

# Επίσημη Εφημερίδα C 321

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

53ο έτος  
26 Νοεμβρίου 2010

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

### II Ανακοινώσεις

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 321/01

Έγκριση κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 107 και 108 της συνθήκης ΣΛΕΕ — Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Πληροφορίες

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 321/02

Ισοτιμίες του ευρώ ..... 4

EL

Τιμή:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2010/C 321/03	Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη για τις κρατικές ενισχύσεις οι οποίες χορηγούνται βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006 της Επιτροπής για την εφαρμογή των άρθρων 87 και 88 της συνθήκης ΕΚ στις κρατικές ενισχύσεις προς μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα της παραγωγής γεωργικών προϊόντων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 70/2001 .....	5
---------------	---	---

## V Γνωστοποιήσεις

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2010/C 321/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	8
2010/C 321/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	10
2010/C 321/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	11
2010/C 321/07	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	12

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2010/C 321/08	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
2010/C 321/09	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 .....	18



<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Έγκριση κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 107 και 108 της συνθήκης ΣΛΕΕ****Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2010/C 321/01)

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	13.7.2010
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 612/09
Κράτος μέλος	Γερμανία
Περιφέρεια	Hamburg, Schleswig-Holstein
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Νομική βάση	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Είδος μέτρου	Καθεστώς Ενισχύσεων
Στόχος	Πολιτισμός
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη ετήσια δαπάνη: 10,3 εκατ. EUR
Ένταση	80 %
Διάρκεια	μέχρι τις 31.12.2015
Κλάδοι της οικονομίας	Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg 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](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm)

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	24.8.2010
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 164/10
Κράτος μέλος	Γερμανία
Περιφέρεια	Sachsen
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibenholtz
Νομική βάση	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Είδος μέτρου	Ατομική Ενίσχυση
Στόχος	Πολιτισμός
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη ετήσια δαπάνη: 2,11 εκατ. EUR
Ένταση	80 %
Διάρκεια	μέχρι τις 31.12.2011
Κλάδοι της οικονομίας	Ναυπηγική βιομηχανία
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND  SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden 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](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm)

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	30.8.2010
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	N 318/10
Κράτος μέλος	Λετονία
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Νομική βάση	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Είδος μέτρου	Καθεστώς Ενισχύσεων
Στόχος	Πολιτισμός
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Προβλεπόμενη συνολική ενίσχυση 3,9 εκατ. LVL
Ένταση	50 %
Διάρκεια	2009-2015
Κλάδοι της οικονομίας	Ψυχαγωγικές, πολιτιστικές και αθλητικές δραστηριότητες
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
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](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_el.htm)

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

25 Νοεμβρίου 2010

(2010/C 321/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	AUD	αυστραλιανό δολάριο
	1,3321		1,3595
JPY	ιαπωνικό γιεν	CAD	καναδικό δολάριο
	111,35		1,3454
DKK	δανική κορόνα	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	7,4558		10,3369
GBP	λίρα στερλίνα	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο
	0,84645		1,7547
SEK	σουηδική κορόνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	9,2705		1,7428
CHF	ελβετικό φράγκο	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν
	1,3326		1 524,67
ISK	ισλανδική κορόνα	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
			9,3897
NOK	νορβηγική κορόνα	CNY	κινεζικό γιουάν
	8,1275		8,8595
BGN	βουλγαρικό λεβ	HRK	κροατικό κούνα
	1,9558		7,4150
CZK	τσεχική κορόνα	IDR	ινδονησιακή ρουπία
	24,720		11 944,66
EEK	εσθονική κορόνα	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ
	15,6466		4,1800
HUF	ουγγρικό φιορίνι	PHP	πέσο Φιλιππινών
	277,35		58,708
LTL	λιθουανικό λίτας	RUB	ρωσικό ρούβλι
	3,4528		41,6510
LVL	λεττονικό λατ	THB	ταϊλανδικό μπατ
	0,7093		40,036
PLN	πολωνικό ζλότι	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	3,9789		2,2902
RON	ρουμανικό λέι	MXN	μεξικανικό πέσο
	4,2995		16,4481
TRY	τουρκική λίρα	INR	ινδική ρουπία
	1,9660		60,7000

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Πληροφορίες που διαβιβάζουν τα κράτη μέλη για τις κρατικές ενισχύσεις οι οποίες χορηγούνται βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006 της Επιτροπής για την εφαρμογή των άρθρων 87 και 88 της συνθήκης ΕΚ στις κρατικές ενισχύσεις προς μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα της παραγωγής γεωργικών προϊόντων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 70/2001

(2010/C 321/03)

**Αριθ. Ενίσχυσης:** ΧΑ 185/10

**Κράτος μέλος:** Γαλλία

**Περιφέρεια:** Département de l'Isère

**Τίτλος του καθεστώτος ενίσχυσης ή επωνυμία της εταιρείας που λαμβάνει μεμονωμένη ενίσχυση:** Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

**Νομική βάση:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Ετήσιες δαπάνες που έχουν προγραμματιστεί στο πλαίσιο του καθεστώτος ενισχύσεων ή συνολικό ποσό της μεμονωμένης ενίσχυσης που χορηγείται στην εταιρεία:** 60 000 EUR

**Μέγιστη ένταση ενίσχυσης:**

— 50 % των επενδύσεων ή των έργων εξοπλισμού για την ενθάρρυνση της εκτατικής κτηνοτροφίας στις ορεινές περιοχές.

— Προσαύξηση 10 % για τους νέους γεωργούς.

— Δημόσια επιδότηση με ανώτατο όριο 20 000 EUR ανά δικαιούχο.

**Ημερομηνία εφαρμογής:** Από την ημερομηνία δημοσίευσης του αριθμού καταχώρισης της αίτησης απαλλαγής στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της Επιτροπής.

**Δάρκεια του καθεστώτος ενισχύσεων ή της χορήγησης μεμονωμένης ενίσχυσης:** Έως τις 31 Δεκεμβρίου 2013

**Στόχος της ενίσχυσης:**

Το καθεστώς ενισχύσεων εντάσσεται στο πλαίσιο του άρθρου 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006 της 15ης Δεκεμβρίου 2006.

Για την αξιοποίηση της φυσικής κληρονομιάς των βοσκοτόπων, η χρηματοδότηση θα αφορά κυρίως την εγκατάσταση χώρων περιορισμού των ζώων, αυτόματων πορτών και ξύλινων δικτυωτών κάλυψης, καθώς και την τοποθέτηση περιφράξεων, ποτίσטרων και χώρων διαλογής (ειδικοί εξοπλισμοί προσαρμοσμένοι στο ορεινό περιβάλλον).

Το εν λόγω συνοδευτικό μέτρο της εκτατικής κτηνοτροφικής δραστηριότητας θα προωθήσει τη βιοποικιλότητα και την πολύπλευρη χρήση των φυσικών τοπίων.

Επιπλέον, οι ενισχύσεις προορίζονται αποκλειστικά για:

— τις εκμεταλλεύσεις, το μέγεθος των οποίων δεν υπερβαίνει το μέγεθος της ΜΜΕ, όπως αυτή καθορίζεται βάσει του κοινοτικού δικαίου [βλ. παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 800/2008 της Επιτροπής της 6ης Αυγούστου 2008, ΕΕ L 214 της 9.8.2008],

— τις εκμεταλλεύσεις οι οποίες αποτελούν επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην πρωτογενή παραγωγή γεωργικών προϊόντων,

— οι οποίες δεν αποτελούν προβληματικές επιχειρήσεις, κατά την έννοια των κοινοτικών κατευθυντήριων γραμμών όσον αφορά τις κρατικές ενισχύσεις για τη διάσωση και την αναδιάρθρωση προβληματικών επιχειρήσεων (ΕΕ C 244 της 1.10.2004).

**Σχετικός(-οί) κλάδος(-οί):** Κτηνοτροφικές ενώσεις, συνδικάτα ορεινών βοσκοτόπων, κτηνοτροφικές εγχειοβελτιωτικές ενώσεις σε ορεινές περιοχές (βοσκότοποι στις Βόρειες Άλπεις στην Isère)

**Ονομασία και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Διεύθυνση στο Διαδίκτυο:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEWEB\\_CHEMIN\\_969\\_1284372519.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf)

**Λοιπές πληροφορίες:** Το προτεινόμενο καθεστώς παρέχει τη δυνατότητα συνέχισης του καθεστώτος ΧΑ 299/08, με ετήσιο προϋπολογισμό καλύτερα προσαρμοσμένο στις ανάγκες των γεωργών στο διοικητικό διαμέρισμα Isère.

**Αριθ. Ενίσχυσης:** ΧΑ 186/10

**Κράτος μέλος:** Γαλλία

**Περιφέρεια:** Département de l'Isère

**Τίτλος του καθεστώτος ενίσχυσης ή επωνυμία της εταιρείας που λαμβάνει μεμονωμένη ενίσχυση:** Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

**Νομική βάση:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Ετήσιες δαπάνες που έχουν προγραμματιστεί στο πλαίσιο του καθεστώτος ενισχύσεων ή συνολικό ποσό της μεμονωμένης ενίσχυσης που χορηγείται στην εταιρεία:** 180 000 EUR

**Μέγιστη ένταση ενίσχυσης:**

- 75 % των επενδύσεων και των έργων διατήρησης των στοιχείων κληρονομιάς που συνδέονται με την εκτατική κτηνοτροφία στις ορεινές περιοχές.
- Δημόσια επιδότηση με ανώτατο όριο 20 000 EUR ανά δικαιούχο.

**Ημερομηνία εφαρμογής:** Από την ημερομηνία δημοσίευσης του αριθμού καταχώρισης της αίτησης απαλλαγής στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της Επιτροπής.

**Διάρκεια του καθεστώτος ενισχύσεων ή της χορήγησης μεμονωμένης ενίσχυσης:** Έως τις 31 Δεκεμβρίου 2013

**Στόχος της ενίσχυσης:**

Το καθεστώς ενισχύσεων εντάσσεται στο πλαίσιο του άρθρου 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006 της 15ης Δεκεμβρίου 2006.

Στόχος είναι η αξιοποίηση της φυσικής κληρονομιάς και των ορεινών τοπίων του Διαμερίσματος με τη χορήγηση ενισχύσεων για τη διαχείριση και την αποκατάσταση βοσκοτόπων (ορεινών και άγονων βοσκοτόπων) και τη διατήρηση του δυναμικού παραγωγής ζωοτροφών των παραδοσιακών υποδομών που συνδέονται με την κτηνοτροφία.

Θα χρηματοδοτηθεί κυρίως η κατασκευή καλυβών, ορεινών καταλυμάτων και παραδοσιακών καταφυγίων.

Το εν λόγω συνοδευτικό μέτρο της εκτατικής κτηνοτροφικής δραστηριότητας θα προωθήσει τη βιοποικιλότητα και την πολύπλευρη χρήση των φυσικών τοπίων χωρίς να αυξηθεί η ικανότητα παραγωγής της εκμετάλλευσης.

