.1.2009
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 437/08
Κράτος μέλος	Γαλλία
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Aide au projet Nano 2012
Νομική βάση	régime N 269/07 «Fonds de Compétitivité des entreprises»
Είδος μέτρου	Ατομική Ενίσχυση
Στόχος	Έρευνα και Ανάπτυξη
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη συνολική ενίσχυση 457 εκατ. EUR
Ένταση	40 %
Διάρκεια	μέχρι τις 31.12.2012
Κλάδοι της οικονομίας	Μεταποιητική βιομηχανία
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi — Direction générale des entreprises (DGE) Le Bervil 12 rue Villiot 75012 Paris FRANCE
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	13.7.2009
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 629/08
Κράτος μέλος	Ηνωμένο Βασίλειο
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Carbon Reduction Commitment (CRC)
Νομική βάση	Part 3 of the Climate Change Act 2008
Είδος μέτρου	Καθεστώς Ενισχύσεων
Στόχος	Προστασία του περιβάλλοντος, Εξοικονόμηση ενέργειας
Είδος ενίσχυσης	Συναλλαγές με μη αγοραίους όρους
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη ετήσια δαπάνη: 660 εκατ. GBP; Προβλεπόμενη συνολική ενίσχυση 7 260 εκατ. GBP
Ένταση	—
Διάρκεια	1.10.2011-1.10.2021
Κλάδοι της οικονομίας	Όλοι οι κλάδοι
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Department of Energy and Climate Change, Ergon House Horseferry Road London SW1P 2AL UNITED KINGDOM
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	8.7.2009
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 250/09
Κράτος μέλος	Γερμανία
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Gesundheitsforschung — Forschung für den Menschen
Νομική βάση	Jährliche Haushaltsgesetze — Einzelplan 30 für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung und Forschung, Kapitel 3005, Titel 68503 und 68504
Είδος μέτρου	Καθεστώς Ενισχύσεων
Στόχος	Έρευνα και Ανάπτυξη
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη συνολική ενίσχυση 613 εκατ. EUR
Ένταση	—

Διάρκεια	μέχρι τις 30.6.2011
Κλάδοι της οικονομίας	Όλοι οι κλάδοι
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 53175 Bonn DEUTSCHLAND
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2009/C 238/02)

Στις 4 Σεπτεμβρίου 2009, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32009M5540. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2009/C 238/03)

Στις 28 Σεπτεμβρίου 2009, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα γερμανικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
 - σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32009M5594. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.
-

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

2 Οκτωβρίου 2009

(2009/C 238/04)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,4537	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,6838
JPY	ιαπωνικό γιεν	129,95	CAD	καναδικό δολάριο	1,5856
DKK	δανική κορόνα	7,4449	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	11,2664
GBP	λίρα στερλίνα	0,91720	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	2,0358
SEK	σουηδική κορόνα	10,2490	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	2,0583
CHF	ελβετικό φράγκο	1,5107	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 707,07
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	11,2356
NOK	νορβηγική κορόνα	8,4470	CNY	κινεζικό γιουάν	9,9234
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,2580
CZK	τσεχική κορόνα	25,454	IDR	ινδονησιακή ρουπία	14 021,41
EEK	εσθονική κορόνα	15,6466	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	5,0581
HUF	ουγγρικό φιορίνι	268,65	PHP	πέσο Φιλιππινών	68,368
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	RUB	ρωσικό ρούβλι	43,9119
LVL	λεττονικό λατ	0,7083	THB	ταιλανδικό μπατ	48,655
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2438	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,6046
RON	ρουμανικό λέι	4,2770	MXN	μεξικανικό πέσο	20,0138
TRY	τουρκική λίρα	2,1806	INR	ινδική ρουπία	69,4100

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

Ανακοίνωση σχετικά με την εκτέλεση του προγράμματος πλαισίου για την ανταγωνιστικότητα και την καινοτομία (2007-2013)

Μηχανισμός εγγυήσεων υπέρ των ΜΜΕ (SMEG) και μηχανισμός υψηλής ανάπτυξης και καινοτομίας για τις ΜΜΕ (GIF)

Κατάλογος συμμετεχουσών χωρών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2009/C 238/05)

Βέλγιο, Βουλγαρία, Τσεχική Δημοκρατία, Δανία, Γερμανία, Εσθονία, Ελλάδα, Ισπανία, Γαλλία, Ιρλανδία, Ιταλία, Κύπρος, Λετονία, Λιθουανία, Λουξεμβούργο, Ουγγαρία, Μάλτα, Κάτω Χώρες, Αυστρία, Πολωνία, Πορτογαλία, Ρουμανία, Σλοβενία, Σλοβακία, Φινλανδία, Σουηδία, Ηνωμένο Βασίλειο.

Χώρες του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (ΕΟΧ): Ισλανδία, Λιχτενστάιν, Νορβηγία.

Υποψήφιες χώρες: Κροατία, Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας, Τουρκία.

Χώρες των δυτικών Βαλκανίων: Μαυροβούνιο, Σερβία.

(Σχετικά έγγραφα: Ανακοίνωση 2007/C 226/02 που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C 226 της 26.9.2007, σελίδα 2 και ανακοίνωση 2007/C 302/09 που δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C 302 της 14.12.2007, σελίδα 8).

