

# Επίσημη Εφημερίδα C 69

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

55ο έτος  
7 Μαρτίου 2012

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

### II Ανακοινώσεις

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 69/01

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6480 — PetroFina/Fina Antwerp Olefins) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Πληροφορίες

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 69/02

Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

EL

Τιμή:  
3 EUR

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

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

## V Γνωστοποιήσεις

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2012/C 69/03	Ανοικτή πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για παραχώρηση δικαιώματος έρευνας και εκμετάλλευσης υδρογονανθράκων — Περιοχές: Πατραϊκός Κόλπος (δυτικά) (θαλάσσια), Κατάκολο (θαλάσσια), Ιωάννινα (χερσαία) .....	3
2012/C 69/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) <sup>(1)</sup> .....	6
2012/C 69/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	7
2012/C 69/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6249 — Princes/ARIA) <sup>(1)</sup> .....	8
2012/C 69/07	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6470 — TE/Deutsch) <sup>(1)</sup> .....	9

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2012/C 69/08	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 .....	10
2012/C 69/09	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 .....	15



<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

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**

**(Υπόθεση COMP/M.6480 — PetroFina/Fina Antwerp Olefins)**

**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2012/C 69/01)

Στις 24 Φεβρουαρίου 2012, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·
  - σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32012M6480. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.
-

## 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>

6 Μαρτίου 2012

(2012/C 69/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3153	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,2418
JPY	ιαπωνικό γιεν	106,66	CAD	καναδικό δολάριο	1,3137
DKK	δανική κορόνα	7,4344	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,2103
GBP	λίρα στερλίνα	0,83255	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,6150
SEK	σουηδική κορόνα	8,8906	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6604
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2055	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 479,71
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	10,0079
NOK	νορβηγική κορόνα	7,4520	CNY	κινεζικό γιουάν	8,3024
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,5548
CZK	τσεχική κορόνα	24,866	IDR	ινδονησιακή ρουπία	12 080,27
HUF	ουγγρικό φιορίνι	293,43	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	3,9854
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,624
LVL	λεττονικό λατ	0,6981	RUB	ρωσικό ρούβλι	38,8666
PLN	πολωνικό ζλότι	4,1495	THB	ταϊλανδικό μπατ	40,485
RON	ρουμανικό λέι	4,3538	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,3007
TRY	τουρκική λίρα	2,3485	MXN	μεξικανικό πέσο	16,9779
			INR	ινδική ρουπία	66,2710

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

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανοικτή πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για παραχώρηση δικαιώματος έρευνας και εκμετάλλευσης  
υδρογονανθράκων

ΠΕΡΙΟΧΕΣ: ΠΑΤΡΑΪΚΟΣ ΚΟΛΠΟΣ (ΔΥΤΙΚΑ) (ΘΑΛΑΣΣΙΑ), ΚΑΤΑΚΟΛΟ (ΘΑΛΑΣΣΙΑ), ΙΩΑΝΝΙΝΑ (ΧΕΡΣΑΙΑ)

(2012/C 69/03)

## Εισαγωγή

1. Η Ελληνική Δημοκρατία, διά της αναθέτουσας αρχής, Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής (στο εξής το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ), καλεί φυσικά και νομικά πρόσωπα είτε αυτοτελώς, είτε σε ένωση ή κοινοπραξία που πληρούν τις απαιτήσεις της πρόσκλησης (στο εξής ο ΑΙΤΩΝ) να υποβάλουν αίτηση/προσφορά για παραχώρηση του δικαιώματος έρευνας και εκμετάλλευσης υδρογονανθράκων σε συγκεκριμένης έκτασης περιοχές στη Δυτική Ελλάδα.

2. Η πρόσκληση αφορά σε τρεις περιοχές οι οποίες παραχωρούνται σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 17 στοιχείο γ) του ν. 2289/1995, όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 156 παράγραφος 10 του ν. 4001/2011: την χερσαία περιοχή επονομαζόμενη «Ιωάννινα» και τις θαλάσσιες περιοχές «Πατραϊκός Κόλπος (δυτικά)» και «Κατάκολο».

Ο αιτών δύναται να υποβάλει προσφορά για πλέον της μίας υπό παραχώρηση περιοχές.

3. Η παρούσα πρόσκληση υπόκειται στις διατάξεις του ν. 2289/1995 (ΦΕΚ 27/Α/8.2.1995), με τίτλο «Αναζήτηση, έρευνα και εκμετάλλευση υδρογονανθράκων και άλλες διατάξεις», όπως αυτός τροποποιήθηκε από το ν. 4001/2011 (ΦΕΚ 179/Α/22.8.2011), με τίτλο «Για τη λειτουργία ενεργειακών αγορών ηλεκτρισμού και φυσικού αερίου, για έρευνα, παραγωγή και δίκτυα μεταφοράς υδρογονανθράκων και άλλες ρυθμίσεις».

4. Όλες οι προσφορές θα κριθούν σύμφωνα με τους όρους της προαναφερθείσας νομοθεσίας και επί τη βάση της ανάγκης για συνεχή, εμπειριστατωμένη, αποτελεσματική και ασφαλή έρευνα για τον εντοπισμό πετρελαίου και φυσικού αερίου στην ελληνική επικράτεια, λαμβανομένης υπόψη δεόντως της προστασίας του περιβάλλοντος.

