

Επίσημη Εφημερίδα C 78

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

53ο έτος
27 Μαρτίου 2010

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ, ΤΑ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/01 Ανακοίνωση της Επιτροπής — Παύση άσκησης των καθηκόντων της συμβούλου ακροάσεων 1

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/02 Ισοτιμίες του ευρώ 2

EL

Τιμή:
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/03	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για δράσεις στον τομέα της ενέργειας στο πλαίσιο του Προγράμματος «Ευφυής Ενέργεια — Ευρώπη» [Απόφαση αριθ. 1639/2006/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 310 της 9.11.2006, σ. 15)]	3
--------------	---	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/04	Ανακοίνωση σχετικά με την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντανάμπινγκ	4
--------------	--	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.5724 — Suez Environnement/Agbar) ⁽¹⁾	5
2010/C 78/06	Απόδειξη παραλαβής της καταγγελίας αριθ. CHAP/2010/19	6

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 78/07	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	7
--------------	---	---



⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ, ΤΑ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση της Επιτροπής — Παύση άσκησης των καθηκόντων της συμβούλου ακροάσεων

(2010/C 78/01)

Στις 17 Φεβρουαρίου 2010, η Επιτροπή διόρισε την κ. Karen WILLIAMS στη θέση της διευθύντριας της Υπηρεσίας Ερευνών και Πειδαρχικών Κυρώσεων της Επιτροπής (IDOC), διεύθυνσης υπαγόμενης στη Γενική Διεύθυνση Ανθρώπινων Πόρων και Ασφάλειας. Με την ανάληψη των εν λόγω καθηκόντων, την 1η Μαρτίου 2010, η κ. WILLIAMS έπαυσε να ασκεί τα καθήκοντά της ως συμβούλου ακροάσεων, όπως ορίζει η απόφαση της Επιτροπής της 23ης Μαΐου 2001 σχετικά με τα καθήκοντα του συμβούλου ακροάσεων σε ορισμένες διαδικασίες ανταγωνισμού⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ΕΕ L 162, της 19.6.2001, σ. 21.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

26 Μαρτίου 2010

(2010/C 78/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3353	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,4778
JPY	ιαπωνικό γιεν	124,00	CAD	καναδικό δολάριο	1,3721
DKK	δανική κορόνα	7,4418	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,3653
GBP	λίρα στερλίνα	0,90040	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,8975
SEK	σουηδική κορόνα	9,7083	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,8756
CHF	ελβετικό φράγκο	1,4286	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 520,62
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	9,9557
NOK	νορβηγική κορόνα	8,0980	CNY	κινεζικό γιουάν	9,1161
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,2628
CZK	τσεχική κορόνα	25,418	IDR	ινδονησιακή ρουπία	12 169,47
EEK	εσθονική κορόνα	15,6466	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	4,4152
HUF	ουγγρικό φιορίνι	265,03	PHP	πέσο Φιλιππινών	60,769
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	RUB	ρωσικό ρούβλι	39,5250
LVL	λεττονικό λατ	0,7078	THB	ταϊλανδικό μπατ	43,284
PLN	πολωνικό ζλότι	3,8893	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,4324
RON	ρουμανικό λέι	4,0718	MXN	μεξικανικό πέσο	16,7447
TRY	τουρκική λίρα	2,0521	INR	ινδική ρουπία	60,3800

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για δράσεις στον τομέα της ενέργειας στο πλαίσιο του Προγράμματος «Ευφυής Ενέργεια — Ευρώπη» [Απόφαση αριθ. 1639/2006/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 310 της 9.11.2006, σ. 15)]

(2010/C 78/03)

Ο Εκτελεστικός Οργανισμός για την Ανταγωνιστικότητα και την Καινοτομία δημοσιεύει την παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων για το πρόγραμμα εργασίας 2010 «Ευφυής Ενέργεια—Ευρώπη». Η προθεσμία υποβολής προτάσεων λήγει στις 24 Ιουνίου 2010 για όλες τις δράσεις.

Λεπτομερέστερες πληροφορίες για την πρόσκληση και οδηγίες προς τους υποψηφίους σχετικά με τον τρόπο υποβολής προτάσεων, είναι διαθέσιμες στην ακόλουθη ιστοσελίδα:

http://ec.europa.eu/comm/energy/intelligent/index_en.html

Για επικοινωνία με το γραφείο εξυπηρέτησης του προγράμματος «Ευφυής Ενέργεια — Ευρώπη»:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ**

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση σχετικά με την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2010/C 78/04)

1. Σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009 του Συμβουλίου, της 30ής Νοεμβρίου 2009 ⁽¹⁾, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή γνωστοποιεί ότι, αν δεν κινηθεί επανεξέταση σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία, τα μέτρα αντιντάμπινγκ που αναφέρονται κατωτέρω θα λήξουν την ημερομηνία που καθορίζεται στον κατωτέρω πίνακα.

2. Διαδικασία

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης. Η αίτηση αυτή πρέπει να περιέχει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι η λήξη της ισχύος των μέτρων είναι πιθανόν να οδηγήσει στη συνέχιση ή την επανάληψη του ντάμπινγκ και της ζημίας.

Στην περίπτωση κατά την οποία η Επιτροπή αποφασίσει να επανεξετάσει τα εν λόγω μέτρα, οι εισαγωγείς, οι εξαγωγείς, οι αντιπρόσωποι της εξαγουσας χώρας και οι παραγωγοί της Ένωσης θα έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν, να αντικρούσουν ή να σχολιάσουν τα στοιχεία που παρατίθενται στην αίτηση επανεξέτασης.