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2009/C 238/06)

1. Στις 25 Σεπτεμβρίου 2009, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾ με την οποία οι επιχειρήσεις International Petroleum Investment Company («IPIC», Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα) και OMV Aktiengesellschaft («OMV», Αυστρία) αποκτούν με την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού του Συμβουλίου κοινό έλεγχο της επιχείρησης NOVA Chemicals Corporation («NOVA», Καναδάς) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την IPIC: εταιρεία επενδύσεων στους τομείς της διύλισης πετρελαίου και των συναφών ανάντη και κατάντη δικτύων διανομής και εξυπηρέτησης,
- για την OMV: εξερεύνηση και παραγωγή πετρελαίου, διύλιση και διανομή ορυκτελαίων, πετροχημική βιομηχανία, εξερεύνηση, παραγωγή και διανομή αερίου,
- για την NOVA: αιθυλένιο, πολυαιθυλένιο, χημικά και ενεργειακά παραπροϊόντα, πολυμερή με βάση το στυρόλιο.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾ σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301 ή 22967244) ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2009/C 238/07)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK»

Αριθ. ΕΚ: UK-TSG-007-0024.13.02.2004

1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας:

Όνομα: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club
Διεύθυνση: Freepost (GL442)
Cirencester
Gloucestershire
GL7 5BR
UNITED KINGDOM

Τηλ. +44 1285860229
Φαξ +44 1285860229
E-mail: mail@oldspots.org.uk

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Προδιαγραφές του προϊόντος:

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής]:
«Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork»

3.2. Αναφέρετε αν η ονομασία:

είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής

εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του χοιρινού κρέατος «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» οφείλεται στην χρησιμοποίηση της παραδοσιακής αβελτίωτης φυλής χοίρων και στις παραδοσιακές μεθόδους εκτροφής και παραγωγής που προσδίδουν στο χοιρινό κρέας τις χαρακτηριστικές φυσικοχημικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες.

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 του ονόματος
 Καταχώριση χωρίς δέσμευση του ονόματος

Παρόλο που στον τίτλο χρησιμοποιείται η λέξη «pork» (χοιρινό κρέας), η παρούσα καταχώριση αφορά όλα τα προϊόντα που παράγονται από χοίρους, στα οποία συμπεριλαμβάνονται το μπέικον, τα λουκάνικα, τα gammons (ξηρά καπνιστά χοιρομέρια), τα χοιρομέρια (ζαμπόν), κλπ.

3.4. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.1 — Νωπό κρέας

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

Το προϊόν «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» (χοιρινό κρέας «Gloucestershire Old Spots») χαρακτηρίζεται από τις ακόλουθες ιδιότητες:

- μεγαλύτερο πάχος της στιβάδας λίπους,
- μικρότερες διαστάσεις του μύος,
- λιγότερο ανοιχτό (πιο βαθύ) χρώμα μύος,
- αυξημένη κατακράτηση υγρασίας στη μυϊκή δομή κατά την κατάψυξη και το μαγείρεμα,
- τρυφερότερο και πιο χυμώδες κρέας,
- διαφορετικό αρωματικό προφίλ,

σε σύγκριση με το χοιρινό κρέας που παράγεται με συμβατικό τρόπο.

Η σύγκριση αυτή στηρίζεται και σε ερευνητικές εργασίες με αντικείμενο τη σύγκριση των κυριότερων φυσικοχημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» με τα αντίστοιχα του χοιρινού κρέατος το οποίο παράγεται από «σύγχρονες» φυλές και μεταποιείται σε σφαγεία σε βιομηχανική κλίμακα. Οι ερευνητικές αυτές εργασίες επέτρεψαν την αντικειμενική σύγκριση μεταξύ του χοιρινού κρέατος που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο από μια παραδοσιακή «παλιομοδίτικη» φυλή χοίρων και του «σύγχρονου» χοιρινού κρέατος που παράγεται με συμβατικό τρόπο, στη μορφή που τα λαμβάνει ο καταναλωτής υπό τις κανονικές συνθήκες.

Σφάγια και κρέας από χοίρους «Gloucestershire Old Spots» καθώς και από χοίρους «σύγχρονων» φυλών αξιολογήθηκαν όσον αφορά την ποιότητα βάσει των ακόλουθων παραμέτρων: χρώμα του μύος, pH, πλάτος και βάθος του μύος, πάχος της στιβάδας λίπους, χρόνος μαγειρέματος, απώλειες κατά την κατάψυξη και κατά το μαγείρεμα καθώς και οργανοληπτικές ιδιότητες (με γευσιγνωστική δοκιμή). Αξιολογήθηκε επίσης η διατροφική αξία του μύος όσον αφορά την σύστασή του σε λιπαρά οξέα. Στο κρέας χοίρων «Gloucestershire Old Spots» ο επιμήκης μύς είχε μικρότερες διαστάσεις και μεγαλύτερο πάχος της στιβάδας του λίπους σε σύγκριση με το κρέας χοίρων που είχαν παραχθεί με συμβατικό τρόπο. Το pH των μύων ήταν παρόμοιο, αλλά το χρώμα των μύων του χοιρινού «Gloucestershire Old Spots» ήταν βαθύτερο και οι απώλειες κατά την κατάψυξη και το μαγείρεμα ήταν μικρότερες. Ο αναγκαίος χρόνος για την άνοδο της εσωτερικής θερμοκρασίας στους 72 °C κατά το ψήσιμο σε θερμαινόμενη πλάκα ήταν μεγαλύτερος για το χοιρινό «Gloucestershire Old Spots» σε σύγκριση με το «σύγχρονο» χοιρινό κρέας. Τα παϊδάκια από χοιρινό «Gloucestershire Old Spots» είχαν καλύτερη βαθμολογία κατά τη γευσιγνωστική δοκιμασία όσον αφορά την υφή (τρυφερότητα) και το χυμώδες, καθώς και εντονότερο άρωμα χοιρινού, συγκρινόμενα με τα αντίστοιχα από «σύγχρονο» χοιρινό κρέας. Το μη κανονικό άρωμα παρουσίαζε γενικά υψηλότερες τιμές για το χοιρινό «Gloucestershire Old Spots», στοιχείο που αποδεικνύει το διαφορετικό «αρωματικό προφίλ» αυτού του χοιρινού κρέατος.