Επιπλέον, οι ενισχύσεις προορίζονται αποκλειστικά για:

- τις εκμεταλλεύσεις, το μέγεθος των οποίων δεν υπερβαίνει το μέγεθος της ΜΜΕ, όπως αυτή καθορίζεται βάσει του κοινοτικού δικαίου [βλ. παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 800/2008 της Επιτροπής της 6ης Αυγούστου 2008, ΕΕ L 214 της 9.8.2008],
- τις εκμεταλλεύσεις οι οποίες αποτελούν επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην πρωτογενή παραγωγή γεωργικών προϊόντων,
- οι οποίες δεν αποτελούν προβληματικές επιχειρήσεις, κατά την έννοια των κοινοτικών κατευθυντήριων γραμμών όσον αφορά τις κρατικές ενισχύσεις για τη διάσωση και την αναδιάρθρωση προβληματικών επιχειρήσεων (ΕΕ C 244 της 1.10.2004).

**Σχετικός(-οί) κλάδος(-οι):** Κτηνοτροφικές ενώσεις, συνδικάτα ορεινών βοσκοτόπων, κτηνοτροφικές εγχειοβελτιωτικές ενώσεις σε ορεινές περιοχές (βοσκοτόποι στις Βόρειες Άλπεις στην Isère).

**Όνομασία και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Διεύθυνση στο Διαδίκτυο:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB\\_CHEMIN\\_968\\_1284372500.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf)

**Λοιπές πληροφορίες:** Το προτεινόμενο καθεστώς παρέχει τη δυνατότητα συνέχισης του καθεστώτος ΧΑ 300/08, με ετήσιο προϋπολογισμό καλύτερα προσαρμοσμένο στις ανάγκες των γεωργών στο διοικητικό διαμέρισμα Isère.

**Αριθ. Ενίσχυσης:** ΧΑ 188/10

**Κράτος μέλος:** Γαλλία

**Περιφέρεια:** Région Rhône-Alpes

**Τίτλος του καθεστώτος ενίσχυσης ή επωνυμία της εταιρείας που λαμβάνει μεμονωμένη ενίσχυση:** Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

**Νομική βάση:**

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

**Ετήσιες δαπάνες που έχουν προγραμματιστεί στο πλαίσιο του καθεστώτος ενισχύσεων ή συνολικό ποσό της μεμονωμένης ενίσχυσης που χορηγείται στην εταιρεία:** 200 000 EUR

**Μέγιστη ένταση ενίσχυσης:**

50 %

έως 50 % των δαπανών, με ανώτατο όριο 2 700 EUR ανά εκμετάλλευση.

**Ημερομηνία εφαρμογής:** από τη λήψη της απόδειξης παραλαβής στην οποία αναγράφεται ο αναγνωριστικός αριθμός του μέτρου και από τη δημοσίευση των συνοπτικών πληροφοριών για το μέτρο στον δικτυακό τόπο της Επιτροπής.

**Διάρκεια του καθεστώτος ενισχύσεων ή της χορήγησης μεμονωμένης ενίσχυσης:** έως τις 31 Δεκεμβρίου 2013

**Στόχος της ενίσχυσης:**

Σύμφωνα με το άρθρο 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006, στόχος της ενίσχυσης θα είναι η παροχή τεχνικής υποστήριξης στους γεωργούς στο πλαίσιο της μετατροπής της εκμετάλλευσης τους στη βιολογική γεωργία.



Η τεχνική υποστήριξη θα αφορά, αφενός, την αξιολόγηση της τεχνικής σκοπιμότητας και της οικονομικής βιωσιμότητας της μετατροπής του συνόλου ή μέρους της γεωργικής εκμετάλλευσης στη βιολογική γεωργία και, αφετέρου, την παροχή συμβουλών στην εκμετάλλευση κατά τη διαδικασία μετατροπής.

Αναμένεται ότι με την εξατομικευμένη αυτή στήριξη στη μετατροπή θα μεγιστοποιηθούν οι πιθανότητες επιτυχίας με την καλύτερη δυνατή προσαρμογή των πρακτικών πτυχών της μετατροπής στην κατάσταση της εκμετάλλευσης.

Η στήριξη που προτείνεται στους γεωργούς θα περιλαμβάνει δύο στάδια:

- πρώτο στάδιο πριν από τη μετατροπή: αξιολόγηση και σχέδιο μετατροπής,
- δεύτερο στάδιο, κατά το πρώτο ή το δεύτερο έτος της μετατροπής: παρακολούθηση κατόπιν αιτήματος των γεωργών.

Σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφοι 3 και 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1857/2006 της Επιτροπής, δεν καταβάλλεται καμία ενίσχυση στους κατόχους γεωργικών εκμεταλλεύσεων και κάθε επιλέξιμο άτομο θα έχει πρόσβαση στις δράσεις των συλλογικών φορέων, χωρίς να είναι υποχρεωτική η δέσμευσή του με τους εν λόγω φορείς.

Επιπλέον, οι ενισχύσεις προορίζονται αποκλειστικά για:

- τις εκμεταλλεύσεις, το μέγεθος των οποίων δεν υπερβαίνει το μέγεθος της ΜΜΕ, όπως αυτή καθορίζεται βάσει του κοινοτικού

δικαίου (βλ. παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 800/2008 της Επιτροπής της 6ης Αυγούστου 2008, ΕΕ L 214 της 9.8.2008),

- τις εκμεταλλεύσεις οι οποίες αποτελούν επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην πρωτογενή παραγωγή γεωργικών προϊόντων,
- οι οποίες δεν αποτελούν προβληματικές επιχειρήσεις, κατά την έννοια των κοινοτικών κατευθυντήριων γραμμών όσον αφορά τις κρατικές ενισχύσεις για τη διάσωση και την αναδιάρθρωση προβληματικών επιχειρήσεων (ΕΕ C 244 της 1.10.2004).

**Σχετικός(-οί) κλάδος(-οι):** Όλες οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις στο σύνολο των περιοχών της περιφέρειας Rhône Alpes.

**Ονομασία και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής:**

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
Service Agriculture  
78 route de Paris  
69751 Charbonnières les Bains Cedex  
FRANCE

**Διεύθυνση στο Διαδίκτυο:**

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm)

**Λοιπές πληροφορίες:** —

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

## Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 321/04)

1. Στις 17 Νοεμβρίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004<sup>(1)</sup> του Συμβουλίου με την οποία η επιχείρηση Banco Santander SA («Santander», Ισπανία) αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Bank Zachodni WBK SA («BZWBK», Πολωνία), με δημόσια προσφορά που ανακοινώθηκε στις 10 Σεπτεμβρίου 2010, και της επιχείρησης BZWBK AIB Asset Management SA («BZWBK Asset Management», Πολωνία), με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Santander: διεθνής όμιλος τραπεζών και χρηματοοικονομικών εταιρειών, με δραστηριότητες παγκοσμίως στους τομείς της λιανικής τραπεζικής, της διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων, της επιχειρηματικής και επενδυτικής τραπεζικής, των κινητών αξιών και των ασφαλίσεων,

— για την BZWBK: τράπεζα, η οποία προσφέρει πλήρες φάσμα υπηρεσιών σε νοικοκυριά, ΜΜΕ και μεγάλες επιχειρήσεις, στους τομείς της τραπεζικής, των υπηρεσιών μεσιτείας, των αμοιβαίων κεφαλαίων, των ασφαλίσεων, της χρηματοδοτικής μίσθωσης και πρακτορείας στην Πολωνία,

— για την BZWBK θυγατρική της BZWBK, η οποία προσφέρει υπηρεσίες διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων στην Πολωνία.

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. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων<sup>(2)</sup> 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.

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

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management. 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

---

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 321/05)

1. Στις 17 Νοεμβρίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις AXA Investment Managers Private Equity Europe SA («AXA Private Equity», Γαλλία) και Compagnie Industriale Riunite («CIR», Ιταλία) αποκτούν κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο της επιχείρησης KOS SpA («KOS», Ιταλία), με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την AXA Private Equity: τμήμα του ασφαλιστικού και τραπεζικού ομίλου AXA. Δραστηριοποιείται στον τομέα της παροχής υπηρεσιών διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων,
- για την CIR: ενέργεια, μέσα ενημέρωσης, υγειονομική περίθαλψη, εξαρτήματα αυτοκινήτων και χρηματοοικονομικές υπηρεσίες,
- για την επιχείρηση KOS: υπηρεσίες υγειονομικής περίθαλψης στην Ιταλία.

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. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων <sup>(2)</sup> 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.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS. 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

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

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση COMP/M.6040 — Eurocar/Daimler/car2go Hamburg JV)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 321/06)

1. Στις 15 Νοεμβρίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις Eurocar Autovermietung GmbH («Eurocar», Γερμανία, που ανήκει στην Eurazeo SA, Γαλλία) και car2go GmbH («car2go», Γερμανία, που ελέγχεται από την Daimler motor vehicle manufacturing group, Γερμανία) αποκτούν κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο της επιχείρησης car2go Hamburg GmbH («car2go Hamburg», Γερμανία) με αγορά μετοχών σε νεοσυσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Eurocar: ενοικιάσεις αυτοκινήτων παγκοσμίως;
- για την car2go: βραχυπρόθεσμες ενοικιάσεις αυτοκινήτων,
- για την car2go Hamburg: βραχυπρόθεσμες ενοικιάσεις αυτοκινήτων.

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. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων <sup>(2)</sup> 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.6040 — Eurocar/Daimler/car2go Hamburg JV. 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

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

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 321/07)

1. Στις 19 Νοεμβρίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις Groupe Bertrand Restauration («Bertrand Restauration», Γαλλία), που ελέγχεται από τον όμιλο Bertrand («Groupe Bertrand», Γαλλία) και τον όμιλο LVMH («LVMH», Γαλλία), και AB Inbev France («Inbev France», Γαλλία), που ελέγχεται από την Anheuser-Busch Inbev («Groupe Inbev», Βέλγιο), αποκτούν κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο της επιχείρησης Bars&Co, μέσω μιας νεοσυσταθείσας κοινής επιχείρησης υπό την επωνυμία Bars&Co Développement Franchises («BCDF», Γαλλία).

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Bertrand Restauration: εταιρεία ειδικευμένη στον κλάδο της εστίασης (καταστήματα πώλησης σάντουιτς, καφετέριες, ταχυφαγεία),
- για την Groupe Bertrand: εκτός από την Bertrand Restauration, δραστηριοποιείται στον τομέα της αρτοποιίας και της διανομής ποτών σε μαγειρεία-ξενοδοχεία-εστιατόρια,
- για την LVMH: ένας από τους κυριότερους γαλλικούς ομίλους που είναι ειδικευμένοι στον κλάδο των ειδών πολυτελείας (κρασιά, οινοπνευματώδη ποτά, είδη μόδας, δερμάτινα είδη, αρώματα, κοσμήματα),
- για την Groupe Anheuser-Busch Inbev: παραγωγή και διανομή μπύρας και μη αλκοολούχων ποτών,
- για την Bars&CO: επί του παρόντος, διαχείριση, στο πλαίσιο της Inbev France, των δικτύων δικαιώρησης ζυθοπωλείων του ομίλου Anheuser-Busch Inbev με τις ονομασίες «Au Bureau», «Belgian Beer Café», «Brussels's Café», «Café Leffe» και «Irish Corner» στην γαλλική επικράτεια,
- για την BCDF: εταιρεία συσταθείσα προσφάτως για τις ανάγκες της παρούσας πράξης συγκέντρωσης και η οποία θα ασχοληθεί με την ανάπτυξη δικτύων κυλικίων, ζυθοπωλείων, και εστιατορίων δικαιώρησης μέσω της Bars&Co.