3. Προθεσμία

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν, βάσει των ανωτέρω, γραπτή αίτηση επανεξέτασης, η οποία πρέπει να περιέλθει στη διεύθυνση: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË ⁽²⁾, μετά τη δημοσίευση της παρούσας ανακοίνωσης και το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που αναφέρεται στον πίνακα που ακολουθεί.

4. Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009.

Προϊόν	Χώρα(-ες) καταγωγής ή εξαγωγής	Μέτρα	Έγγραφο αναφοράς	Ημερομηνία λήξης ισχύος
Ανθρακικό βάριο	Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας	Δασμός αντιντάμπινγκ	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1175/2005 του Συμβουλίου (ΕΕ L 189 της 21.7.2005, σ. 15)	22.7.2010

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 51.

⁽²⁾ Φαξ +32 22956505.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.5724 — Suez Environnement/Agbar)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 78/05)

1. Στις 18 Μαρτίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση Suez Environment Company, S.A («SE», Γαλλία), που τελευταία ελέγχεται από την Gaz de France/Suez Group («GDF/Suez», Γαλλία), αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1β του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Sociedad General de Aguas de Barcelona, S.A. («Agbar», Ισπανία), που ελέγχεται από κοινού από τις επιχειρήσεις SE και Criteria CaixaCorp S.A. («Criteria», Ισπανία), με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την επιχείρηση SE: παροχή υπηρεσιών ύδρευσης και αποχέτευσης,
- για την επιχείρηση Agbar: παροχή υπηρεσιών ύδρευσης και αποχέτευσης, μεταξύ άλλων.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

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.5724 — Suez Environnement/Agbar. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Απόδειξη παραλαβής της καταγγελίας αριθ. CHAP/2010/19

(2010/C 78/06)

1. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή παρέλαβε και πρωτοκόλλησε με αριθ. CHAP/2010/19 σειρά καταγγελιών σχετικά με τη μη καταβολή αμοιβής σε άτομα υπό ιατρική ειδικευση στην Ιταλία.
2. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή λαμβάνοντας υπόψη τον σημαντικό αριθμό καταγγελιών που έχουν λάβει οι υπηρεσίες της σχετικά με το θέμα αυτό, και επιθυμώντας να δώσει μια ταχεία απάντηση και να ενημερώσει τους ενδιαφερόμενους, εξοικονομώντας ταυτοχρόνως διοικητικά μέσα, δημοσιεύει την παρούσα απόδειξη παραλαβής καταγγελίας στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, καθώς και στο Διαδίκτυο, στην ακόλουθη διεύθυνση:

http://ec.europa.eu/community_law/complaints/receipt/index_fr.htm

3. Οι υπηρεσίες της Επιτροπής εξετάζουν επί του παρόντος το ζήτημα, με βάση τις διατάξεις της οδηγίας αριθ. 2005/36/EK σχετικά με την αναγνώριση των επαγγελματικών προσόντων, και ιδίως το άρθρο 25 παράγραφος 3, σύμφωνα με το οποίο οι θέσεις εκπαίδευσης ειδικευόμενου ιατρού αποτελούν αντικείμενο εύλογης αμοιβής.
4. Οι καταγγέλλοντες θα ενημερωθούν από τα ίδια μέσα πληροφόρησης για τα αποτελέσματα της εν λόγω εξέτασης και για τη συνέχεια που θα δώσει η Επιτροπή.

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

(2010/C 78/07)

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
«FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Όνομασία:**

«Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.6 — Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

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

Το προϊόν «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» χαρακτηρίζεται από υπόλευκο έως καστανοκόκκινο χρώμα και είναι λεπτοαλεσμένο και ομοιογενές, σύμφωνα με την ακόλουθη κοκκομετρία: τουλάχιστον το 70 % της μάζας του αλεύρου πρέπει να διέρχεται από κόσκινο με άνοιγμα βρόχων 106 μικρομέτρων και το σύνολό του πρέπει να διέρχεται από κόσκινο με άνοιγμα βρόχων 450 μικρομέτρων.

Το προϊόν διακρίνεται για την έντονη γλυκειά του γεύση, καθώς και για την ποικιλομορφία των αρωμάτων και γεύσεών του, που είναι δυνατόν να συνδυάζουν ιδίως τις ακόλουθες αρωματικές και γευστικές ομάδες: ξηρού κάστανου, ξηρών καρπών, μπισκότων, μπαχαρικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Το άλευρο που παρασκευάζεται από ψημένα κάστανά έχει σκουρότερο χρώμα με έντονες αποχρώσεις και εντονότερη γεύση και άρωμα μπισκότων.

Έχει επίσης ποσοστό υγρασίας μικρότερο ή ίσο του 10 %.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Τα κάστανα που προορίζονται για την παρασκευή αλεύρου προέρχονται από τις ακόλουθες τοπικές ποικιλίες του είδους *Castanea sativa* Mill. και τοπικές καλλιεργήσιμες ποικιλίες του είδους *Castanea sativa*:

Aligialincu· Ariata· Arizinca· Bastelicacciu· Campana· Campanari· Campanese· Carpinaghja· Chijina· Faretu· Frisgiata· Furcutone·Giallu· Giucatoghju· Ghjentile· Ghjentilone· Insetu· Insetu petrinu· Insetu pinzutu· Insitina· Leccia· Nocella· Macedonia· Marrunaghja· Minuta· Morianinca· Murasgione· Palatina di Monte· Palatina Prunaccia· Petra· Petra Ferrigna· Pianella· Pilosa· Pitrina· Povaru Pa· Radacampana· Radulacciu· Rossa· Rossa canale· Rossa pilosa· Rossuccia· Rossula· Russella· Russina· Terra Magnese· Tighjulana ou Teghja· Tricciuta· Venachese· Vicu·Zittimi.

Απαγορεύονται οι υβριδικές ποικιλίες.