Οι σχετικές τιμές για το «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» είναι οι ακόλουθες:

Φυσικά χαρακτηριστικά

Χρώμα

Μέσες τιμές για το προϊόν συσκευασμένο υπό κενό:

Φωτεινότητα 53,9

Ερυθρότητα 7,33

Κιτρίνισμα 6,67

Χρωματική τιμή 9,94

Απόχρωση 42,31

Πάχος των ιστών

Μέσες τιμές:

Πλάτος μυός 86,6 mm

Βάθος μυός 46,3 mm

Πάχος στιβάδας λίπους (χωρίς δέρμα) 11,5 mm

Χημικά χαρακτηριστικά

Περιεκτικότητα του μυός σε λίπος και σύστασή του σε λιπαρά οξέα

Αναλογία πολυακόρεστων λιπαρών ουσιών (P) προς κορεσμένες λιπαρές ουσίες (S) Μέση τιμή 0,60 (αναλογία P:S)

Τα τεμάχια χοίρου είναι γενικά τα εξής: θωρακο-οσφυϊκή χώρα και τεμάχια όπως πλευρές, μηροί, ωμοπλάτες, στηθοπλευρές και κοιλιά, αλλά χωρίς να αποκλείονται διάφορες τοπικές παραλλαγές όπως τα «Bath Chaps» που είναι μάγουλα χοίρου τα οποία, μετά από αφαίρεση των οστών, τοποθετούνται σε άλμη και μαγειρεύονται. Στα άλλα προϊόντα που παράγονται από χοιρινό «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» συμπεριλαμβάνονται το μπέικον, τα λουκάνικα, τα gammons (ξηρά καπνιστά χοιρομέρια), τα χοιρομέρια (ζαμπόν), κλπ.

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

Το προϊόν «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» πρέπει να προέρχεται από καθαρόαιμους χοίρους Gloucestershire Old Spots. Οι χοίροι αυτοί πρέπει να έχουν καταχωριστεί ως καθαρόαιμα ζώα από την Βρετανική Ένωση Χοιροτρόφων (British Pig Association — BPA) ή κάθε άλλη οργάνωση χοιροτρόφων που τηρεί κτηνοτροφικό μητρώο για χοίρους Gloucestershire Old Spot και έχει λάβει σχετική άδεια από δημόσια αρχή σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Για να πληρούν τα προϊόντα τους το κριτήριο «Traditionally Farmed» (προϊόν παραδοσιακής κτηνοτροφίας), οι παραγωγοί και μεταποιητές των προϊόντων αυτών πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις

Διατροφή

«Traditionally Farmed» σημαίνει ότι, από τη γέννηση έως τη σφαγή, οι χοίροι έχουν εκτραφεί σε περιβάλλον που τους επιτρέπει να αυξάνονται με φυσικό ρυθμό. Συνεπώς, η καθημερινή αύξηση του ζώντος βάρους είναι μειωμένη και ο αριθμός ημερών έως τη σφαγή είναι αυξημένος. Για τον σκοπό αυτό, το σιτηρέσιο των ζώων έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (15-18 % πρωτεΐνες που περιέχουν απαραίτητα λιπαρά οξέα, ιδίως λυσίνη) και συμπληρώνεται αναλόγως των αναγκών με φρούτα και λαχανικά, με πούλπα ζαχαρότευτλων κ.λπ., από την περίοδο απογαλακτισμού έως το τέλος της περιόδου πάχυνσης, με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η υπερβολική συσσώρευση νωπιαίου λίπους. Οι χοίροι «Gloucestershire Old Spots» που έχουν εκτραφεί με τον τρόπο αυτό πρέπει να εμφανίζουν πάχος της στιβάδας νωπιαίου λίπους 12 έως 16 mm, μετρούμενο στο σημείο P2. Οι χοίροι εμπορικής εκτροφής κατά κανόνα εκτρέφονται με μίγμα περιεκτικότητας 18-22 % σε πρωτεΐνες και συνήθως παρουσιάζουν μικρότερο πάχος της στιβάδας νωπιαίου λίπους, 5-8 mm.

Με το διατολόγιο αυτό, η μέση ηλικία για την επίτευξη του βάρους του χοίρου (55-61 kg νεκρού βάρους) είναι 180 ημέρες (τουλάχιστον 160), ενώ για τους εμπορικούς χοίρους είναι 140 έως 165 ημέρες. Η μεγαλύτερη διάρκεια της περιόδου έως την επίτευξη του τελικού προϊόντος είναι μία από τις αιτίες για το εξαιρετικό άρωμα και τη χυμώδη υφή του χοιρινού κρέατος «Gloucestershire Old Spots».

Περιβάλλον

Το περιβάλλον στο οποίο εκτρέφονται οι χοίροι επηρεάζει επίσης την γευστικότητα τους ποιότητα. Τα ζώα μπορούν να εκτρέφονται στο ύπαιθρο και σε εσωτερικό χώρο, εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις.

Εκτροφή στο ύπαιθρο

Οι χοίροι για την παραγωγή του «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» πρέπει να εκτρέφονται με πυκνότητα 15 έως 20 θηλυκών χοίρων ανά εκτάριο. Όλες τα νεογέννητα χοιρίδια πρέπει να κρατούνται σε χωριστό μέρος μαζί με τη μητέρα τους έως ότου σημανθούν τα χοιρίδια με σήμα

ταυτοποίησης σύμφωνα με τους κανόνες της Βρετανικής Ένωσης Χοιροτρόφων ή ισοδύναμους κανόνες. Σύμφωνα με τους κανόνες αυτούς πρέπει και οι δύο γονείς να είναι εγγεγραμμένοι ως καθαρόαιμοι χοίροι Gloucestershire Old Spots και, κατά την ηλικία των οκτώ εβδομάδων ή πριν αναμειχθούν με άλλα χοιρίδια, πρέπει να έχει υποβληθεί δήλωση γέννησης («birth notified» — πρώτη φάση της διαδικασίας καταχώρισης) και να έχουν σημειωθεί με μόνιμο ενώπιο το οποίο να φέρει τον αριθμό καταχώρισης.