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. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων<sup>(2)</sup> 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.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co. 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

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

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

## 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 321/08)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«QUESO CASÍN»**

**Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Queso Casín»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ισπανία

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

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Λιπαρό τυρί, ώριμο, παραγόμενο από πλήρες και ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα, ενζυματικής πήξης και με μάζα που έχει μαλαχθεί, ημίσκληρη ή σκληρή.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση των προστατευόμενων τυριών λαμβάνεται από υγιείς αγελάδες των φυλών Asturiana de la Montaña ή Casina, Asturiana de los Valles, Frisona και τις διασταυρώσεις τους.

Τα χαρακτηριστικά του τυριού κατά τη λήξη της διάρκειας ωρίμασης είναι τα ακόλουθα:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο υπόλειμμα επί ξηράς ουσίας 57 %

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Ελάχιστο λίπος επί ξηράς ουσίας 45 %

Ελάχιστη πρωτεΐνη επί ξηράς ουσίας 35 %

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τύπος και παρουσίαση: Σκληρό και ημίσκληρο, ωριμασμένο, ημώριμο έως ώριμο.

Σχήμα: Ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές, με εγγάρακτη διακοσμητική παράσταση αποτελούμενη από άνθος ή γεωμετρικό σχήμα ή σύμβολο ή το όνομα του παραγωγού. Διάμετρος περίπου 10-20 cm και ύψος 4-7 cm.

Βάρος: 250 έως 1 000 gr.

Κρούστα: Λεία, λεπτή, μπορεί να θεωρηθεί ανύπαρκτη και, μέσω διαδοχικών μαλάξεων, η ωρίμαση είναι ομοιόμορφη και ταυτόχρονη στο εσωτερικό του τυριού και στην επιφάνειά του, που σχηματίζουν μια συμπαγή και ενιαία μάζα, καθαρή, ξηρή ή ελαφρώς λιπαρή. Χρώμα βαθυκίτρινο κρεμώδες, με λευκωπές αποχρώσεις. Παρουσιάζεται σε ανάγλυφο, στην άνω επιφάνεια του τυριού, το σήμα κάθε παραγωγού.

Μάζα: Σταθερή, εύθρυπτη, ημίσκληρη έως σκληρή, κίτρινη, χωρίς σπές αλλά ενδεχομένως με μικρές ρωγμές. Εύθρυπτη κατά την κοπή. Υφή βουτυρώδης στο στόμα. Ελαστική και ομοιογενής σύσταση.

Άρωμα: Ισχυρό και έντονο.

Γεύση: ποικίλλει ανάλογα με τη διαδικασία μεταποίησης, ιδίως με τον αριθμό περασμάτων στη συσκευή μάλαξης (máquina de rabilar). Πράγματι, το τυρί που έχει μαλαχθεί περισσότερο έχει καυστική, πικάντικη, έντονη, δύσκολη για τους ουρανίσκους που δεν είναι συνηθισμένοι σε παρόμοιες γεύσεις και αναδίδει διαπεραστικό και «χωριάτικο» άρωμα πολυκαιρισμένου ταγγού βουτύρου. Το τυρί που έχει υποβληθεί σε λιγότερη επεξεργασία εμφανίζει τις ίδιες γεύσεις αλλά μειωμένης έντασης. Σε κάθε περίπτωση, η γεύση είναι έντονη, ευρεία, διαρκείας, πικάντικη και ελαφρώς πικρή στο τέλος, με έντονη επίγευση.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

Προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Αγελαδινό γάλα, γαλακτικές ζύμες, χλωριούχο ασβέστιο, πυτιά και αλάτι.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των ζώων παραγωγής του γάλακτος που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του τυριού «Queso Casín», βασίζεται στην άμεση προμήθεια των φυσικών πόρων της περιοχής. Η βόσκηση εφαρμόζεται κατά τη διάρκεια όλου του έτους, με χορήγηση συμπληρώματος από νωπή και μαραμμένη χορτονομή που λαμβάνεται στην εκμετάλλευση και με την εφαρμογή συστήματος εναλλασσόμενης χρήσης των βοσκοτόπων. Πρόκειται, κυρίως, για παραδοσιακές εκμεταλλεύσεις, με ολιγάριθμα κοπάδια, συνδεδεμένα με την περιοχή και στα οποία τα ζώα βόσκουν στην πράξη καθόλη τη διάρκεια του έτους.

Η διατροφή προέρχεται, επομένως, από την οριοθετημένη περιοχή. Κατ' εξαίρεση, όταν λόγω δυσμενών κλιματικών συνθηκών σημειώνεται έλλειψη χορτονομών προερχόμενων από την ίδια την εκμετάλλευση, το σιτηρέσιο μπορεί να συμπληρωθεί με μικρές ποσότητες σιτηρών και ψυχανθών άλλης προέλευσης.

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

—

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κλπ.:

Συσκευασία: για τη διατήρηση της ποιότητάς του, το προϊόν συσκευάζεται πριν εξέλθει από το τυροκομείο ή τον χώρο ωρίμασης δεδομένου ότι, η κρούστα του τυριού, σχεδόν ανύπαρκτη λόγω του ελάχιστου πάχους και της λεπτής υφής της, είναι πιο ευαίσθητη στις αλλοιώσεις, οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν τροποποιήσεις της εξωτερικής εμφάνισης και να ευνοήσουν τη μόλυνση του τυριού.

Επιπλέον, για τον ως άνω λόγο, το προϊόν μπορεί να καταναλώνεται ολόκληρο και, για τον ίδιο λόγο, είναι απαραίτητο να συσκευάζεται πριν την αποστολή του.

Τα υλικά συσκευασίας είναι χαρτί, χαρτόνι, ξύλο ή πλαστικό για διατροφική χρήση ή άλλα υλικά εγκεκριμένα από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο.



### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Ανά πάσα στιγμή, η επισήμανση πρέπει να συμμορφώνεται με το γενικό πρότυπο για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση (Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad). Τα προστατευόμενα τυριά φέρουν, εκτός από την ετικέτα του κάθε μεταποιητή, μια αριθμημένη και συγκεκριμένη συμπληρωματική ετικέτα, που διασφαλίζει την ταυτότητα του προϊόντος.

Στην επισήμανση των προστατευόμενων τυριών πρέπει να εμφανίζονται, με διακριτό τρόπο, η ένδειξη «Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Queso Casín») και ο λογότυπος, ο οποίος έχει μία και μόνο μορφή με τέσσερις επιλογές χρώματος για όλες τις επιχειρήσεις που διαθέτουν στο εμπόριο τυριά με την εν λόγω ΠΟΠ. Οι εν λόγω εκδόσεις του λογότυπου παρατίθενται στη συνέχεια.



### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή του γάλακτος, την μεταποίηση, την ωρίμαση και τη συσκευασία των τυριών με την ΠΟΠ «Queso Casín» βρίσκεται στο νότιο τμήμα της αυτόνομης κοινότητας Αστουρίας, και συγκεκριμένα στο κεντρικό και ανατολικό τμήμα της. Οι κοινότητες που ανήκουν στη γεωγραφική περιοχή είναι: Caso, Sobrescobio και Piloña.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή προσδιορίζεται ως τμήμα της ορεινής περιοχής της κεντροανατολικής Αστουρίας, τοπίο χαρακτηριζόμενο από στενές πεδιάδες οι οποίες διαχωρίζονται μεταξύ τους από εκτεταμένες βραχώδεις κορυφογραμμές. Λόγω του ορεινού χαρακτήρα της περιοχής, το έδαφος είναι έντονα επικλινές στο μεγαλύτερο τμήμα της επιφάνειας της περιοχής. Οι περιοχές μέσου έως υψηλού υψομέτρου συγκλίνουν σε μια κεντρική επίπεδη περιοχή χαμηλού υψομέτρου, που αποτελεί τμήμα προπαράκτιας μείωσης του υψομέτρου που διασχίζει από Ανατολικά προς Δυτικά και χρησιμεύει ως κοίτη του ποταμού Piloña ο οποίος, μαζί με τον Άνω Nalón, αποτελούν τα δύο σημαντικότερα υδατορρέυματα της περιοχής.

Εάν δεν ληφθούν υπόψη τα ορεινά τμήματα μεγάλου υψομέτρου, η περιοχή χαρακτηρίζεται από ήπιο ωκεάνιο κλίμα, με βροχοπτώσεις που δεν είναι έντονες αλλά σημειώνονται καθόλη τη διάρκεια του έτους, και υπόκειται σε μέτριες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.

Στο γεγονός ότι οι κοιλάδες και οι λεκάνες των ποταμών περιβάλλονται από ορεινούς όγκους οφείλεται η έντονη παρουσία στάσιμης ομίχλης. Για όλους αυτούς τους λόγους, η ηλιοφάνεια είναι πολύ περιορισμένη καθόλη τη διάρκεια του έτους.

Το φυτικό τοπίο χαρακτηρίζεται από την παρουσία άφθονων λειμώνων χορτονομής και βόσκησης, αλλά επίσης από μεγάλες εκτάσεις δάσους και μακίας καθώς και από βραχώδεις έξαρμα στις πιο απότομες πλαγιές.

Τα πιο ενδιαφέροντα φυτικά είδη που φύονται στις χορτολιβαδικές εκτάσεις και τους βοσκοτόπους ανήκουν στις οικογένειες των αγρωστωδών και των ψυχανθών.

Σε αυτές τις συνθήκες αναπτύχθηκε η τυροκομική τεχνική παρασκευής του «Queso Casín», που ανταποκρίνεται στην ανάγκη διατήρησης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο επί μεγάλο χρονικό διάστημα, σε μια περιοχή στην οποία επικρατούν ήπιες θερμοκρασίες και οι περισσότερες ημέρες είναι βροχερές και νεφοσκεπείς, με αποτέλεσμα η υγρασία του αέρα να είναι υψηλή, δυσχεραίνοντας την εργασία ξήρανσης των τυροπηγμάτων που λαμβάνονται μετά την πήξη του γάλακτος.