Η συγκομιδή των κάστανων διαρκεί από την 1η Οκτωβρίου έως τις 31 Δεκεμβρίου, έπειτα από την φυσική πτώση των καρπών. Οι μεγάλες διαστάσεις των δέντρων επιβάλλουν τη συγκομιδή των καρπών που έχουν ωριμάσει από το έδαφος, παραδοσιακά.

Τα κάστανα προέρχονται από δέντρα ηλικίας τουλάχιστον 10 ετών. Η денδροκομία ακολουθεί τις παραδοσιακές μεθόδους που εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των δέντρων, δηλαδή με μέγιστη πυκνότητα 60 ρίζες ανά εκτάριο και ελάχιστη απόσταση 12 μέτρων μεταξύ των ριζών, οι οποίες συντηρούνται τακτικά με καθαρισμό του εδάφους χωρίς χημικά ζιζανιοκτόνα, κλαδεύονται και χαράσσονται τακτικά, ενώ λιπαίνονται αποκλειστικά με βιολογικά λιπάσματα ή με ασβέστωση. Η άρδευση μέσω μόνιμων εγκαταστάσεων απαγορεύεται, με σκοπό τη διαφύλαξη του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας των καστανιώνων.

Η μέγιστη ετήσια απόδοση περιορίζεται σε 150 kg φρέσκων κάστανων ανά δέντρο και σε 6 τόνους ανά εκτάριο, προκειμένου να μην υπερβαίνεται η φυσική παραγωγή του καστανιού που καλλιεργείται σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες.

- Ξήρανση: σε παραδοσιακό ξηραντήριο τροφοδοτούμενο με τοπική ξυλεία καστανιάς, σκληθώρας, κουμαριάς, ερείκης, μελιάς, οξιάς ή βελανιδιάς, συμπληρωμένη ενδεχομένως με τα κελύφη των κάστανων που προκύπτουν από την αποφλοιώση, ή με μηχανική ξήρανση με εξαναγκασμένη προσαγωγή αέρα. Η ξήρανση διαρκεί τουλάχιστον 18 ημέρες για την παραδοσιακή ξήρανση και 6 ημέρες για την μηχανική ξήρανση.
- Αποφλοιώση, που συνίσταται στον χειρωνακτικό ή μηχανικό διαχωρισμό των δύο φλοιών (περικάρπιου και κελύφους) από τον πυρήνα.
- Διαλογή, με σκοπό την αφαίρεση των καρπών που έχουν αλλοιωθεί από παράσιτα ή μύκητες ή που δεν αποφλοιώθηκαν σωστά. Οι έτοιμες προς άλεση παρτίδες κάστανων περιέχουν, κατ' ανώτατο, 5 % καρπών αλλοιωμένων ή μη αποφλοιωμένων σωστά. Τα κάστανα αποθηκεύονται πριν την επεξεργασία τους σε χώρο ξηρό και αεριζόμενο.
- Ψήσιμο: προαιρετική συμπληρωματική διεργασία θερμικής επεξεργασίας, που συνίσταται στο ψήσιμο των προεπιλεγμένων καρπών σε προθερμασμένο ξυλόφουρνο, καθαρισμένο από κάθε κατάλοιπο καύσης. Η εν λόγω διεργασία πραγματοποιείται παραδοσιακά σε ορισμένους οικισμούς, με σκοπό την τελειοποίηση της αποφλοιώσης και την προπαρασκευή των καρπών για άλεση.
- Άλεση, χωρίς προηγούμενη σύνθλιψη των καρπών, σε μύλο με μυλόπετρες από γρανίτη, πυριτόλιθο ή σχιστόλιθο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.4. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η συσκευασία του προϊόντος πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, σε δοχεία μίας χρήσης με 5 kg μέγιστη χωρητικότητα.

Τα άλευρα συσκευάζονται υπό κενό αέρος ή υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα με εμφύσηση αερίου κατάλληλου για χρήση στα τρόφιμα, εξααιρουμένων των αλεύρων που προορίζονται για άμεση πώληση.

Το προϊόν είναι ευπαθές με τάσεις αλλοίωσης, ανάλογα με τις συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης, ιδιαίτερα όταν οι εποχιακές θερμοκρασίες αυξάνονται, προς το τέλος του χειμώνα.

Η συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, υπό τις κατάλληλες συνθήκες που περιγράφονται παραπάνω, αποτρέπει τη μεταγενέστερη επεξεργασία και την υποβάθμιση του προϊόντος, που συνδέεται με τον κίνδυνο ύγρανσης και επακόλουθης τάγγισης και ευρωτίασης.

Προκειμένου να διασφαλισθεί η βέλτιστη ποιότητα αυτού του εξαιρετικά ευπαθούς προϊόντος, το άλευρο δεν επιτρέπεται να διατίθεται στο εμπόριο φέροντας την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» έπειτα από την 31η Δεκεμβρίου του έτους που ακολουθεί αυτό της συγκομιδής των μεταποιημένων κάστανων.

3.5. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η νομοθεσία για την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων, στην επισήμανση κάθε συσκευασίας αλεύρου πρέπει να περιλαμβάνονται:

- η ονομασία «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa», με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με το ½ των μεγαλύτερων αναγραφόμενων στην ετικέτα χαρακτηρισμών·
- η ένδειξη «appellation d'origine contrôlée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή η συντομογραφία «A.O.C.» (ΠΟΠ), αμέσως πριν ή μετά την προστατευόμενη ονομασία χωρίς άλλες ενδιάμεσες ενδείξεις·
- η προαιρετική ένδειξη «séchage au feu de bois» (ξήρανση σε φωτιά με ξύλα), ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο ξήρανσης·
- η προαιρετική ένδειξη «passé au four» (ψημένο σε φούρνο), «passé au four — infurnata» ή «passé au four — affurnata» για το άλευρο που παράγεται από κάστανα που έχουν υποστεί ψήσιμο.