Μεταξύ του απογαλακτισμού και της τελικής φάσης, οι νεαροί χοίροι εκτρέφονται με μέγιστη πυκνότητα 100 χοίρων ανά εκτάριο.

Όλοι οι χοίροι που εκτρέφονται στο ύπαιθρο πρέπει να έχουν πρόσβαση σε καταφύγιο/σκιά καθώς και σε λασπόνερα, λουτρά ή ψεκαστήρες νερού. Τον χειμώνα, οι χοίροι πρέπει να έχουν πρόσβαση σε στεγνό έδαφος εντός του χώρου διαβίωσής τους.

Εκτροφή σε εσωτερικό χώρο

Οι χώροι πρέπει να αερίζονται καλά και επιτρέπεται να έχουν ανοικτές πλευρές εφόσον οι χοίροι που διαβιβάζονται σε αυτούς προστατεύονται σε περίπτωση δυσμενών καιρικών συνθηκών. Πρέπει να διαθέτουν άφθονο φυσικό φως ώστε να είναι δυνατή η απρόσκοπτη παρακολούθηση των ζώων. Δεν επιτρέπονται τα σχαρωτά δάπεδα για λόγους υγείας και καλής μεταχείρισης των ζώων. Πρέπει να υπάρχει συνεχώς διαθέσιμη άφθονη και καθαρή στρωμνή.

Η ελάχιστη επιφάνεια στο έδαφος ανά χοίρο είναι:

για κάθε χοίρο 20-30 kg ζώντος βάρους — 0,35 m²

για κάθε χοίρο 30-50 kg ζώντος βάρους — 0,50 m²

για κάθε χοίρο 50-85 kg ζώντος βάρους — 0,65 m²

Στεγνή και καθαρή στρωμνή και πρόσβαση σε καθαρό νερό συνεχώς.

Ζωοτεχνία

Η χρήση φαρμάκων πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο και να αποφεύγεται εφόσον δεν είναι απολύτως απαραίτητη. Μοναδική εξαίρεση στον κανόνα αυτό αποτελεί η χρήση αντιπαρασιτικών φαρμάκων.

Δεν επιτρέπονται η αποκοπή της ουράς και η αφαίρεση δοντιών.

Υπό κανονικές συνθήκες, ο απογαλακτισμός εκτελείται όταν το νεογνό έχει ελάχιστη ηλικία 42 ημερών ή στην ηλικία των 56 ημερών (συνιστώμενη).

Μεταφορά

Οι χοίροι για την παραγωγή κρέατος με την ονομασία «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» πρέπει να μεταφέρονται στο σφαγείο απευθείας από την εκμετάλλευση και να μην μεταφέρονται μαζί με χοίρους από άλλες εκμεταλλεύσεις.

Οι χοίροι στο τέλος της περιόδου πάχυνσης πρέπει να μεταφέρονται στο σφαγείο με αναλογία φόρτωσης 200 kg/m².

Από το σφαγείο στο εμπόριο

Η σφαγή εκτελείται σε σφαγεία μικρής κλίμακας για να ελαχιστοποιηθεί το άγχος.

Τα σφάγια χοίρων «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» πρέπει να αναρτώνται από το οστό («στο τσιγκέλι») επί 3 έως 4 ημέρες από την ημέρα της σφαγής.

Ο τεμαχισμός του σφαγίου ενωρίτερα συνήθως προκαλεί παραμόρφωση των μυών, η οποία με τη σειρά της μπορεί να προκαλέσει χαμηλής ποιότητας τεμαχισμό ή και εσφαλμένη αίσθηση σκληρότητας στο τελικό προϊόν.

Το προϊόν «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» προέρχεται από χοίρους οι οποίοι έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη μέθοδο που περιγράφηκε ανωτέρω και, για το λόγο αυτό, είναι κατάλληλοι για τις παραδοσιακές μεθόδους χειρισμού και τεμαχισμού. Η διαμόρφωση του σφαγίου και τα επίπεδα λίπους μπορούν να ποικίλλουν σημαντικά, λόγω κυρίως των διαφορετικών σειρών και του τρόπου με τον οποίο οι διάφοροι παραγωγοί ολοκληρώνουν την πάχυνση των ζώων τους.

Λόγω της ποικιλομορφίας αυτής, ο τεμαχιστής οφείλει να καθορίσει μόνος του τις γραμμές κοπής με τρόπο ώστε να επιτύχει την καλύτερη παρουσίαση και τη μεγαλύτερη αξία του κρέατος. Για παράδειγμα, το μέγεθος της κοιλιακής χώρας σε σχέση με την θωρακο-οσφυϊκή μπορεί να ποικίλλει σημαντικά, καθώς και οι αναλογίες κρέατος που προέρχεται από την ωμοπλάτη.

Τα τελικά τεμάχια του χοιρινού κρέατος «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» είναι τα ίδια με αυτά των εμπορικών ειδών (θωρακο-οσφυϊκή χώρα και τεμάχια όπως πλευρές, μηροί, ωμοπλάτες, στήθο-πλευρές και κοιλιά), αλλά κατά την κρίση του τεμαχιστή μπορεί να υπάρξουν σημαντικές διαφορές όσον αφορά την ποιότητα της παρουσίασης. Λόγω της φύσης του, το χοιρινό κρέας «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» δεν πρέπει να μεταποιείται σε γραμμές παραγωγής βιομηχανικού τύπου.

Ο ιδανικός χρόνος για την πώληση του χοιρινού κρέατος είναι 4 έως 9 ημέρες μετά τη σφαγή.

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

Ο ειδικός χαρακτήρας του «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» οφείλεται:

— στην παραδοσιακή αβελτίωτη ποικιλία και στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής η οποία προσδίδει στο χοιρινό κρέας τις χαρακτηριστικές του φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες.