Για τον λόγο αυτό, εμφανίστηκε η μάλαξη ως σύστημα, σύνηδες και αποκλειστικό, για τη συνένωση σε ένα μόνο τεμάχιο πολυάριθμων τυροπηγμάτων μικρότερου μεγέθους. Με την επανάληψη αυτής της διαδικασίας παράγονταν πιο ξηρές και πιο συμπαγείς τυρόμαζες, από τις οποίες προέκυπτε ένα προϊόν μεγαλύτερης διάρκειας διατήρησης. Επιπλέον, η μάλαξη επέτρεπε την ομοιόμορφη ενσωμάτωση του αλατιού και την ισόρροπη κατανομή των μικροοργανισμών που εμφανίζονται κατά τη ζύμωση, διευκολύνοντας έτσι την απαραίτητη ωρίμαση ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η μάλαξη γινόταν με το χέρι έως την επινόηση της ειδικής συσκευής για την εργασία αυτή. Είναι μια συσκευή ζυμώματος («*mesa de rabilar*» ή «*piáquina de rabilar*»), που παρουσιάζεται ως μια προσαρμογή ενός εργαλείου που χρησιμοποιείται στην παραδοσιακή αρτοποιία, γνωστό ως «*bragadora*» ή «*bragadera*», και το οποίο χρησιμοποιούνταν, σε κοινόχρηστη βάση, τις ημέρες που ήταν αφιερωμένες στην εργασία αυτή («*los días d'amasar*») ώστε να αυξηθεί η απόδοση των φτωχικών υλικών πόρων και να διευκολυνθεί η παραγωγή στις διάφορες φάσεις της, οι οποίες εξακολουθούν να παραμένουν κοπιώδεις.

Κατά τη διάρκεια αυτών των εργασιών, γίνονταν η επεξεργασία ημιπεξεργασμένων τυροπηγμάτων (*gorollus*) και τυριών που προέρχονταν από διάφορους τεχνίτες, οι οποίοι έπρεπε να διακρίνονται μεταξύ τους. Η λύση στο πρόβλημα αυτό ήταν να επισημαίνεται κάθε τεμάχιο με ειδική σφραγίδα που επέτρεπε να διακρίνεται γρήγορα και εύκολα ο ιδιοκτήτης του. Για τα τυροπήγματα, χρησιμοποιούνταν ένα κυλινδρικό ή ατρακτοειδές ξύλινο εργαλείο διακοσμημένο στα άκρα με απλά σύμβολα, επονομαζόμενο «*ochanau*», το οποίο εφαρμόζονταν πάνω στο *gorollu* κάθε φορά που εκτελούνταν η μάλαξη. Για τα τυριά για τα οποία η εργασία αυτή είχε ήδη ολοκληρωθεί, χρησιμοποιούνταν το «*marcu*» ή «*cuñu*», το οποίο ήταν επίσης ξύλινο αλλά μεγαλύτερο και πιο περίτεχνο, με ποικιλία σημάτων που χρησιμοποιούνταν τόσο για διακόσμηση όσο και ως αναγνωριστικό στοιχείο της παραγωγής. Σήμερα, συνήθίζεται να εμφανίζεται στο «*marcu*» το όνομα κάθε παραγωγού.

Αυτό το σύστημα επεξεργασίας, και ιδίως η μάλαξη, εξακολουθεί να χρησιμοποιείται έως σήμερα – ενδεχομένως λόγω της πολυπλοκότητάς του — ειδικά για την παραγωγή αυτού του είδους τυριού. Η διατήρησή του οφείλεται ιδίως στην εργασία των γυναικών, οι οποίες το παράγουν για να καταναλωθεί στην οικογένειά τους και στον ενδουσιασμό της μοναδικής παραγωγού του σε βιοτεχνική κλίμακα η οποία, σήμερα, είναι η μόνη που διαθέτει το προϊόν στις εμποροπανηγύρεις και τις αγορές παραδοσιακών προϊόντων σε όλη την Αστουρία και την ισπανική επικράτεια. Σημαντικό ρόλο έχει επίσης η συνεργασία ομίλων αγροτικής ανάπτυξης που δραστηριοποιούνται στην περιοχή.

## 5.2. Ιδιωτικότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «*Queso Casín*» διακρίνεται από την ιδιαίτερη εμφάνιση που του προσδίδει η εγχάρακτη σφραγίδα με το σήμα κάθε παραγωγού, η οποία έχει χαραχθεί με την ειδική σφραγίδα (*marcu*) στην άνω επιφάνεια κάθε τεμαχίου τυριού με τρόπο ώστε να την καλύπτει ολόκληρη.

Τέλος, ο ιδιαίτερος χαρακτήρας αυτού του τυριού οφείλεται επίσης στο ακανόνιστο κυλινδρικό δισκοειδές σχήμα του, στη σχεδόν ανύπαρκτη λόγω του ελάχιστου πάχους και της λεπτής υφής της κρούστα που δημιουργεί μια συμπαγή μάζα με το εσωτερικό του τυριού, στη συμπιεσμένη μάζα, στη γεύση και το άρωμα που είναι έντονα, διαρκούν και επιτείνονται όσο αυξάνεται ο αριθμός περασμάτων στην συσκευή μάλαξης καθώς και στη σύστασή του που το καθιστά ένα από τα πιο πλούσια σε πρωτεΐνη τυριά στην Ισπανία, ή ακόμη και στον κόσμο, και ένα από τα πιο φτωχά σε υγρασία.

Το τυρί αυτό είναι εντελώς διαφορετικό από όλες τις άλλες παραγόμενες ποικιλίες, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που παράγονται στις γειτονικές κοινότητες. Ιδιαίτερη σημασία έχει το γεγονός ότι το όριο μεταξύ του *Caso* και της κοινότητας *Ronga* ορίζεται ως μια σειρά από βουνοκορφές, γιατί το όριο αυτό αποτελεί επίσης τη διαχωριστική γραμμή μεταξύ δύο τυπικών τυριών της Αστουρίας, του *Casín* και του *Los Beyos*.

Από την ιστορική μελέτη του «*Queso Casín*» προκύπτει η σημασία αυτού του τυριού.

Ο *Enric Canut*, στο έργο του «*En el país de los 100 quesos*» που δημοσιεύθηκε στη Βαρκελώνη το 2000, υποστηρίζει ότι «το τυρί *Casín*, με τον τρόπο που παράγεται και τα παραδοσιακά εργαλεία που χρησιμοποιούνται θα μπορούσε να θεωρηθεί ως ένα από τα παλαιότερα της Ισπανίας».

Οι γραπτές αναφορές στο τυρί αυτό, που αφορούν συγκεκριμένους πληθυσμούς της περιοχής, ανάγονται στον 14<sup>ο</sup> αιώνα. «Το 1328, την εποχή που ηγουμένη ήταν η *D<sup>a</sup> Gontrodo*, ενοικιάστηκαν για μια εξαετία τα *mansos* του *San salvador de Sobrecastello* στην τιμή των 70 μαραβεδίων, καταβλητέων την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, και 12 ζυμωμένων τυριών, καταβλητέων στη γιορτή του *San Martín* τον Νοέμβριο κάθε έτους ...»

Ομοίως, το 1341: «και 12 καλών ζυμωμένων τυριών ...».

Αναφορά στο τυρί αυτό γίνεται επίσης στα έργα του *Jovellanos* (18ος αιώνας), στο γεωγραφικό λεξικό του *Madoz*, που δημοσιεύθηκε στις αρχές του 19ου αιώνα και στο έργο «*Curso de Agricultura Elemental*» του *Dionisio Martín Ayuso*, που δημοσιεύθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα.

Στο έργο «*Asturias*» των *O. Bellmut* και *Fermin Canella* (*Gijon* 1900), το τυρί αναφέρεται μεταξύ των πιο φημισμένων, ακόμη και εκτός των συνόρων της Αστουρίας και του *Caso*. Ομοίως, γίνεται σχετική αναφορά στο έργο «*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*» των *F. Requejo* και *M. Tortosa* (*Μαδρίτη* 1903).

Το βιβλίο «Comer en Asturias» (Μαδρίτη 1980) του Eduardo Méndez Riestra αναφέρει το Casín μεταξύ των τυριών που παράγονται στην Αστουρία, όπως επίσης και το «Guía Práctica de los quesos de España» (Μαδρίτη 1983) του Carlos Mero González και το «Tabla de quesos españoles» (Μαδρίτη 1983) του Simone Ortega.

Στο έργο του «El Gran Libro de la Cocina Asturiana» (Gijón 1986), ο χημικός και συγγραφέας J. A. Fidalgo Sánchez υποστηρίζει ότι το «queso Casín» είναι το πιο αντιπροσωπευτικό της κεντροανατολικής περιοχής της Αστουρίας.

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

Το πολυσχιδές ανάγλυφο αποτέλεσε καθοριστικό παράγοντα για τη χρήση της περίσσειας γάλακτος για παραγωγή τυριού δεδομένου ότι, λόγω των δυσχερών και ολιγάριθμων οδών επικοινωνίας, ο μόνος τρόπος για εκμετάλλευση του γάλακτος αυτού ήταν η μεταποίηση του σε βούτυρο και τυρί.

Ο συνδυασμός όλων των φυσικών παραγόντων οδήγησε στην ανάπτυξη αυτής της ιδιαίτερης ποικιλίας τυριού. Αφενός, στο ανάγλυφο στηρίχτηκε το τοπίο με τους βοσκοτόπους χαμηλού και υψηλού υψομέτρου, καθώς και ο εξαιρετικός πλούτος χλωρίδας και βλάστησης, που έχουν άμεση επίδραση στη διατροφή των ζώων γαλακτοπαραγωγής, τα οποία επωφελούνται από αυτούς τους πόρους των οποίων η εκμετάλλευση εξακολουθεί να γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο.

Αφετέρου, το κλίμα, οι συχνές αλλά όχι έντονες βροχοπτώσεις που είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες στη διάρκεια του έτους, καθώς και η χαμηλή ηλιοφάνεια και οι ήπιες θερμοκρασίες συνιστούν τα ιδανικά χαρακτηριστικά για τη διατήρηση της καλής παραγωγής χορτονομής και την παραμονή των κοπαδιών στους βοσκοτόπους.

Το σύνολο του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού Casín προέρχεται από αγελάδες που βοσκούν τακτικά, καθόλη τη διάρκεια του έτους, στους λειμώνες και τους ορεινούς βοσκοτόπους της περιοχής.

Οι πρώτοι τυροκόμοι, οι κτηνοτρόφοι της εποχής εκείνης, δημιούργησαν το σύστημα μεταποίησης προσαρμοζόμενοι στις απαιτήσεις των περιβαλλοντικών συνθηκών της περιοχής, με σκοπό να αυξήσουν τη διάρκεια διατήρησης ενός ευαλλοιώτου προϊόντος και κατέληξαν να δημιουργήσουν μια μοναδική ποικιλία τυριού με χαρακτηριστικά που προέρχονται ή καθορίζονται από τον συνδυασμό φυσικών παραγόντων και από ένα εντελώς ιδιαίτερο τρόπο επεξεργασίας.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

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

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)

**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**

(2010/C 321/09)

Η παρούσα δημοσίευση επιτρέπει την υποβολή ένστασης κατά της προτεινόμενης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9**

**«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»**

**Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή:
- Απόδειξη της καταγωγής
- 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 ΠΠΕ 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. Τύπος τροποποίησης/-ων:**

**3.1. Γεωγραφική περιοχή:**

Οι αρχικές προδιαγραφές, καθώς και η δημοσιευθείσα σύνοψη, καθόριζαν ότι η περιοχή γεωργικής παραγωγής και αυτή της μεταποίησης ή ψήσιματος συνέπιπταν, με τρόπο ώστε να καλύπτουν 17 κοινότητες της περιοχής του Bierzo. Η προτεινόμενη τροποποίηση συνίσταται στην μη τήρηση των γεωγραφικών περιορισμών στην περιοχή επεξεργασίας ώστε να υπάρχει η δυνατότητα να ψήνονται οι πιπεριές σε οποιαδήποτε περιοχή. Δεν υπάρχουν πράγματι φυσικές πτυχές συνδεδεμένες με το γεωγραφικό περιβάλλον οι οποίες μεταβιβάζονται στο προϊόν κατά το ψήσιμο της πιπεριάς.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.2. **Επισήμανση:**

Εισάγονται πρόσθετες διευκρινίσεις σχετικά με τη χρήση της γεωγραφικής ένδειξης σε μεταποιημένα προϊόντα, ώστε να είναι δυνατό να υποβάλλονται τα προϊόντα αυτά σε έλεγχο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

1. **Όνομασία:**

«Pimiento Asado del Bierzo»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ισπανία

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:**

Το προϊόν για προστασία είναι ο καρπός του φυτού πιπεριάς (*Capsicum annuum L.*) του οικότυπου Bierzo, ο οποίος προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και προσφέρεται ψημένος και σε κονσέρβα.