Κάθε συσκευασία αναγνωρίζεται με σύστημα σήμανσης που εγκρίνεται από τις υπηρεσίες του ΙΝΑΟ και διανέμεται από την ομάδα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε 270 κοινότητες, εκ των οποίων 233 στο σύνολό τους και 37 εν μέρει:

Διοικητικό διαμέρισμα Νοτίου Κορσικής:

Κοινότητες στο σύνολό τους: Altagène· Ambiegna· Arbori·Argiusta·Moriccio· Arro·Aullène· Azilone· Ampaza· Azzana· Balogna· Bastelica· Bocognano· Campo· Cannelle· Carbini·Carbuccia· Cardo·Torgia· Cargiaca·Ciamannacce·Corrano· Cozzano·Cristinacce·Cuttoli·Corticchiato·Evisa· Forciolo· Frasseto·Gua-gno·Guargualé·Guitera·Les-Bains·Letia·Levie·Lopigna· Marignana·Mela·Moca·Croce· Murzo·Ocana· Oli- vese· Orto· Ota· Palneca·Pastricciola·Peri·Petreto·Bicchisani·Piana· Poggiolo·Quasquara· Quenza· Renno· Rezza·Rosazia·Salice·Sampolo· Sari-d'Orcino· Sarrola·Carcopino· Serra-di-Scopamene·Soccia·Sorbollano· Sant'Andréa·d'Orcino· Santa-Maria·Siche· Tasso·Tavaco· Tavera· Tolla· Ucciani· Urbalacone· Valle-di-Mezzana· Vero· Zerubia·Zevaco· Zicavo· Zigliara·Zoza.

Κοινότητες εν μέρει: Albitreccia·Calcatoggio· Casaglione· Cauro· Coggia· Eccica·Suarella·Grosseto·Prugna· San-Gavino-di-Carbini· Vico·Zonza·

Διοικητικό διαμέρισμα Haute — Corse:

Κοινότητες στο σύνολό τους: Aiti·Alando·Albertacce·Altiani·Alzi·Ampriani·Antisanti·Asco· Bigorno· Bisin- chi·Brando·Bustanico·Cagnano· Calacuccia·Cambia·Campana· Campi· Campile·Campitello·Canari· Cana- vaggia·Carcheto·Brustico·Carpineto·Carticasi· Casabianca· Casalta· Casamaccioli· Casanova·Casevecchie· Castellare-di-Mercurio·Castello-di-Rostino·Castifao·Castiglione·Castineta·Castirla· Chisa·Corscia·Corte·Cro- ce·Crocicchia·Erbajolo· Erone·Favalello· Felce·Feliceto·Ficaja·Focicchia·Gavignano·Ghisoni· Giocatojo· Iso- laccio-di-Fiumorbo·Lano·Lento·Loreto-di-Casinca· Lozzi·Lugo·Di-Nazza· Luri·Manso· Matra·Mausoleo· Mazzola· Meria·Moïta·Moltifao·Monacia·d'Orezza·Monte·Morosaglia·Muracciole· Murato· Muro·Nessa·No- cario· Noceta·Novale· Olcani·Olmata-di-Capocorso·Olmata-di-Tuda· Olmi·Capella·Olmo·Omessa·Ortale· Ortiporio·Parata· Penta·Acquatella·Perelli· Pero·Casevecchie· Pianello·Piano· Piazzali· Piazzole·Piedicorte- di-Gaggio· Piedicroce·Piedigriggio· Piedipartino· Pie-d'Orezza·Pietralba· Pietracorbara· Pietra-di-Verde· Pie- trasarena· Pietricaggio· Pietroso·Piève· Piobetta· Pioggiola·Poggio-di-Nazza·Poggio-di-Venaco· Poggio- d'Oletta·Poggio-Marinaccio· Polveroso·Popolasca·Porri· Porta·Prato-di-Giovellina· Prunelli-di-Casacconi·P- runo·Quercitello·Rapaggio·Rapale·Riventosa· Rospigliani· Rusio·Rutali·Saliceto·Scata·Scolca· Sermano·Sil- vareccio· Sisco· Sorio· Soveria·Stazzona·Sant'Andrea-di-Bozio· Sant'Andrea-di-Cotone·San- Damiano·San-Gavino-d'Ampugnani·San-Gavino-di-Fiumorbo· San-Giovanni-di-Moriani·San-Lorenzo· San-Martino-di-Lota·Santa-Lucia-di-Mercurio·Santa-Maria-di-Lota·Santo-Pietro-di-Venaco·Santa-Reparata- di-Moriani·Tarrano· Tomino· Tox· Tralonca·Vallecalle·Valle-d'Alesani· Valle-di-Rostino· Valle-d'Orezza· Vallica· Velone·Orneto·Venaco·Verdese· Vezzani·Vignale·Vivario· Volpajola·Zalana·Zuani.

Κοινότητες εν μέρει: Borgo· Canale-Di-Verde-Castellare-Di-Casinca-Cervione-Chiatria· Furiani-Giuncaggio-Linguizzetta-Lucciana· Oletta-Pancheraccia-Penta-Di-Casinca· Poggio-Mezzana· Prunelli-Di-Fiumorbo-Serra-Di-Fiumorbo-Sorbo-Ocagnano· San-Giuliano-Santa-Lucia-Di-Moriani-Santa-Maria-Poggio· San-Nicolao-Taglio-Isolaccio· Talasani-Tallone· Valle-Di-Campoloro-Ventiseri· Venzolasca· Vescovato.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Ιδιαιτερότητα του φυσικού περιβάλλοντος

Λόγω της ασβεστώφους φύσης του, σχεδόν το 90 % του εδάφους της Κορσικής είναι εξαιρετικά κατάλληλο για την καστανιά, η παρουσία της οποίας στη νήσο ξεκινά από τον 12ο αιώνα.