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής

Η εφαρμοζόμενη μέθοδος μη εντατικής εκτροφής περιορίζει το επίπεδο άγχους των χοίρων. Η διατροφή και το περιβάλλον εκτροφής επιτρέπουν στα ζώα να αναπτύσσονται με βραδύτερους ρυθμούς. Η σφαγή εκτελείται σε μικρά σφαγεία και τα σφάγια ωριμάζουν αναρτημένα «στο τσιγκέλι» επί 3 έως 4 ημέρες. Η τελευταία φάση προετοιμασίας του κρέατος για την πώληση στους καταναλωτές εξαρτάται από τη δεξιότητα του τεμαχιστή και την κρίση του μεταποιητή.

Φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες

Εμφάνιση του κρέατος — πιο βαθύχρωμο από το χοιρινό που παράγεται με συμβατικό τρόπο, με μικρότερη διακύμανση του μυϊκού pH. Αυτό εξηγείται από την απουσία προθανάτιου άγχους των ζώων.

Μετρήσεις για τον μυ και το λίπος, χρόνος μαγειρέματος, απώλειες κατά το μαγείρεμα και την κατάψυξη — από πρόσφατες ερευνητικές εργασίες έχει προκύψει ότι το χοιρινό κρέας «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» έχει μικρότερο πλάτος και βάθος μυός καθώς και παχύτερο οσφυϊκό λίπος από το συμβατικό χοιρινό κρέας. Οι διαπιστώσεις αυτές συνάδουν με αυτές των προηγούμενων μελετών, σύμφωνα με τις οποίες τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στη χρησιμοποίηση μιας αβελτίωτης φυλής χοίρου που έχει υποστεί μικρότερη επιλογή για αύξηση της περιεκτικότητας σε άπαχο κρέας, σε σύγκριση με τις «σύγχρονες» φυλές.

Οργανοληπτική ανάλυση — κατά την έρευνα αυτή το χοιρινό κρέας «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» έλαβε καλύτερη βαθμολογία για την υφή (τρυφερότητα) και το χυμώδες σε σχέση με το χοιρινό κρέας που παράγεται συμβατικά. Το στοιχείο αυτό οφείλεται στην αυξημένη κατακράτηση υγρασίας στη μυϊκή δομή του χοίρου «Gloucestershire Old Spots». Η τρυφερότητα του κρέατος καθορίζεται επίσης από τον χρόνο συσκευασίας. Η γευσιγνωστική δοκιμασία που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της έρευνας έδειξε επίσης ένα διαφορετικό «αρωματικό προφίλ» για το χοιρινό κρέας «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork».

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

Η φυλή αναπτύχθηκε στο Gloucestershire, στο Berkeley Vale, στην κοιλάδα του ποταμού Severn, όπου επί σειρά ετών εκτρεφόταν από τους χωρικούς με τον παραδοσιακό τρόπο.

Εικάζεται ότι κατάγεται από τον αβελτιωτο χοίρο Berkshire και τον αρχικό Gloucester. Κατά τα έτη 1780, στο έργο του *The Rural Economy of Gloucestershire*, ο William Marshall περιγράφει τους χοίρους που έβλεπε στην κοιλάδα του Gloucester: «το λευκό ζώο, υψηλό και μακρύ, το οποίο αναμφίβολα αποτελούσε στο παρελθόν την κυρίαρχουσα φυλή στο νησί, θεωρείται εδώ ως ο “πραγματικός χοίρος του Gloucestershire”. Τα ζώα φθάνουν σε εντυπωσιακό μέγεθος. Σήμερα, η Berkshire και μια διασταύρωση μεταξύ των δύο αυτών φυλών αποτελούν τις κυρίαρχες φυλές.» Σύμφωνα με ορισμένες μαρτυρίες, υπήρξαν επίσης διασταυρώσεις με τη φυλή «Old English Bacon Pig» (την σημερινή «British Saddleback»). Στο έργο του «*The Pig, Its Origins and Varieties*», ο H. D. Richardson αναφέρει ότι ο χοίρος του Gloucester είναι «ανθεκτικός και πολύ παραγωγικός, αποδοτικότερος όσον αφορά την παραγωγή κρέατος — περισσότερο απ'ότι για την παραγωγή μπέικον. Δημιουργούν καλά νεαρά χοιρίδια και το κρέας τους επίσης θεωρείται εξαιρετικής ποιότητας».

Η περιοχή του Gloucestershire ήταν διάσημη για τα τυροκομεία και τους μηλεώνες της. Ο χοίρος «Gloucestershire Old Spot» είχε μεγάλο κέρδος από τα παραπροϊόντα αυτών των δύο κλάδων, που μετατρέπονταν σε πρωτεΐνες μεγάλης αξίας. Σύμφωνα με την τοπική λαϊκή παράδοση, οι μαύρες κηλίδες είναι μώλωπες που προκαλούνται από την πτώση των μίλων πάνω στους χοίρους. Η επιτυχία της φυλής είναι τόσο μεγάλη και τα χαρακτηριστικά της τόσο ιδιαίτερα ώστε να έχει δώσει το όνομά της σε καφενεμία και πανδοχεία της περιοχής, ακόμη και σε μια μπύρα.