Το φυτό πιπεριάς του οικότυπου Bierzo περιλαμβάνει άτομα τα οποία διαθέτουν γενετικά χαρακτηριστικά ταυτόσημα με αυτά της ποικιλίας στην οποία ανήκουν, είναι προσαρμοσμένα στις συνθήκες της περιοχής του Bierzo και παρουσιάζουν μορφολογικές και φυσιολογικές διαφορές που συνδέονται με το περιβάλλον και οι οποίες ακριβώς τους προσδίδουν την ονομασία «pimiento del Bierzo».

## 1. Τα φυσικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά που πρέπει να παρουσιάζει η νωπή πιπεριά είναι τα εξής:

- Επιφάνεια: λεία τοιχώματα με ολιγάριθμες και ελάχιστα έντονες ρωγμές, χωρίς ουλή στο επίπεδο του στύλου. Επιδερμίδα λεία και στιλπνή, χωρίς τραχύτητα ούτε μαλακά μέρη, ανοιχτοκόκκινη έως βαθυκόκκινη. Οι πιπεριές με πράσινα τμήματα στην επιφάνεια απορρίπτονται.
- Αριθμός λοβών: 3-4
- Διάπλαση: τριγωνικό επίμηκες σχήμα, μήκος μεγαλύτερο από 10 cm και πλάτος μεγαλύτερο από 6 cm.
- Ομφαλός: με αμβλεία απόληξη.
- Περικάρπιο: σταθερή σάρκα που δεν βλέπεται όταν πιέζεται με τα δάκτυλα. Το μέσο πάχος της σάρκας της πιπεριάς είναι μικρότερο από 8 mm.
- Βάρος μονάδας: μεγαλύτερο από 160 gr.

## 2. Τα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας που πρέπει να παρουσιάζει η νωπή πιπεριά είναι τα εξής:

- Ακέρατοι καρποί πιπεριάς, καλά ανεπτυγμένοι, με ποδίσκο, καθαροί και χωρίς εξωτερική υγρασία, χωρίς ορατές ξένες ύλες ή ξένες οσμές.
- Σε περίπτωση επιφανειακού ελαττώματος υγειονομικής ή κλιματικής προέλευσης, η ολική επιφάνειά του δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1 cm<sup>2</sup> ανά καρπό.
- Η πιπεριά πρέπει να διατηρεί το σχήμα και τη σύστασή της, οι κακοσηματισμένοι ή παραμορφωμένοι καρποί κρίνονται ακατάλληλοι.

3. Τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να παρουσιάζει η νωπή πιπεριά είναι τα εξής:

- Χρώμα: από ανοιχτοκόκκινο έως βαθυκόκκινο
- Οσμή: τυπικό άρωμα ψημένης πιπεριάς και καπνιστού
- Γεύση: πρωτογενής γεύση ελαφρώς πικρή με επίγευση καπνιστού μέτρια έως ασθενή και ελάχιστα πικάντικη.
- Επιφάνεια: με ελαφρές σχισμές
- Υπολείμματα καμένης: επιδερμίδας: κατώτερα από 1,5 cm<sup>2</sup> ανά 100 gr πιπεριάς
- Παρουσία σπόρων: έως 10 κόκκοι ανά 100 gr πιπεριάς
- Χυμός: ψησίματος: υγρό ελάχιστα παχύρρευστο
- Υφή: τρυφερή ή μαλακή, με μέτρια έως χαμηλή συνεκτικότητα
- Ομοιογένεια: το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές όσον αφορά το χρώμα, το σχήμα, το μέγεθος και τη σύσταση
- Υδατάνθρακες: κάτω του 5 %. Προσδίδουν την τυπική ελαφρώς πικρή γεύση.
- Ίνες: κάτω του 3 %. Προσδίδουν την τυπική τρυφερότητά του.

Οι ψημένες πιπεριές σε κονσέρβα μπορούν να προσφέρονται αέριαιες ή σε τεμάχια. Όταν προσφέρονται αέριαιες, οι πιπεριές πρέπει να ανήκουν στις εμπορικές κατηγορίες «Έξτρα» ή «I» και όταν προσφέρονται σε τεμάχια, στην κατηγορία «I,» σύμφωνα με το ισχύον πρότυπο ποιότητας για τις κονσέρβες με φυτικά προϊόντα, το οποίο ισχύει για τις κονσέρβες πιπεριάς.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Η παραγωγή των πιπεριών πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, που βρίσκεται στο κέντρο της περιοχής Bierzo.

Το έδαφος των αγροτεμαχίων πρέπει να έχει αργιλώδη υφή, pH 5,0 έως 7,0 και να καλλιεργείται με πιπεριές του οικοτύπου Bierzo. Μόνο η άρδευση σε σειρά ή επιτόπου είναι επιτρεπτή, ώστε η βάση των φυτών να μην έρχεται σε επαφή με το νερό. Η συγκομιδή γίνεται χειρωνακτικά και κλιμακωτά, σε πολλά πέρασματα. Σε κάθε πέρασμα, επιλέγονται οι πιπεριές που διαθέτουν τα χαρακτηριστικά τα πλέον σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές.

Η παραγωγή πιπεριών του οικοτύπου «El Bierzo» σε αυτή την περιοχή αποτελεί το καθοριστικό στοιχείο που προσδίδει στο τελικό προϊόν την ποιότητά του, ακόμη και όταν το ψήσιμο δεν εκτελείται εντός της εν λόγω περιοχής.

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

—

3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση

Οι επιχειρήσεις μεταποίησης και συσκευασίας που είναι εγκεκριμένες από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο (Consejo regulador) είναι υποχρεωμένες να χρησιμοποιούν ετικέτες που φέρουν την ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Pimiento Asado del Bierzo») και τον λογότυπο του Consejo regulador.

Κάθε τύπος δοχείου με το οποίο διατίθενται στο εμπόριο οι προστατευόμενες ψημένες πιπεριές πρέπει να φέρει τον χορηγούμενο από το Consejo Regulador αριθμημένο κωδικό, ο οποίος τοποθετείται από την εγκεκριμένη επιχείρηση συσκευασίας.



#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γεωργικής παραγωγής βρίσκεται στο κέντρο της περιοχής του Bierzo, στο βορειοανατολικό άκρο της επαρχίας Λέον, που αποτελεί τμήμα της αυτόνομης κοινότητας Castille-Léon και καλύπτει τις ακόλουθες κοινότητες:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados και Villafranca del Bierzo.

Κανένας γεωγραφικός περιορισμός δεν ισχύει όσον αφορά την περιοχή ψησίματος των πιπεριών.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής είναι μια τεκτονική τάφος περικλειόμενη από τους ορεινούς όγκους πολυάριθμων οροσειρών και ορέων με μόνο σημείο εύκολης εξόδου την κοιλάδα του ποταμού Sil. Το μέσο υψόμετρο των κοινοτήτων παραγωγής πιπεριάς είναι 550 μέτρα περίπου.

Τα εδάφη που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια της πιπεριάς έχουν αργιλώδη υφή, είναι βαθιά, χαλαρά, διαπερατά και αρκετά καλά στραγγιζόμενα. Είναι φτωχά σε οργανική ύλη, ασβέστιο, φώσφορο, κάλιο και νάτριο, με αναλογία άνθρακα/αζώτου 8 έως 10. Έχουν τιμές pH ελαφρώς όξινης, 5,5 έως 7,0.

Η περιοχή του Bierzo έχει μεσογειακό κλίμα («δείκτης μεσογειακότητας» 5,28), καθώς διαθέτει πολλές ώρες ηλιοφάνειας, μέσες ετήσιες θερμοκρασίες 12,5 °C και μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 800 mm.

Η περίοδος παγετών είναι εκτεταμένη, μεταξύ 11 Νοεμβρίου και 4 Απριλίου κατά μέσο όρο, και επιτρέπει γενικά να φυτεύονται οι πιπεριές στις αρχές Μαΐου και να συγκομίζονται από μέσα Αυγούστου έως αρχές Νοεμβρίου.

Ο αριθμός ωρών ηλιοφάνειας, η ηλιακή ακτινοβολία και η θερμοκρασία έχουν άμεση επίπτωση στο χαμηλό ποσοστό υδατανθράκων που δημιουργούνται από τη φωτοσυνθετική δράση του φυτού (μικρότερο του 5%), στοιχείο που προσδίδει στην πιπεριά την ελαφρώς πικρή γεύση της, ένα από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η περιεκτικότητα σε διατροφικές ίνες — κυρίως κυτταρίνη —, η οποία εξαρτάται επίσης από την φωτοσυνθετική δράση, είναι μικρή (λιγότερο του 3%), γεγονός που προσδίδει στην πιπεριά τρυφερότητα, οργανοληπτικό χαρακτηριστικό της που γίνεται εύκολα αντιληπτό.

##### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Η ιδιαιτερία του προϊόντος οφείλεται στη γεωγραφική του προέλευση που προσδίδει στην πιπεριά του οικοτύπου Bierzo χαμηλό επίπεδο υδατανθράκων και διατροφικών ινών, με αποτέλεσμα την τρυφερότητα και την ελαφρώς πικρή γεύση της ψημένης πιπεριάς.

##### 5.3. Ατιώδης 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 ΠΠΕ):

Το χαμηλό ποσοστό υδατανθράκων που δημιουργούνται από τη φωτοσυνθετική δράση του φυτού συνδέεται στενά με τον αριθμό ωρών ηλιοφάνειας, την ηλιακή ακτινοβολία και την θερμοκρασία.

Η περιεκτικότητα σε διατροφικές ίνες — κυρίως σε κυτταρίνη —, επίσης καθοριζόμενη από την φωτοσυνθετική δράση, είναι χαμηλή.

Εξάλλου, οι ιστορικές και λογοτεχνικές παραπομπές μαρτυρούν τη φήμη του προϊόντος, η οποία στηρίζεται στην παράδοση της καλλιέργειας της πιπεριάς καθώς και στα χαρακτηριστικά του ψησίματος και της συσκευασίας του.