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» αντιστοιχεί σε μια εκτεταμένη περιοχή που χαρακτηρίζεται από:

- Όξινα εδάφη, τύπου όξινου καστανού ή σειράς εδαφών επί όξινου υποστρώματος εμπλουτισμένων με θρεπτικά στοιχεία και με pH που κυμαίνεται μεταξύ 4 και 6.
- Εδάφη φτωχά σε ανθρακικό ασβέστιο (λιγότερο από 4 %).
- Βαθιά εδάφη, υγρά αλλά όχι υπερβολικά, νωπά, αεριζόμενα και καλά στραγγιζόμενα.
- Εδάφη κυρίως πυριτικά, αλλά επίσης και παλαιά προσχωσιγενή και ηφαιστειογενή εδάφη.
- Υψόμετρο που κυμαίνεται γενικά μεταξύ 400 και 1 200 μέτρων. Κατ' εξαίρεση, υπό συγκεκριμένες γεωγραφικές συνθήκες, όπως στην περίπτωση των υγρών και ψυχρών κοιλάδων, οι καστανιές είναι δυνατό να ευδοκιμήσουν και χαμηλότερα από τα 400 μέτρα.
- Μέσες ετήσιες θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ 10 °C και 13 °C και αρκετά μακρόχρονη ξηρά θερινή περίοδος· η καστανιά είναι δέντρο εύκρατων περιοχών. Ελάχιστη ευαισθητή στο χειμερινό ψύχος, είναι ευπαθής στους όψιμους παγετούς της άνοιξης. Είναι ευαίσθητη τόσο στους βίαιους και ξηρούς ανέμους όσο και στην έντονη ηλιοφάνεια.
- Βροχοπτώσεις από 800 έως 1 500 mm. Η καστανιά είναι πιο απαιτητική από υγρομετρικής πλευράς: τουλάχιστον 700 mm ανά έτος, με γρήγη άνοιξη και τέλος καλοκαιριού, περίοδος κατά την οποία αρχίζει ο βλαστικός κύκλος της και ο πυρήνας του καρπού διαμορφώνεται οριστικά.

Ιδιαιτερότητα του ανθρώπινου παράγοντα

Εκτός από σπάνιες εξαιρέσεις, όπως εξωτικά υβρίδια ή είδη που έχουν εισαχθεί για την καταπολέμηση των ασθενειών, οι καστανιές της Κορσικής ανήκουν όλες στο είδος *Castanea sativa* Mill., που προέρχεται από τη μεσογειακή λεκάνη.

Σήμερα μοιάζει βέβαιο, χάρη σε αναλύσεις γύρης, ότι η καστανιά είναι αυτόχθον στην Κορσική εδώ και χιλιάδες χρόνια, μολονότι οι Φοίνικες, οι Έλληνες, οι Ρωμαίοι και πολλοί άλλοι διέδωσαν ευρέως το είδος με την πάροδο των αιώνων.

Μέχρι τα πρώτα χρόνια του 20ου αιώνα, η καλή συγκομιδή κάστανων ήταν συνώνυμη της ευημερίας για τις καστανοπαραγωγικές περιοχές, όπου η κατανάλωση κάστανου νωπού, ψητού ή βραστού, ξηραμένου και αλευροποιημένου, συνιστούσε τη βάση της διατροφής. Τα φρέσκα κάστανα διατηρούνταν σε βαρέλια ή σπές στο χώμα, καλυμμένα με κλαδιά κουμαριάς· έτσι οι καρποί δεν φθείρονταν κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Όμως το μεγαλύτερο μέρος των κάστανων ξηραίνονταν και στη συνέχεια μετατρέπονταν σε αλεύρι. Από τον Δεκέμβριο έως τον Ιούνιο, το αλεύρο κάστανου χρησιμοποιούνταν για παρασκευάσματα κάθε είδους, όπως μαρτυρούν διάφορες μελέτες και έρευνες. Παραδείγματα είναι το ιστορικό ανέκδοτο του Robiquet (Κορσική 1835), ο οποίος διηγείται ότι κάποια μέρα γάμου, στο καντόνι Alesani, είχαν προσφερθεί στους καλεσμένους 22 διαφορετικά πιάτα με βάση το αλεύρο κάστανου. Με αλεύρο κάστανου, αναμειγμένου μερικές φορές με αλεύρο σίτου, κριθαριού ή σίκαλης, παρασκευάζονταν ένα είδος ζυμωτού ψωμιού που ονομαζόταν «pisticcine» ή «frascaghiaola».

Μέχρι τα πρώτα χρόνια του 20ου αιώνα, το αλεύρο κάστανου καταναλωνόταν καθημερινά, με τη μορφή χυλού, κρέπας ή ψωμιού. Τα παρασκευάσματα με βάση το αλεύρο κάστανου, ενώ αρχικά υποτιμούνταν ως φαγητά των φτωχών και κατώτερα υποκατάστατα, σήμερα, από μια παράξενη ανατροπή της μόδας, έχουν αναχθεί σε περιζήτητα γλυκίσματα, εορταστικά πιάτα και εμπορικά σήματα με μεγάλη ζήτηση.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το προϊόν «farine de châtaigne corse» χαρακτηρίζεται από έντονη γλυκειά γεύση, χρώματα που κυμαίνονται από το υπόλευκο έως το καστανοκόκκινο, ποικιλόμορφα και μοναδικά αρώματα και γεύσεις όπως ξηρού κάστανου, ξηρών καρπών, μπισκότων, μπαχαρικών ή γαλακτοκομικών προϊόντων, ενώ είναι ιδιαίτερα λεπτοαλεσμένο και ομοιογενές.