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

Η πιστοποίηση του «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» περιλαμβάνει τα εξής:

- επιθεωρήσεις με συλλογή δειγμάτων από το σύνολο της αλυσίδας παραγωγής στις εκμεταλλεύσεις εκτροφής/πάχυνσης — συμπεριλαμβάνονται έλεγχοι των λογιστικών στοιχείων των επιχειρήσεων τεμαχισμού όσον αφορά το κρέας σφαγίων που παραδίδουν οι εκτροφείς ώστε να επαληθευθεί η προέλευση του κρέατος και να εξασφαλιστεί ότι ακολουθούνται οι ενδεδειγμένες διαδικασίες. Όλοι οι καθαρόαιμοι χοίροι «Gloucestershire Old Spots» που είναι «birth notified» (έχουν δηλωθεί κατά τη γέννηση) πρέπει να φέρουν ενώπιό σύμφωνα με τους κανόνες της Βρετανικής Ένωσης Χοιροτρόφων ή ισοδύναμους κανόνες. Ο πρώτος έλεγχος συνίσταται στο να εξασφαλιστεί ότι το σφάγιο που παραλήφθηκε από το σφαγείο φέρει τον ίδιο αριθμό ή αριθμούς ενωτίου με αυτούς του χοίρου που παραδόθηκε από τον παραγωγό στο σφαγείο και ότι οι αριθμοί αυτοί αντιστοιχούν με αυτούς των ηλεκτρονικών αρχείων. Οι τεμαχιστές πρέπει στη συνέχεια να φυλάξουν χωριστά και να ταυτοποιήσουν το κρέας αυτό στους ψυκτικούς θαλάμους και στις προθήκες. Εάν στο σφαγείο αφαιρέθηκε το κεφάλι του ζώου, για οποιονδήποτε λόγο, πρέπει να είναι δυνατή η ταυτοποίηση του εκτροφέα με σήμα που τοποθετείται στην ωμοπλάτη του χοίρου·
- έλεγχος των σχετικών μητρώων της ένωσης εκτροφέων (Breed Society Records)·
- επιτόπιοι έλεγχοι στις εκμεταλλεύσεις για να εξασφαλιστεί η τήρηση της απαιτούμενης μεθόδου παραγωγής: σιτηρέσιο, πυκνότητα στους χώρους διαβίωσης, περιποίηση των ζώων και μεταφορά·
- έλεγχοι για επαλήθευση της συμμόρφωσης με τα προβλεπόμενα πρότυπα ποιότητας όσον αφορά το βάρος, το σφάγιο, τα χαρακτηριστικά του κ.λπ. Οι έλεγχοι αυτοί αφορούν τα κύρια φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του κρέατος που αναφέρονται στην περιγραφή του προϊόντος·
- έλεγχοι για να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα από το σφαγείο έως τα σημεία λιανικής πώλησης.

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

4.1. Όνομα και διεύθυνση:

Όνομα: Product Authentication Inspectorate Limited
Διεύθυνση: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Τηλ. +44 1903237799
Φαξ +44 1903204445
E-mail: enquiries@thepaigroup.com

Δημόσιος Ιδιωτικός

Αυτός ο ιδιωτικός οργανισμός ελέγχου πληροί τις αρχές του προτύπου EN 45011.

4.2. Ειδικά καθήκοντα του οργάνου ή του οργανισμού:

Ο προαναφερόμενος οργανισμός ελέγχου είναι αρμόδιος για τον έλεγχο του συνόλου των προδιαγραφών.

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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

(2009/C 238/08)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 9

«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

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
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης(-ων):

- 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):

3.1. Περιγραφή του προϊόντος:

Η τροποποίηση αφορά την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηράς ουσίας, η οποία ενώ προηγουμένως κυμαινόταν «από 29 % το ελάχιστο σε 39 % το μέγιστο» αυξήθηκε ώστε να κυμαίνεται «από 33 % το ελάχιστο σε 43 % το μέγιστο» σκοπός της μεταβολής αυτής είναι να απεικονίζονται καλύτερα τα ισχύοντα σήμερα στην παραγωγή. Υπογραμμίζεται ότι αυτές οι νέες τιμές εκατοστιαίας αναλογίας δεν μεταβάλλουν καθόλου τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

3.2. Απόδειξη προέλευσης:

Τροποποιήθηκε το άρθρο 4 των προδιαγραφών που αφορά την απόδειξη προέλευσης με την εισαγωγή στοιχείων σχετικά με την ιχνηλασιμότητα καθώς, την εποχή που αναγνωρίστηκε η ΠΟΠ «Spressa delle Giudicarie», το άρθρο αυτό περιείχε τις ιστορικές αναφορές.

Έτσι, διαγράφηκαν τα τέσσερα τελευταία εδάφια του άρθρου 6 των ισχυουσών προδιαγραφών παραγωγής που αφορούν αντικείμενο τα «Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με το περιβάλλον» καθώς το περιεχόμενό τους αφορά στην πράξη την απόδειξη προέλευσης που έχει εισαχθεί στο άρθρο 4.

Συγκεκριμένα, το προτελευταίο εδάφιο του προαναφερόμενου άρθρου 6 των ισχυουσών προδιαγραφών αναφέρει: «Τα ονόματα των επιχειρήσεων τεμαχισμού καταγράφονται σε κατάλληλο κατάλογο-μητρώο», μεταφέρεται ως έχει στο άρθρο 4 των τροποποιημένων προδιαγραφών. Η μετατόπιση αυτή πράγματι δεν προκαλεί καμία μεταβολή ως προς την έκδοση των προδιαγραφών παραγωγής με την οποία αναγνωρίστηκε το προϊόν ούτε δημιουργεί τη δέσμευση να εκτελείται ο τεμαχισμός και η συσκευασία στην οριοθετημένη περιοχή.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Spressa delle Giudicarie»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα II):