Η παραδοσιακή μέθοδος ψησίματος, σε γκριλ ή φούρνο θερμαινόμενα με ξύλο ή φυσικό αέριο, δεν αλλοιώνει την ποιότητα του προϊόντος. Η μέθοδος αυτή δίνει στην πιπεριά γεύση και επίγευση καπνιστού που δεν αλλοιώνονται λόγω προσθήκης μικρής ποσότητας ελαίου, αλατιού και χυμού λεμονιού ή κιτρικού οξέος.

Όλη η διαδικασία μεταποίησης που περιλαμβάνει το ψήσιμο, την αφαίρεση των σπόρων και το ξεφλούδισμα των πιπεριών εκτελείται χειρωνακτικά, χωρίς χρησιμοποίηση χημικών διαλυμάτων ούτε έκπλυση με νερό. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η ψημένη πιπεριά διατηρεί ορισμένες φορές σπόρους και τμήματα ψημένης επιδερμίδας που μαρτυρούν την χειρωνακτική μεταποίησή του.

Δεδομένου ότι αυτές οι εργασίες ψησίματος μπορούν να εκτελεστούν με τις ίδιες συνθήκες σε οποιαδήποτε άλλη περιοχή, αποφασίστηκε να μην τεθεί περιορισμός στην περιοχή μεταποίησης.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf)

---



**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**

(2010/C 321/10)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9**

**«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (πρώτες ύλες)

**2. Τύπος τροποποίησης(-ων):**

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης 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:**

Ζητείται η τροποποίηση των τιμών των χημικών και φυσικοχημικών τιμών αναλόγως των διαφόρων τύπων «Bresaola della Valtellina».

Προτείνεται η τροποποίηση των τιμών που έχουν καθοριστεί για την υγρασία και τις πρωτεΐνες, σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητες και της χρησιμοποιούμενης κοπής βάσει της ανατομίας και του τύπου της συσκευασίας. Οι τιμές σχετικής υγρασίας πρέπει να είναι για τον τύπο «bresaola di punta d'anca» ασυσκευαστο: μέγιστο 63 %-για τον τύπο «bresaola di punta d'anca» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 62 %-για τον τύπο «bresaola di magatello» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 60 %- για τον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: μέγιστο 60 %-για όλους τους άλλους τύπους κοπής ή συσκευασίας: μέγιστο 65 %.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Επιπλέον, λόγω της τροποποίησης των οριακών τιμών για την υγρασία, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, για το προϊόν σε φέτες, πρέπει να είναι 33 % ενώ για τους άλλους τύπους συσκευασίας 30 %.

Γενικά, η μείωση του μέγιστου επιπέδου υγρασίας βελτιώνει τόσο τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που αναφέρεται στο σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου όσο και την διατηρησιμότητά του. Βάσει των αναλύσεων του τελικού προϊόντος αποδείχθηκε ότι ο προσδιορισμός ιδιαίτερων αναλυτικών τιμών για την υγρασία στους τύπους «punta d'anca» και «magatello» βελτιώνει τη συνοχή του τελικού προϊόντος, το οποίο είναι κατά συνέπεια πιο σφικτό και πιο ελαστικό. Το «Bresaola della Valtellina» σε δίχτυ τείνει να αφυδατώνεται φυσικά και, κατά συνέπεια, επιτρέπεται να έχει υψηλότερο επίπεδο υγρασίας από εκείνο των συσκευασμένο σε κενό αέρος προϊόντων τα οποία, αντιθέτως, προστατεύονται από το υλικό συσκευασίας. Ο σκοπός είναι να εξασφαλιστεί η διατήρηση των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου. Το προϊόν σε φέτες πρέπει να έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε υγρασία από εκείνη του συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε δίχτυ, ώστε να αποφεύγεται η συμπύκνωση και η συνακόλουθη αλλοίωση του τελικού προϊόντος. Ως αποτέλεσμα της μείωσης της περιεκτικότητας σε υγρασία, το επίπεδο των πρωτεϊνών είναι αναλογικά αυξημένο, χωρίς να θίγονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Ζητείται να μειωθεί το ελάχιστο βάρος από 2,5 σε 2 Kg, αλλά μόνο για τα τεμάχια του «Bresaola della Valtellina» τύπου «punta d'anca» που προορίζονται για προσυσκευασία πριν τον τεμαχισμό σε φέτες που θα συσκευαστούν σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Αυτό είναι απαραίτητο προκειμένου να διασφαλιστεί η βέλτιστη δυνατή προσυσκευασία του προϊόντος σε φέτες, η οποία απαιτεί τεμάχια κάπως μικρότερης διαμέτρου και τα οποία έχουν σχήμα — κυλινδρικό ή τετράγωνο — ομοιόμορφο από την μία έως την άλλη άκρη κάθε τεμαχίου.

### 3.2. Μέθοδος παραγωγής:

Είναι αναγκαίο να εξαιρεθεί η λακτόζη από τα υλικά καρύκευσης, δεδομένου ότι κατατάσσεται, σύμφωνα με το κοινοτικό δίκαιο, στα αλλεργιογόνα συστατικά. Αυτή η εξαίρεση δεν επιφέρει καμία μεταβολή στα χαρακτηριστικά του «Bresaola della Valtellina».

Θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι η πρόβλεψη ως ανώτατο όριο για το νιτρώδες νάτριο ή/και κάλιο τα 195 ppm πρέπει να ερμηνευθεί σωστά ως «όριο για την ποσότητα που εισάγεται ή, εν πάση περιπτώσει, απορροφάται από το προϊόν κατά την επεξεργασία» προφανώς δεν μεταβάλλεται το υπόλειμμα στο τελικό προϊόν που προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Η διευκρίνιση αυτή αποβλέπει στο να αποφευχθεί η αμφιβολία που εγείρει το ισχύον κείμενο, ότι δηλαδή το προαναφερθέν όριο των 195 ppm αφορά την ποσότητα του μίγματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της άλμης.

Ζητείται να προβλεφθεί νέο θερμοκρασιακό «εύρος» για τους χώρους ωρίμασης, προβλέποντας μέση θερμοκρασία 12 °C έως 18 °C, αντί των 15 °C που ισχύουν σήμερα.

Από τεχνική σκοπιά, η διέγερση του θερμοκρασιακού εύρους των θαλάμων ωρίμασης επιτρέπει να υπάρχουν περισσότερες δυνατότητες προσαρμογής των περιβαλλοντικών συνθηκών στην πραγματική εξέλιξη του προϊόντος ώστε να διασφαλίζεται η αργή και βαθμιαία ωρίμαση, διατηρώντας αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Ζητείται η μείωση των ελάχιστων χρόνων ωρίμασης σε 3 εβδομάδες μόνο για το προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο ασυσκευαστο και όχι σε κενό, δεδομένου ότι το «Bresaola della Valtellina» δεν διαθέτει φυσική προστασία, όπως δέρμα ή λίπος· μπορεί επομένως να υποστεί υπερβολική σκλήρυνση του προϊόντος και αλλοίωση του χαρακτηριστικού του χρώματος εάν παραμένει σε χώρους αποθήκευσης άλλους από τους θαλάμους ωρίμασης. Έχει διαπιστωθεί ότι η μείωση της διάρκειας ωρίμασης του bresaola που διατίθεται στο εμπόριο ασυσκευαστο (δεν είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος) σε 3 εβδομάδες περιορίζει σημαντικά το πρόβλημα.

### 3.3. Επισήμανση:

Είναι απαραίτητο να τροποποιηθεί η διαδικασία επισήμανσης του προϊόντος, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων επισήμανσης των προϊόντων διατροφής που ισχύουν σήμερα.

### 3.4. Άλλο — πρώτες ύλες:

Θεωρείται σκόπιμο να τροποποιηθεί η ελάχιστη ηλικία σφαγής των ζώων τροποποιώντας το ηλικιακό εύρος σε 18 μήνες έως 4 έτη από 2 έως 4 έτη που ισχύει σήμερα. Πρόσφατες επιστημονικές μελέτες έχουν αποδείξει ότι η μείωση της ηλικίας σφαγής δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Bresaola della Valtellina», Όπως επίσης έχει αποδειχθεί ότι η τροποποίηση της ηλικίας σφαγής δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, τα οποία προβλέπονται στα σημεία 3.2 και 3.5 του Ενιαίου Εγγράφου.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία:

«Bresaola della Valtellina»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

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

## 3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.2 — Προϊόντα με βάση το κρέας

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

Το προϊόν με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Bresaola della Valtellina» είναι ένα προϊόν βοείου κρέατος, αλίπαστο και φυσικά ωριμασμένο, προοριζόμενο να καταναλωθεί ωμό. Έχει το σχήμα των μυών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του. Λόγω εμπορικών απαιτήσεων, οι μύες αυτοί ξεκρίνονται ώστε να πάρει σχήμα σχεδόν κυλινδρικό. Σε περίπτωση ειδικών απαιτήσεων, τα τεμάχια μπορούν να συμπιεστούν και να προσλάβουν σχήμα τούβλου. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ έχει περίβλημα από φυσικό ή τεχνητό έντερο, ξηραίνεται και ωριμάζει σε κλιματικές συνθήκες που ευνοούν, κατά τη διάρκεια μιας αργής και βαθμιαίας μείωσης της υγρασίας, την ανάπτυξη φυσικών ζυμωτικών και ενζυματικών φαινομένων, ώστε να επέλθουν με το χρόνο μεταβολές οι οποίες να προσδίδουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να εξασφαλίζουν τη συντήρηση και την καλή του υγιεινοοικονομική του κατάσταση υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας. Από την άποψη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η σύσταση είναι σφικτή και ελαστική· η όψη στην τομή είναι συμπαγής και χωρίς ρωγμές· το χρώμα, για το μεν άπαχο τμήμα είναι ομοιόμορφα κόκκινο με βαθύχρωμο περίγραμμα ελάχιστα ορατό, για το δε λιπαρό τμήμα είναι λευκό· το άρωμα είναι λεπτό και ελαφρώς αρωματικό· η γεύση είναι ευχάριστη, μετρίως αρωματική, ποτέ όξινη. Εμπορικά χαρακτηριστικά: α) τύπος bresaola di fesa: τουλάχιστον 3,500 kg· β) τύπος bresaola di punta d'anca: β-1) για διάθεση ακέραιο ή σε φέτες: τουλάχιστον 2,500 kg· β-2) για προσυσκευασία πριν τον τεμαχισμό σε φέτες προοριζόμενες να διατηρηθούν σε κενό αέρα ή προστατευτική ατμόσφαιρα: τουλάχιστον 2,000 kg· γ) τύπος bresaola di sottofesa: τουλάχιστον 1,800 kg· δ) τύπος bresaola di magatello: τουλάχιστον 1,000 kg· ε) τύπος bresaola di sottosso: τουλάχιστον 0,800 kg.