Το προϊόν «farine de châtaigne corse» έχει επίσης ποσοστό υγρασίας μικρότερο ή ίσο του 10 %.

Η (προαιρετική) θερμική επεξεργασία σε φούρνο που λέγεται «biscuitage» (φρυγάνισμα) προσδίδει σκουρότερο χρώμα με έντονες αποχρώσεις, εντονότερη γεύση και άρωμα μπισκότων.

Τα διάφορα παρασκευάσματα με βάση το άλευρο κάστανου, πλούσια σε θερμίδες, παρέχουν τους υδατάνθρακες, τα λίπη, τα μεταλλικά άλατα και τις βιταμίνες που χρειάζεται ο οργανισμός. Η χαμηλή περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνες αντισταθμίζεται εν μέρει από τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, κρέμα γάλακτος, τυρί «brocciu» ή νωπό τυρί) και τα αλλαντικά που συχνά τα συνοδεύουν. Η παροιμία της περιοχής Νιόλυ «pane di legnu e vinu di petra» (ψωμί από ξύλο και κρασί από πέτρα), που υπογραμμίζει τη λιτότητα και τη μονοτονία αυτής της διατροφής, δηλώνει ξεκάθαρα τη θέση που κατέχει το κάστανο στην παραδοσιακή διατροφή.

Στην Κορσική, το κάστανο και το άλευρό του «εορτάζονται» αρκετές φορές στη διάρκεια του έτους, μέσα από γιορτές, ιδίως:

- την Ημέρα Κάστανου που πραγματοποιείται το Νοέμβριο στην Evisa. Το 2003, επ' ευκαιρία της συμπλήρωσης 10 ετών πραγματοποίησης της εκδήλωσης αυτής, συστήθηκε η αδελφότητα του κάστανου.
- «A Fiera di a Castagna», τη Γιορτή Κάστανου του Bocognano, τον Δεκέμβριο, αφιερωμένη στο κάστανο και τα παράγωγά του, που ξεκίνησε εδώ και 20 χρόνια και παίζει πρωτεύοντα ρόλο στην ανανέωση του καστανοπαραγωγικού κλάδου. Αποτελεί τη σημαντικότερη γιορτή της νήσου και προσελκύει κάθε χρόνο 30 000 επισκέπτες.

5.3. Δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή μιας συγκεκριμένης ιδιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η Κορσική και η καστανιά είναι φτιαγμένες η μία για την άλλη. Το έδαφος της νήσου καλύπτει όλες τις εδαφολογικές ανάγκες του δέντρου και το κλίμα της ευνοεί την ανάπτυξή του.

Πράγματι, «το δέντρο του ψωμιού» καθιερώθηκε με την πάροδο των αιώνων ως η απαραίτητη βάση της διατροφής των κατοίκων της ενδοχώρας της Κορσικής. Οι σαράντα και πλέον ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα έχουν επιλεγεί λόγω της δυνατότητας μετατροπής των καρπών τους σε άλευρο. Γιατί, πέρα από την χρήση του ακατέργαστου καρπού, το άλευρο επικέντρωνε πάντοτε πάνω του την προσοχή των παραγωγών.

Για αυτό, η επιλογή της ποικιλίας γίνεται προκειμένου οι καρποί να έχουν τις μέγιστες δυνατότητες αξιοποίησης των πλεονεκτημάτων που προσφέρει το έδαφος της νήσου. Για παράδειγμα, η λεγόμενη «όψιμη» περίοδος συγκομιδής (από τα μέσα Οκτωβρίου) επιτρέπει στους καρπούς να επωφεληθούν όσο το δυνατόν περισσότερο από την επίδραση της ηλιοφάνειας.

Η πλούσια περιεκτικότητα σε σάκχαρα αποτελεί επίσης κριτήριο επιλογής των κορσικανικών ποικιλιών, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν «farine de châtaigne corse» την έντονη γλυκειά του γεύση.

Εξάλλου, η επιλογή των εν λόγω ποικιλιών, που χρησιμοποιούνται ακόμη στις μέρες μας, πραγματοποιήθηκε λόγω της δυνατότητας ξήρανόσής τους (ώστε να επιτευχθεί ποσοστό τελικής υγρασίας κατώτερο ή ίσο με 10 %) και όσο το δυνατόν καλύτερης αποφλοίωσής τους. Αυτή η πάντοτε παρούσα επιδίωξη, δηλαδή η απόδοση καρπών κατάλληλων για μετατροπή σε άλευρο, σε συνδυασμό με τις φυσικές ιδιότητες της κορσικανικής γης, δημιούργησαν αυτό το προϊόν απαράμιλλης τυπικότητας.

Κατά τα διάφορα στάδια παραγωγής και μεταποίησης του νωπού κάστανου σε άλευρο αναπτύσσονται τα χρώματα που κυμαίνονται από το υπόλευκο έως το καστανοκόκκινο και τα ποικιλόμορφα και μοναδικά αρώματα και γεύσεις όπως ξηρού κάστανου, ξηρών καρπών, μπισκότων, μπαχαρικών ή γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η (προαιρετική) θερμική επεξεργασία σε φούρνο που λέγεται «biscuitage» (φρυγάνισμα) προσδίδει σκουρότερο χρώμα με έντονες αποχρώσεις, εντονότερη γεύση και άρωμα μπισκότων.