Κλάση 1.3 Τυριά

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

Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, το τυρί «Spressa delle Giudicarie» ΠΟΠ έχει μάζα ημιψημένη, συμπαγή, κυλινδρικού σχήματος, με ράχη ίσια ή ελαφρώς κυρτή· η κρούστα είναι φαιόχρωμη με απόχρωση καστανωπή ή βαθύχρωμης όχρας. Η μάζα, ιδιαιτέρως ελαστική για το προϊόν τύπου «gionane» (μικρής διάρκειας ωρίμασης), λευκού ή αχυροκίτρινου χρώματος, παρουσιάζει αραιές οπές μικρού ή μεσαίου μεγέθους. Η γεύση, η οποία ποικίλλει από πολύ απαλή έως πολύ έντονη, τείνει προς ελάχιστα αισθητή πικρίζουσα γεύση, με την πρόοδο της ωρίμασης. Το βάρος ποικίλλει από 7 έως 10 kg, η διάμετρος από 30 έως 35 cm, το ύψος της ράχης από 8 έως 11 cm. Η εκατοστιαία αναλογία λίπους σε ξηρά ουσία ποικίλλει από 33 % το ελάχιστο σε 43 % το μέγιστο· η υγρασία επίσης παρουσιάζει τιμές που κυμαίνονται από 32 % έως 40 % για τον τύπο «gionane» και από 28 % έως 38 % για το προϊόν «stagionato» (ώριμο), για τους οποίους προβλέπονται ελάχιστες περιόδους ωρίμασης τριών μηνών και έξι μηνών αντιστοίχως.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το προϊόν που φέρει την ΠΟΠ «Spressa delle Giudicarie» είναι τυρί που παράγεται από ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα που λαμβάνεται από αγελάδες των φυλών Rendena (αυτόχθονη), Bruna, Grigio Alpina, Frisona και Pezzata Rossa, από δύο ή τρία διαδοχικά αρμέγματα, και έχει αποκορυφωθεί μερικώς με φυσικό τρόπο.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Οι αγελάδες διατρέφονται με σανό μόνιμου βοσκότοπου αποτελούμενο, ως επί το πλείστον, από αγρωστώδη. Αποκλείεται μεταξύ άλλων από την παραγωγή του «Spressa delle Giudicarie» ΠΟΠ το γάλα που λαμβάνεται από αγελάδες οι οποίες διατρέφονται μόνο με χόρτο ή με ενσωματωμένα προϊόντα οποιουδήποτε τύπου.

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

Οι εργασίες παραγωγής γάλακτος, η μεταποίησή του, η επεξεργασία του τυριού, έως την ολοκλήρωση της ωρίμασης πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής, όπως αυτή οριοθετείται στο σημείο 4, ώστε να εξασφαλίζονται η ποιότητα, η ανιχνευσιμότητα και ο έλεγχος.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Το προϊόν ταυτοποιείται με την ένδειξη «D.O.P. “Spressa delle Giudicarie”» η οποία αναγράφεται μία ή περισσότερες φορές στη ράχη κάθε κεφαλιού, εκτυπωμένη με τυροκομικές σφραγίδες και σε διαστάσεις μεγαλύτερες από οποιαδήποτε τυχόν άλλη ένδειξη αναγραφόμενη στο προϊόν. Με κατάλληλη ένδειξη αναφέρεται ο αριθμός ή κωδικός αναφοράς του τυροκομείου και η παρτίδα παραγωγής. Το τυρί επιτρέπεται να πωλείται σε ακέραια κεφάλια ή τεμαχισμένο και να φέρει πάντοτε τα προαναφερόμενα αναγνωριστικά στοιχεία και ενδεχομένως την αναφορά του τύπου «gionane» ή «stagionato».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Spressa delle Giudicarie» ΠΟΠ περιλαμβάνεται στο έδαφος των Valli Giudicarie, Chiese, Rendena και Ledro και καλύπτει τις ακόλουθες κοινότητες της επαρχίας του Trento: Bersone, Bezzeca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής παλαιότερα περιοριζόταν σε μικρά τμήματα των κοιλάδων Val del Chiese και Val Rendena, σιγά σιγά όμως επεκτάθηκε σε όλο το έδαφος των κοιλάδων Giudicarie e di Ledro, χωρίς να επεκταθεί ποτέ σε άλλες περιοχές του Trentino ή της όμορης επαρχίας της Brescia. Η περιοχή αυτή, η οποία ορίζεται ως περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Spressa delle Giudicarie», παρουσιάζει ορατές ιδιαιτερότητες, ως προς το ανάγλυφο, τη χλωρίδα της, το κλίμα — που αντικατοπτρίζει τις ιδιομορφίες της αλπικής περιοχής με τους ψυχρούς και ξηρούς χειμώνες και τα σχετικά δροσερά και βροχερά καλοκαίρια-, τις παραδόσεις, τα ήθη και τα έθιμα, τα οποία σε μεγάλο βαθμό ανάγονται στο γεωργοποικιμενικό παρελθόν της. Η χλωρίδα είναι ιδιαίτερη λόγω επίσης της παρουσίας πολυάριθμων «ενδημικών ειδών» σε αλπικό επίπεδο, τα οποία φύονται στους βράχους, αλλά επίσης ιδίως στους ορεινούς λειμώνες και βοσκοτόπους, ευνοούμενα από το ιδιαίτερο κλίμα και από τις άφθονες βροχοπτώσεις, οι οποίες ενίοτε μετατρέπονται σε χιονοπτώσεις.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το τυρί «Spressa delle Giudicarie» ΠΟΠ διακρίνεται από τα άλλα τυριά λόγω της ιδιαίτερης γεύσης του η οποία κυμαίνεται ποικίλλει από πολύ απαλή έως πολύ έντονη, με μια πικρίζουσα νότα που ποικίλλει αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, καθώς και λόγω της σύστασης της μάζας του που είναι ιδιαίτερος ελαστικός για το προϊόν μικρής διάρκειας ωρίμασης (τύπος «gionane»).

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

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Spressa delle Giudicarie» παρουσιάζει ορατές ιδιαιτερότητες, ως προς το ανάγλυφο, τη χλωρίδα της, το κλίμα — που αντικατοπτρίζει τις ιδιομορφίες της αλπικής περιοχής με τους ψυχρούς και ξηρούς χειμώνες και τα σχετικά δροσερά και βροχερά καλοκαίρια —, τις παραδόσεις, τα ήθη και τα έθιμα, τα οποία σε μεγάλο βαθμό ανάγονται στο γεωργοποικιμενικό παρελθόν της.