## 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» παράγεται από κρέας βοοειδών ηλικίας 18 μηνών έως 4 ετών, που προέρχεται αποκλειστικά από τις ακόλουθες μυϊκές μάζες του μηρού: Fesa (ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο μέσο τμήμα των μυών του μηρού που συμπεριλαμβάνει τον εσωτερικό ορθό μυ, τον προσαγωγό μυ και τον ημιϊμενώδη μυ· Punta d'anca (κορυφή του γοφού): αντιστοιχεί στο τμήμα της fesa χωρίς τον προσαγωγό μυ· Sottofesa (τμήμα κάτω από το ασίκι): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον μακρύ πλατύ μυ· Magatello (νούα): αντιστοιχεί στο οπίσθιο πλάγιο τμήμα των μυών του μηρού και συγκεκριμένα στον ημιτενοντώδη μυ· Sottosso (στρογγυλό): αντιστοιχεί στην πρόσθια δέσμη του μηρού και αποτελείται από τον πρόσθιο ορθό μυ και από τον έξω, έσω και ενδιάμεσο πλατύ μυ.

## 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Οι φάσεις της παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ που πρέπει να εκτελούνται εντός της τυπικής περιοχής παραγωγής είναι: ξάκρισμα, ξηρή αλάτιση, τοποθέτηση στο περίβλημα, ξήραση, ωρίμαση, τεμαχισμός σε φέτες ή σε τεμάχια και συσκευασία.

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

Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» μπορεί να συσκευάζεται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ακέραιο, σε τεμάχια ή σε φέτες μεγάλου ή μικρού πάχους. Οι εργασίες συσκευασίας, τεμαχισμού και κοπής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής, για να αποφεύγονται οι

επιπτώσεις των μεταβολών στη θερμοκρασία και την υγρασία κατά το στάδιο της μεταφοράς, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν δυσμενώς τη φύση του προϊόντος και, ως εκ τούτου, τα τελικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

### 3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση:

Οι ετικέτες του «Bresaola della Valtellina» πρέπει να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: την ονομασία «Bresaola della Valtellina» το οποίο δεν μεταφράζεται και πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες που μπορούν να διακρίνονται σαφώς από κάθε άλλη ένδειξη, ακολουθούμενη απευθείας με ευανάγνωστους χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους από το σύμβολο ΠΓΕ και το σύμβολο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, τα οποία πρέπει να αναγράφονται στη γλώσσα στην οποία το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο και υπό την επιτρεπόμενη από την ΕΚ μορφή.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina», λόγω μακρόχρονης παράδοσης, περιορίζεται στο σύνολο του εδάφους της επαρχίας Sondrio. Το όνομα «Valtellina» είναι το όνομα της κύριας κοιλάδας της επαρχίας.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ αποτελείται από ένα σύνολο αλπικών κοιλάδων ευρισκόμενων μεταξύ των τμημάτων της οροσειράς των Άλπεων Alpi Retiche και Prealpi Orobie, όπου οι θερμοκρασίες είναι σχετικά χαμηλές, ακόμη και το καλοκαίρι, η υγρασία είναι χαμηλή, το κλίμα χαρακτηρίζεται από αύρες οφειλόμενες στις διαφορές θερμοκρασίας που προκαλούνται από τη λίμνη Como και ο αέρας είναι ξηρός. Ο ιδιαίτερος συνδυασμός αυτών των κλιματολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την αργή και σταδιακή ωρίμαση του προϊόντος. Στις ιδιαιτερότητες του κλίματος προστέθηκε η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες του τοπικού πληθυσμού οι οποίες σταδιακά βελτιώθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά μεταξύ των τεχνιτών της περιοχής, οι οποίοι αποτελούν το βασικό στοιχείο για την παραγωγή του «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ.

#### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, το «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ παρουσιάζει τα ακόλουθα χημικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: πρωτεΐνες: στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: ελάχιστο 33 %-για όλους τους άλλους τύπους συσκευασίας: ελάχιστο 30 %- υγρασία στο προϊόν ως έχει: στον τύπο «bresaola di punta d'anca» ασυσκευαστο μέγιστο 63 %- στον τύπο «bresaola di punta d'anca» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 62 %-στον τύπο «bresaola di magatello» συσκευασμένο σε κενό: μέγιστο 60 %- στον τύπο bresaola σε φέτες συσκευασμένο σε κενό ή προστατευτική ατμόσφαιρα: μέγιστο 60 %-για όλους τους άλλους τύπους κοπής ή συσκευασίας: μέγιστο 65 %- λίπος: μέγιστο 7 %-Τέφρα: ελάχιστο 4 %-Χλωριούχο νάτριο: μέγιστο 5 %.

#### 5.3. Αντιώδης 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 «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ συναρτώνται με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της κοιλάδας της Valtellina, που εκτείνεται κατά μήκος της περιοχής που περικλείεται από τους ορεινούς όγκους Alpi Retiche και Prealpi Orobie, έχουν επιτρέψει την παραγωγή, με ελαφριά μόνο αλάτιση, ενός αλλαντικού από κρέας του μηρού βοοειδών με λεπτή γεύση και πολύ τρυφερό, στοιχείο που το καθιστά ιδιαίτερα ορεκτικό. Το προϊόν «Bresaola della Valtellina» ΠΓΕ οφείλει το όνομα και τη φήμη του στη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχεται. Στο μακρινό παρελθόν ήταν πολύ διαδεδομένη η τεχνική της συντήρησης όλων των κρεάτων με αλιπάστωση και ξήρανση. Η βελτίωση των τεχνικών παραγωγής τροφίμων, η αυξημένη διαφοροποίηση και η χρήση διαφόρων μεθόδων συντήρησης υποσκελίσαν την χρήση του ξηρού και παστού κρέατος. Ήδη από τον 15ο αιώνα υπάρχουν γραπτά που τεκμηριώνουν τη χρήση στη Valtellina της αλιπάστωσης και της ξήρανσης μηρών βοείου κρέατος. Η προέλευση του ονόματος φαίνεται να ανάγεται σε έναν όρο της διαλέκτου της Valtellina «sala come brisa». Από εκεί προήλθε το όνομα «brisaola» που στη συνέχεια ιταλοποιήθηκε σε «Bresaola». Στο λεξικό της ιταλικής γλώσσας «Novissimo dizionario della Lingua Italiana» (Palazzi, 1974) στο λήμμα «bresaola» αναφέρονται τα εξής: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina» (βοδινό κρέας ξηρό και αλιπάστο, τυπικό της Valtellina). Η επινοητικότητα και οι τεχνικές δεξιότητες που τελειοποιήθηκαν και μεταδόθηκαν παραδοσιακά στους ασχολούμενους με τον κλάδο αποτελούν, τέλος, έναν ουσιαστικό παράγοντα για την παρασκευή αυτού του προϊόντος, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οποίου είναι συνυφασμένα, ακόμα και σήμερα, εκτός από τον ανθρώπινο, και με το περιβαλλοντικό παράγοντα.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

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

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της αίτησης αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Bresaola della Valtellina».

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](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]».

---

**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 321/11)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Liquirizia di Calabria»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ιταλία

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

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.).

Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

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

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Liquirizia di Calabria» καλύπτει αποκλειστικά τη νωπή ή αποξηραμένη γλυκόριζα και το εκχύλισμά της. Η γλυκόριζα αυτή πρέπει να προέρχεται από τις καλλιέργειες και από τα αυτοφυή φυτά *Glycyrrhiza glabra* (οικογένεια *Leguminose*), της ποικιλίας *tyrica* που ονομάζεται στην Καλαβρία «Cordara».

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το προϊόν ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

Νωπή ρίζα:

- χρώμα αχυροκίτρινο
- γλυκιά γεύση, αρωματική, έντονη και με διάρκεια
- υγρασία 48 % έως 52 %
- γλυκυρριζίνη 0,60 % έως 1,40 %

Αποξηραμένη ρίζα:

- χρώμα αχυροκίτρινο έως ωχροκίτρινο
- γλυκιά γεύση, φρουτώδης και στυφίζουσα
- υγρασία 6 % έως 12 %
- γλυκυρριζίνη 1,2 % έως 2,4 %

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.



Εκχύλισμα ρίζας:

- χρώμα καστανό καμμένης γης έως μαύρο
- γλυκόπικρη γεύση, αρωματική, έντονη και με διάρκεια
- υγρασία 9 % έως 15 %
- γλυκυρριζίνη 3 % έως 6 %

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Όλες οι φάσεις της παραγωγής, από την καλλιέργεια έως την συγκομιδή, καθώς και οι εργασίες ξήρασης και μεταποίησης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής.