Αυτά τα αρώματα τονίζονται από μια λεπτή και ομοιογενή υφή που θυμίζει μετάξι σε απαλότητα. Η χαρακτηριστική λεπτότητα του προϊόντος «farine de châtaigne corse» εξηγείται από το γεγονός ότι τα κάστανα πάντοτε αλέθονταν σε μύλους με μολόπετρες από γρανίτη, πυριτόλιθο ή σχιστόλιθο, εξαιτίας του αγροκτηνοτροφικού συστήματος της Κορσικής με εκτεταμένη καλλιέργεια δημητριακών.

Αυτός ο συνδυασμός μεταξύ της επιλογής της ποικιλίας, της χρήσης παραδοσιακών εργαλείων και της κορσικανικής καστανοπαραγωγικής τεχνογνωσίας καθιστά το προϊόν «farine de châtaigne corse» μοναδικό, συνδεδεμένο με μια περιοχή ασύγκριτη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCFarineDeChataigneCorseFarinaCastagninaCorsa.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

(2010/C 78/08)

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

«PEPERONE DI PONTECORVO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-005-0675-15.02.2008

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Peperone di Pontecorvo»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

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

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

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Peperone di Pontecorvo» αποδίδεται στους καρπούς πιπεριάς του τοπικού οικοτύπου «Carpisicum annuum» - τοπικός τύπος «Cornetto di Pontecorvo».

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν «Peperone di Pontecorvo» πρέπει να παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά: Καρπός: ακέραιος, με τρεις λοβούς. Χρώμα: κόκκινο, με πράσινες γραμμώσεις οι οποίες επιτρέπεται να καλύπτουν έως το 40 % της επιφάνειας. Σχήμα: επίμηκες, κυλινδρικό προς κωνικό. Μέγεθος: βάρος κάψας: μεγαλύτερο από 150 gr για την κατηγορία Έξτρα, από 100 έως 150 gr για την κατηγορία Ια επιλογής. Μήκος κάψας μεγαλύτερο από 18 cm για την κατηγορία Έξτρα, από 14 cm έως 18 cm για την κατηγορία Ια επιλογής. Σάρκα: λεπτή. Επιδερμίδα: πιο λεπτή σε σχέση με άλλα ομοειδή προϊόντα. Γεύση: γλυκιά.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Όλες οι φάσεις της παραγωγικής διεργασίας, από την παραγωγή του σπόρου και των φυτών, που λαμβάνονται αποκλειστικά από υλικά προερχόμενα από πληθυσμούς του τοπικού οικοτύπου «Carpisicum annuum», τύπος «Cornetto di Pontecorvo», έως την καλλιέργεια και την επακόλουθη συγκομιδή του τελικού προϊόντος «Peperone di Pontecorvo», πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής.

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

Η συσκευασία του «Peperone di Pontecorvo» ΠΟΠ, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής ώστε να αποφεύγεται η τριβή λόγω υπερβολικών χειρισμών που θα προκαλούσε ρήξη των ιστών και έξοδο των κυτταρικών χυμών. Για το λόγο αυτό, μετά από τη συγκομιδή, οι καρποί πρέπει να τοποθετούνται σε περιέκτες ώστε να μην εκτίθενται στον ήλιο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Οι προβλεπόμενοι τύποι συσκευασίας είναι: περιέκτες των 200 gr, 1 kg έως 10 kg από χαρτόνι, ξύλο ή πλαστικό μη τοξικό, κατάλληλο για τρόφιμα, σφραγισμένοι με τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η αφαίρεση του περιεχομένου χωρίς θραύση της σφραγίδας.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, μη τοξικές και σύμφωνες με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας ή τελάρου πρέπει να είναι ομοιογενές και να αποτελείται μόνο από κάψες της ίδιας ποιοτικής κατηγορίας, της ίδιας χρωματικής ομάδας και του ίδιου μεγέθους.

Κάθε κάψα μπορεί να προστατεύεται με χαρτί ή άλλο κατάλληλο υλικό και να συνοδεύεται από επισήμανση η οποία φέρει τον λογότυπο.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία: την ένδειξη «Peperone di Pontecorvo», η οποία πρέπει να αναγράφεται με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σημαντικά μεγαλύτερους και σαφώς διακρινόμενους από κάθε άλλη ένδειξη, και να ακολουθείται από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και από το αρκτικόλεξο D.O.P. (ΠΟΠ), το όνομα, την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση της γεωργικής εκμετάλλευσης παραγωγής και συσκευασίας: την αρχική ποσότητα προϊόντος που περιέχεται στη συσκευασία, εκφρασμένη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Ο λογότυπος του προϊόντος αποτελείται από την σχηματοποιημένη αναπαράσταση μιας γυναίκας με τυπική ενδυμασία του Pontecorvo, ονομαζόμενη «racchiata», η οποία κρατάει ένα πανέρι με ξύι «Peperoni di Pontecorvo» ένα έβδομο «Peperone di Pontecorvo» περικλείεται από κορδέλα οποία αναγράφεται η ένδειξη «Peperone di Pontecorvo». Η ένδειξη «Peperone di Pontecorvo» πρέπει να αναγράφεται στην ιταλική γλώσσα.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Peperone di Pontecorvo», που ανήκει στην επαρχία Frosinone, περιλαμβάνει το σύνολο της διοικητικής επικράτειας της κοινότητας Pontecorvo, καθώς και μέρος της διοικητικής επικράτειας των κοινοτήτων Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca και San Giovanni Incarico, που βρίσκονται στην κοιλάδα του Liri, βρέχονται από τον ομώνυμο ποταμό και ταυτοχρόνως συνδέονται με τα ίδια εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή καλλιέργειας αποτελείται από εδάφη του Τεταρτογενούς, που έχουν αποτεθεί σε προσχωσιγενές περιβάλλον συνδεδεμένο με την παρουσία του ποταμού Liri και των παραποτάμων του. Τα εδάφη τείνουν προς χαλαρά, έχουν σημαντική περιεκτικότητα σε άργιλο, με παρουσία ασβεστόλιθου ουδέτερης ή ελαφρώς αλκαλικής αντίδρασης, είναι πολύ βαθιά, διαπερατά και καλά στραγγιζόμενα, επιτρέποντας έτσι την ταχεία αποβολή του πλεονάζοντος νερού. Το κλίμα είναι μεσογειακού τύπου με υψηλή σχετική υγρασία, ασθενείς ανέμους και μέτριο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων περίπου 1 100-1 200 mm, καλά κατανομημένων ιδίως κατά τη φάση προετοιμασίας του εδάφους και κατά τις πρώτες φάσεις του καλλιεργητικού κύκλου.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Τα κυριότερα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Peperone di Pontecorvo» σε σχέση με άλλες πιπεριές είναι η μεγάλη γευστικότητα και η καλύτερη ευπεπτότητα, σε συνδυασμό με τη λεπτή επιδερμίδα, σε σημείο που η ποσότητα που παραμένει στο στόμα στο τέλος της μύσησης είναι σημαντικά κατώτερη από αυτήν άλλων ομοειδών προϊόντων.