Η χλωρίδα είναι ιδιαίτερη, λόγω επίσης της παρουσίας πολυάριθμων «ενδημικών ειδών» σε αλπικό επίπεδο, τα οποία φύονται στους βράχους αλλά επίσης και ιδίως στους ορεινούς λειμώνες και βοσκοτόπους, ευνοούμενα από το ιδιαίτερο κλίμα και από τις άφθονες βροχοπτώσεις, οι οποίες ενίοτε μετατρέπονται σε χιονοπτώσεις.

Κατά συνέπεια, το τυρί που παράγεται από γάλα της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, βάσει καθιερωμένων τρόπων σύμφωνων με τους άγραφους νόμους οι οποίοι έχουν μεταφερθεί από γενιά σε γενιά, παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που εκφράζονται με συγκεκριμένες γεύσεις και αρώματα. Το προϊόν «*Spressa delle Giudicarie*» συνδέεται, στη συλλογική μνήμη, με έναν τρόπο παραγωγής σπιτικό και παραδοσιακό, ο οποίος από τα πολύ παλιά χρόνια έως πολύ πρόσφατα αποτελούσε αναπόσπαστο τμήμα της τοπικής οικονομίας και των τυπικών διατροφικών συνηθειών των κατοίκων της περιοχής.

Η παραγωγή του τυριού, ο σημαντικός διατροφικός του ρόλος και η συμβολή του στην τοπική οικονομία υπήρξαν αποφασιστικά στοιχεία για την παραμονή στην περιοχή μεγάλων στρωμάτων του πληθυσμού, αποτρέποντας το επικίνδυνο φαινόμενο της δημογραφικής ερήμωσης των ορεινών περιοχών.

Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία, η παραγωγή του τυριού «*Spressa delle Giudicarie*» εκτιμάται ότι υπερβαίνει κατά τι τα 24 000 κεφάλια, τα οποία λαμβάνονται από 2,7 περίπου εκατομμύρια λίτρα γάλακτος προερχόμενα από 150 κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις.

Οι πρώτες ιστορικές αναφορές ανάγονται στα πολύ παλιά χρόνια όπως αποδεικνύει το νομοθετικό κείμενο του 1249, «*Regola di Spinale e Manez*». Πιο πρόσφατα, αναφορές στο τυρί «*Spressa*» απαντώνται στο «*Urbario*» του Marini, στο οποίο, στις καταγραφές για τα έτη 1915 και 1916, αναφέρεται το «*Spressa da polenta*» ως τυπικό τυρί.

Μεταξύ των άλλων αναφορών αξίζει να σημειωθούν εκείνες που προέρχονται από τα τιμολόγια και τα λογιστικά βιβλία του τυροκομείου *Caseificio di Coltura* της κοινότητας Ragoli, η οποία ανήκει στην οριοθετημένη στο σημείο 4 περιοχή· στα έγγραφα αυτά παρατίθεται κατάλογος των ποσοτήτων που παράχθηκαν και των τιμών πώλησης του «*Spressa*» για τα έτη από το 1926 έως το 1934.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία έντασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «*Spressa delle Giudicarie*» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale* αριθ. 221 της 22ας Σεπτεμβρίου 2006.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

στην ιστοσελίδα http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «*Prodotti di Qualità*» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*».

Γνώμη αναφορικά με αίτηση δυνάμει του άρθρου 30 της οδηγίας 2004/17/EK — Παράταση της προθεσμίας

Αίτηση προερχόμενη από κράτος μέλος

(2009/C 238/09)

Στις 8 Ιουλίου 2009, η Επιτροπή έλαβε αίτηση δυνάμει του άρθρου 30 παράγραφος 4 της οδηγίας 2004/17/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 31ης Μαρτίου 2004, περί συντονισμού των διαδικασιών σύναψης συμβάσεων στους τομείς του ύδατος, της ενέργειας, των μεταφορών και των ταχυδρομικών υπηρεσιών ⁽¹⁾.

Η εν λόγω αίτηση, προερχόμενη από την Ιταλική Δημοκρατία, αφορά ορισμένες χρηματοοικονομικές υπηρεσίες [βλ. άρθρο 6 παράγραφος 2 στοιχείο γ) τέταρτη περίπτωση της οδηγίας 2004/17/EK] στην χώρα αυτή. Η αίτηση δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 168 της 21.7.2009, σ. 19. Η αρχική προθεσμία λήγει στις 9 Οκτωβρίου 2009.

Δεδομένου ότι οι υπηρεσίες της Επιτροπής χρειάζεται να λάβουν και να αναλύσουν συμπληρωματικά στοιχεία, και σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 30 παράγραφος 6 δεύτερη φράση, παρατείνεται κατά τρεις μήνες η προθεσμία που διαθέτει η Επιτροπή για να εκδώσει απόφαση σχετικά με την ανωτέρω αίτηση.

Η τελική προθεσμία λήγει συνεπώς στις 9 Ιανουαρίου 2010.

⁽¹⁾ ΕΕ L 134 της 30.4.2004, σ. 1.

Τιμή συνδρομής 2009 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 000 EUR ετησίως (*)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	100 EUR μηνιαίως (*)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	700 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	70 EUR μηνιαίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	400 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	40 EUR μηνιαίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	500 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, CD-ROM, δύο εκδόσεις την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	360 EUR ετησίως (= 30 EUR μηνιαίως)
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με το διαγωνισμό	50 EUR ετησίως

(*) Πώληση ανά τεύχος: — έως 32 σελίδες: 6 EUR
— από 33 έως 64 σελίδες: 12 EUR
— περισσότερες από 64 σελίδες: η τιμή ορίζεται κατά περίπτωση.

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 CD-ROM.

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

Οι προς πώληση εκδόσεις της Υπηρεσίας Εκδόσεων 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>