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

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ διατίθεται στο εμπόριο σε συσκευασίες από χαρτόνι, γυαλί, μέταλλο, κεραμικό υλικό, πολυπροπυλένιο, πλαστικό υλικό τύπου CARTENE και κάθε άλλο υλικό που είναι αποδεκτό από την ισχύουσα νομοθεσία περί συσκευασίας τροφίμων. Οι συσκευασίες μπορούν να έχουν βάρος προϊόντος 5 g έως 25 kg. Κάθε συσκευασία πρέπει οπωσδήποτε να είναι σφραγισμένη με τρόπο ώστε, κατά το άνοιγμά της, να θραύεται η σφραγίδα.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ο λογότυπος της ονομασίας, ο αύξων αριθμός που χορηγείται από τον οργανισμό ελέγχου και η ημερομηνία συσκευασίας του προϊόντος που περιέχεται σε κάθε ατομική συσκευασία. Ο λογότυπος της ονομασίας «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ παριστάνει ένα σχήμα ρόμβου με ισομήκεις πλευρές και γωνίες 90°. Η ελάχιστη διάσταση εκτύπωσης του πλήρους λογότυπου είναι 0,5 cm, τόσο σε μήκος όσο και σε πλάτος. Ο λογότυπος της ονομασίας μπορεί να εκτυπώνεται σε οποιοδήποτε χρώμα.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Liquirizia di Calabria» περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων που παρατίθενται αναλυτικά στις προδιαγραφές παραγωγής. Στα εδάφη αυτά φύτευται, αυτοφυές ή καλλιεργημένο, σε υψόμετρο έως 650 μέτρα, το φυτό *Glycyrrhiza Glabra*, που αποτελεί τυπική ποικιλία γλυκόρριζας, επονομαζόμενη στην Καλαβρία «Cordara». Η εν λόγω περιοχή οριοθετείται βορειώς από τον ορεινό όγκο του Pollino που εκτείνεται, με ήπια μείωση του υψομέτρου, προς τα βορειοανατολικά έως την περιοχή της κοινότητας Rocca Imperiale, δημιουργώντας φυσικό όριο με την περιφέρεια Basilicata. Η περιοχή περιλαμβάνει τα εδάφη της κοιλάδας του ποταμού Crati που πρόσκεινται στη δεξιά και την αριστερή όχθη του ποταμού, ο οποίος ρέει από νότο προς βορρά και εκβάλλει βορειοανατολικά στο Ιόνιο Πέλαγος, διασχίζοντας την πεδιάδα της Σύβαρης. Προς την πλευρά του Τυρρηνικού Πελάγους, περιλαμβάνει τις εκτάσεις οι οποίες καλύπτουν, με διεύθυνση από βορρά προς νότο, το τμήμα μεταξύ των κοινοτήτων Falconara Albanese και Nicotera. Προς την πλευρά του Ιονίου Πελάγους, περιλαμβάνονται οι περιοχές οι οποίες, ξεκινώντας από τον βορρά, συναντούν την πεδιάδα της Σύβαρης, τη μεγάλη πεδιάδα της περιοχής του Κρότωνα, για να φθάσουν έως το άκρο της Καλαβρίας.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η ιστορική περιοχή παραγωγής της γλυκόρριζας ήταν η παράκτια ζώνη της Καλαβρίας και, ιδίως, η κεντρική περιοχή που βρίσκεται μεταξύ των κοινοτήτων Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano στην πεδιάδα της Σύβαρης, χάρη στη φυσική διάταξη των εδαφών της πεδιάδας, τα οποία διαθέτουν πυριτικά στοιχεία, είναι πλούσια σε αδρομερή υλικά και έχουν ουδέτερο pH. Από την άποψη του κλίματος επίσης, η πεδιάδα της Σύβαρης, όπου ακόμη σήμερα είναι συγκεντρωμένο το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής γλυκόρριζας, προσφέρει ευνοϊκές συνθήκες για την εξάπλωση αυτού του φυτού, λόγω της γειτνίασής της με τους ορεινούς όγκους και την απουσία ανέμων, οι οποίοι εμποδίζονται από το φυσικό φραγμό που σχηματίζουν οι ορεινοί όγκοι του Pollino και της Sila. Η γλυκόρριζα φύεται, αυτοφυής ή καλλιεργημένη, κατά μήκος των ακτών και έχει ευρος εξάπλωση από τις πεδιάδες των παράκτιων ζωνών του Τυρρηνικού πελάγους (Lamezia, Falerna, Nocera Tirrenese ...) και του Ιονίου πελάγους (Κρότωνας, Νήσος Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) έως τις λοφώδεις περιοχές της ενδοχώρας, αυξανόμενο μέσω των κοιλάδων των κυριότερων ποταμών της Καλαβρίας έως τα μεγαλύτερου υψόμετρου τμήματα της ενδοχώρας, τα οποία λόγω της ιδιαίτερης μορφολογίας τους δέχονται την ευεργετική επίδραση της θάλασσας, με αποτέλεσμα να φύεται σε αυτές γλυκόρριζα με τα ίδια χαρακτηριστικά, ακόμη και σε απόσταση πολλών χιλιομέτρων από την ακτή. Το κλίμα, κυρίως μεσογειακό, με μεγάλης διάρκειας, θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες, επιτρέπει την ομοιόμορφη εξάπλωση του είδους *Glycyrrhiza glabra* ποικιλία *tyrica* (επωνομαζόμενη *Cordara*) στο σύνολο της οριοθετημένης περιοχής.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ, από φυσικοχημική άποψη, διακρίνεται σαφώς από παρεμφερείς ποικιλίες λόγω της παρουσίας δευτερογενών μεταβολιτών, στους οποίους συγκαταλέγεται το δραστικό συστατικό που καθορίζει τα εμπορικά και φαρμακογονωστικά χαρακτηριστικά: η γλυκυρριζίνη. Πρόκειται για μία σαπωνίνη που περιέχεται στην γλυκόρριζα της Καλαβρίας σε ποσοστό κατά μέσο όρο μικρότερο από ότι σε φυτά άλλων περιοχών του ίδιου είδους και ποικιλίας, γεγονός που εξηγεί την μεγάλη εμπορική επιτυχία του προϊόντος της Καλαβρίας. Τα αποτελέσματα πρόσφατων μελετών, στην πλειονότητά τους, αποδεικνύουν τη διαφορά περιεκτικότητας της γλυκόρριζας από την Καλαβρία και τις όμορες περιοχές της καθώς το προϊόν αυτό, όπως προαναφέρθηκε, εμφανίζει σαφώς μικρότερη περιεκτικότητα σε γλυκυρριζικό οξύ από αυτή των ριζών άλλων περιοχών αλλά και μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Από μεταγενέστερη έρευνα, κατά την οποία μελετήθηκε το πτητικό κλάσμα, προέκυψε σαφής διαφορά μεταξύ της σύστασης της γλυκόρριζας της Καλαβρίας και αυτής άλλων περιοχών της Ιταλίας ή του εξωτερικού. Τέλος, από συγκριτική μελέτη με εκχυλίσματα γλυκόρριζας άλλων χωρών έχει προκύψει ότι το προϊόν της Καλαβρίας εμφανίζει διαφορετική ποιοτική και ποσοτική σύσταση σε φαινολικά συστατικά.

Ειδικότερα, σημειώνεται η παρουσία σε ελάχιστη αναλογία των συστατικών λικβιριτιγενίνη, ισολοκβιριτιγενίνη, ενώ σε σημαντικά ποσοστά εμφανίζεται η Licochalcone A, που στα άλλα δείγματα είτε είναι απύουσα είτε συνυπάρχει με Licochalcone B.

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

Η Καλαβρία είναι μια περιοχή η οποία, λόγω της μορφολογίας και του ανάγλυφου, παρουσιάζει χαρακτηριστικά τελείως μοναδικά σε σχέση με όλες τις άλλες περιοχές της Ιταλίας.

Ακραίο σημείο της ιταλικής χερσονήσου, η Καλαβρία με το μεγάλο μήκος και το μικρό πλάτος, θεωρείται η ίδια χερσόνησος, περιβαλλόμενη από θάλασσα μήκους 800 Km, και, εάν από ορισμένες πλευρές μπορεί να συγκριθεί με την Puglia, από άλλες δείχνει να είναι εντελώς διαφορετική από αυτήν. Πράγματι, η Καλαβρία διαιρείται κατά μήκος σε δύο τμήματα από τους υψηλούς ορεινούς όγκους των Απεννίνων, στοιχείο τελείως μοναδικό στο σύνολο των ιταλικών περιφερειών.

Η μορφολογία και το ανάγλυφο δημιουργούν στην Καλαβρία βιο-εδαφοκλιματικές συνθήκες τελείως μοναδικές και ιδιαίτερες σε σχέση με την υπόλοιπη ιταλική χερσόνησο όσον αφορά μέσες θερμοκρασίες, διαφορές θερμοκρασίας, υγρασία, βροχομετρία, βροχοπτώσεις, ανέμους, ηλιοφάνεια και ηλιακή ακτινοβολία, δηλαδή θερμοκρασία εδάφους, στοιχεία ευρέως αποδεδειγμένα από πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες. Το ιδιαίτερο ενδιαίτημα άσκηση, στη διάρκεια των αιώνων, έντονη πίεση στην προσαρμογή και, επομένως, στη φυσική επιλογή των ειδών, καθορίζοντας τις επιδόσεις από άποψη σύνθεσης, διατροφικής αξίας και αρώματος δημιουργώντας έναν ιδιαίτερο χημειότυπο: τη γλυκόρριζα της Καλαβρίας.



Αυτός ο ιδιαίτερος τύπος γλυκόρριζας αποτελεί χαρακτηριστικό στοιχείο της περιφέρειας Καλαβρίας: πράγματι ήδη από το 1600 η γλυκόρριζα ήταν γνωστή, όπως εμφανίζεται από πολυάριθμα έγγραφα, μεταξύ των οποίων το διάσημο «Trattato di terapeutica e farmacologia» (Σύγγραμμα θεραπευτικής και φαρμακολογίας), τόμος I (1903) στο οποίο υποστηρίζεται ότι «... Το είδος που τα προσφέρει είναι η *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papilionaceae), της νοτιοδυτικής Ευρώπης. Στην περίπτωση αυτή, η φαρμακευτική ρίζα χαρακτηρίζεται ως *Liquirizia di Calabria*, ώστε να διακρίνεται από τη γλυκόρριζα της Ρωσίας, που είναι πιο ανοιχτόχρωμη και ανήκει στο είδος *Glycyrrhiza glandulifera* ή *echinata* που απαντάται στην νοτιοανατολική Ευρώπη.».

Επίσης, η διάσημη εγκυκλοπαίδεια *Britannica*, στην 14η έκδοσή της (1928) αναφέρει: «... Η παρασκευή του χυμού είναι ένας ευρέως διαδομένος κλάδος στις ακτές της Μεσογείου: αλλά η ποιότητα που εκτιμάται περισσότερο στη Μεγάλη Βρετανία είναι *Made in Calabria* (παραγωγής Καλαβρίας) ...».

Η γνώμη που εκφράζεται στην *Encyclopaedia Britannica* επιβεβαιώνεται σε έκδοση του Υπουργείου Εξωτερικών των ΗΠΑ «*The licorice plant*» (το φυτό γλυκόρριζα) (1985).

Το «*Liquirizia di Calabria*» είναι σύνθετο «προϊόν», καρπός της αλληλεπίδρασης της φύσης με το έργο των ανθρώπων, που μεταβιβάστηκε στη διάρκεια των αιώνων και ενσαρκώνει μια παράδοση της περιοχής της Καλαβρίας, όπως απεικονίζεται στον πίνακα του *Saint-Non*, που ανάγεται στα τέλη του 18ου αιώνα, στο *Stato delle persone in Calabria* (κατάσταση των ανθρώπων στην Καλαβρία). Αναφέρεται επίσης στα έγγραφα: «*I concari*» (Οι παραγωγοί γλυκόρριζας) του *Vincenzo Padula* του 1864, «*Piante officinali in Calabria: presurposti e prospettive del 1951*» (Φαρμακευτικά φυτά στην Καλαβρία: προϋποθέσεις και προοπτικές για το 1951) της ένωσης *SVIMEZ*, «*Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro*» (Η γλυκόρριζα στα εργαστήρια του *Cosento* κατά τον 18ο αιώνα: βιομηχανικές μορφές και εργατικό δυναμικό) του *Augusto Placanica* του 1980, «*I "Conci" e la produzione del succo di liquerizia in Calabria*» [Τα εργαστήρια παραγωγής προϊόντων γλυκόρριζας (*Conci*) και η παραγωγή χυμού γλυκόρριζας στην Καλαβρία] του *Gennaro Matacena* το οποίο δημοσιεύθηκε το 1986, «*La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo*» (Βιομηχανία ζαχαρωτών. *Conci* και γλυκόρριζα στην επαρχία *Cosenza* από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα) του *Vittorio Marzi et al.* (1991), καθώς και σε πολλά άλλα κείμενα που έχουν δημοσιευθεί μεταξύ του 1700 και του 2000.

Στην Καλαβρία, κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα, η καλλιέργεια γλυκόρριζας εκτεινόταν κατά μήκος όλης της ακτής του Ιονίου, ιδίως στα δυτικά όρια με την περιφέρεια *Lucania* και στη μεγάλη πεδιάδα της *Σύβαρης*, όπου αφθονούσε, φθάνοντας έως τον *Κρότωνα* και την περιφέρεια *Reggio Calabria*. Αφθονούσε επίσης στην κοιλάδα του ποταμού *Crati* που ξεκινώντας από την *Cosenza* εκβάλλει στην πεδιάδα της *Σύβαρης*, καθώς και σε μεγάλα τμήματα της παράκτιας ζώνης του *Τυρρηνικού Πελάγους*.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΟΠ «*Liquirizia di Calabria*» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 180 της 4ης Αυγούστου 2007. Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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]*».



2010/C 321/10	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 .....	23
2010/C 321/11	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 .....	28



## 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](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>