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 αίτηση αναγνώρισης του «Peperone di Pontecorvo» ως ΠΟΠ αιτιολογείται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διακρίνουν το προϊόν αυτό από τα ομοειδή προϊόντα. Η ιδιοτυπία του «Peperone di Pontecorvo» συνδέεται στενά με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες και τον ανθρώπινο παράγοντα που χαρακτηρίζουν την περιοχή παραγωγής. Οι συνθήκες αυτές πράγματι επέτρεψαν τη διάκριση και την επιτυχία του τοπικού οικότουπου «Cornetto di Pontecorvo», από τον οποίο προέρχονται τα χαρακτηριστικά στα οποία παραπέμπει η ονομασία «Peperone di Pontecorvo». Τα εδάφη στα οποία καλλιεργείται το «Peperone di Pontecorvo» είναι πολύ εύφορα, ιδιαίτερος πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και, σε συνδυασμό με το χαρακτηριστικό ύψος βροχοπτώσεων στη γεωγραφική περιοχή επιτρέπουν την καλλιέργεια ενός εξαιρετικά εύγεστου προϊόντος. Στον φυσικό παράγοντα προστίθεται η συμβολή του εργατικού δυναμικού της περιοχής, το οποίο επέλεγε από χρονιά σε χρονιά τις καλύτερες κάψες που παράγονταν στην περιοχή για να δημιουργήσει φυτάρια σε κατάλληλα προετοιμασμένα φυτώρια και, επιλέγοντας τις καταλληλότερες τεχνικές για την καλλιέργεια των φυταρίων αυτών, αξιοποίησε με τον καλύτερο τρόπο τα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου οικοτόπου. Η επιλογή από τον άνθρωπο οδήγησε με την άροδο των ετών στη βελτιστοποίηση του χαρακτηριστικού της λεπτής επιδερμίδας του «Peperone di Pontecorvo» και στην αύξηση της ευπεπτότητάς του, για την οποία εκτιμάται ιδιαίτερος. Τα ιστορικά στοιχεία που πιστοποιούν την επίδοση της περιοχής στην καλλιέργεια, παραγωγή, εμπορία και κατανάλωση του «Peperone di Pontecorvo» είναι πολυάριθμα. Σε έγγραφο του 1830, όταν το Πριγκιπάτο του Pontecorvo πέρασε στην κυριαρχία της Αγίας Έδρας, αναφέρεται, μεταξύ των καλλιεργούμενων κηπευτικών, η πιπεριά του Pontecorvo. Σε άρθρο του 1873, το οποίο αφορά τη φορολογική πρόταση (Daziana) στην κοινότητα του Pontecorvo, ζητείται η καταβολή τέλους δημόσιας πώλησης (diritto di riazza) του capsicum (πιπεριά). Η έρευνα του Jacini του 1882 αναφέρει την παρουσία της πιπεριάς μεταξύ των καλλιεργειών κηπευτικών στην περιοχή και στο σύνολο της επαρχίας ενώ στην ανάλυση των διατροφικών συνηθειών των κατοίκων της περιοχής αναφέρει πως οι πιπεριές θεωρούνται από τους κατοίκους «ευχάριστο συνοδευτικό του ψωμιού...». Η ίδρυση του γεωργικού συνεταιρισμού, τον Μάιο του 1889, συνέβαλε αποτελεσματικά στην καλλιέργεια της πιπεριάς η οποία ενισχύθηκε σημαντικά στη συνέχεια και συγκαταλέγεται σήμερα στους οικονομικούς πόρους της περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Peperone di Pontecorvo» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 296 της 21ης Δεκεμβρίου 2007.

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]».

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ**Διορθωτικό στις επίσημες αργίες για το έτος 2010**

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 9 της 15ης Ιανουαρίου 2010)

(2010/C 78/09)

Στη σελίδα 31, έναντι της εγγραφής «Nederland»:

αντί: «1.1, 5.4, 5.5, 13.5, 24.5, 25.12, 26.12»

διάβαζε: «1.1, 5.4, 30.4, 5.5, 13.5, 24.5, 25.12, 26.12».

2010/C 78/08

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 13

Διορθωτικά

2010/C 78/09

Διορθωτικό στις επίσημες αργίες για το έτος 2010 (EE C 9 της 15.1.2010) 16



Τιμή συνδρομής 2010 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 100 EUR ετησίως
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	770 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	400 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, CD-ROM, δύο εκδόσεις την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	300 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με το 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 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*.

Τα CD-ROM θα αντικατασταθούν από DVD εντός του 2010.

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>