## Βασικά κριτήρια επιλογής

5. Οι προσφορές θα αξιολογηθούν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- α) την οικονομική ικανότητα του αιτούντος για τη διεκπεραίωση των ερευνητικών και, εφόσον προκύψει, των παραγωγικών δραστηριοτήτων στις εν λόγω περιοχές,
- β) την αποδεδειγμένη τεχνική εμπειρία και ικανότητα, όχι μόνο στο στάδιο της έρευνας, αλλά και στα στάδια ανάπτυξης και παραγωγής (εκμετάλλευσης),
- γ) τις τεχνικές και οικονομικές παραμέτρους με βάση τις οποίες θα υποβληθούν ανταγωνιστικές προσφορές,
- δ) την ποιότητα του Προγράμματος Εργασιών και το χρονοδιάγραμμα που θα υποβληθεί για την αξιολόγηση του πλήρους δυναμικού κάθε συμβατικής περιοχής,
- ε) την γεωλογική γνώση του αιτούντος για την ευρύτερη γεωγραφικά περιοχή ενδιαφέροντος και τον τρόπο με τον οποίο προτείνεται η διεξαγωγή της έρευνας υδρογονανθράκων ώστε να παρέχει ασφάλεια και αποτελεσματικότητα,
- στ) την εμπειρία στην όρυξη γεωτρήσεων μεγάλου βάθους, σε ιδιαίτερα γεωλογικά περιβάλλοντα (π.χ γεωτρητικές εργασίες διαμέσου ζωνών υψηλών πιέσεων και διαπυρισμού, διενέργεια γεωτρητικών εργασιών υπό την παρουσία υδρόθιου κ.ά.),
- ζ) την εμπειρία στη διαχείριση έργων σε περιβαλλοντικά ευαίσθητες περιοχές, καθώς και σε περιοχές όπου ο τουρισμός αποτελεί σημαντικό παράγοντα ανάπτυξης,
- η) ιδιαίτερη σημασία θα δοθεί σε κάθε έλλειψη αποτελεσματικότητας ή ευθύνης και επιδόσεων που τυχόν επέδειξε ο αιτών, σχετικά με υποχρεώσεις που απορρέουν από προηγούμενες παραχωρήσεις σε αυτόν,

θ) εάν ο αιτών αποτελεί μέλος κοινοπραξίας, τότε η σύνθεση της κοινοπραξίας, ο εντολοδόχος που θα προτείνεται, καθώς και η συλλογική ικανότητα της κοινοπραξίας θα ληφθούν σοβαρά υπόψη.

### Παραχωρήσεις

6. Το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία περι υδρογονανθράκων (νόμος 2289/1995 όπως έχει τροποποιηθεί), θα συνάψει με τον ανάδοχο σύμβαση μίσθωσης (Lease Agreement).

### Διαδικασία αξιολόγησης

7. Κάθε πρόσωπο, το οποίο επιθυμεί να κριθεί η προσφορά του αυτοτελώς, όσον αφορά τις παρούσες παραχωρήσεις, πρέπει να συγκεντρώνει όλες τις απαιτήσεις της πρόσκλησης και ιδιαίτερα τα οικονομικά και τεχνικά κριτήρια. Η πλήρωση των απαιτήσεων της πρόσκλησης θα αξιολογείται σύμφωνα με την επιδεικνυόμενη ικανότητα του αιτούντος.

Σε περίπτωση σύμβασης προσώπων, ο μεν εντολοδόχος πρέπει να πληροί τα τεχνικά και οικονομικά κριτήρια, ενώ τα υπόλοιπα πρόσωπα τα οικονομικά κριτήρια.

8. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας αξιολόγησης των προσφορών, κάθε πρόσωπο που πληροί τις απαιτήσεις της πρόσκλησης θα προσκληθεί από το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ σε διαπραγμάτευση, σε ανταγωνιστική βάση, για την/τις περιοχές υπό παραχώρηση. Το στάδιο της διαπραγμάτευσης αποτελεί συνέχεια της διαδικασίας αξιολόγησης της προσφοράς.

9. Οι διαπραγματεύσεις θα διεξαχθούν επί τη βάση του Σχεδίου της Σύμβασης Μίσθωσης (Draft Model Agreement) και τους ανταγωνιστικούς όρους, καθώς και λοιπά θέματα που αφορούν το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ και τα πρόσωπα τα οποία πληρούν τις απαιτήσεις, εκτός από εκείνα που ήδη προβλέπονται στη σχετική ελληνική νομοθεσία.

10. Το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ διατηρεί το δικαίωμα, οποιαδήποτε χρονική στιγμή και κατά την απόλυτη διακριτική του ευχέρεια, να απορρίψει οποιαδήποτε προσφορά ή να κηρύξει τη διαδικασία άγονη ή να αποκλείσει υποψήφιο που πληροί τους υποχρεωτικούς όρους και απαιτήσεις συμμετοχής.

### Οικονομικοί όροι — Φορολογικό καθεστώς

11. Το μίσθωμα, στην περίπτωση Συμβάσεων Μίσθωσης (Royalties), συνδέεται με το λόγο R/C, όπου R είναι το σωρευτικό ακαθάριστο εισόδημα και C είναι το σωρευτικό ακαθάριστο κόστος. Το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ προτείνει, ενδεικτικά, το ακόλουθο πλαίσιο διαπραγμάτευσης: Το μίσθωμα θα συνδέεται με το λόγο R/C, μέσω μιας κλιμακούμενης διαφοροποίησης τιμών του συντελεστή εσόδων — εξόδων. Τα μισθώματα θα κυμαίνονται μεταξύ κατώτατου ορίου 2 % και μέγιστου 20 % επί της ποσότητας των υδρογονανθράκων που θα παραχθούν και θα αποδίδονται σε χρήμα ή σε είδος. Το μίσθωμα θα εκπίπτει από το φορολογητέο εισόδημα.

12. Σύμφωνα με το άρθρο 8 παρ. 1 του ν. 2289/1995, όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 161 παρ. 1 του ν. 4001/2011, ο ανάδοχος υπόκειται σε ειδικό φόρο εισοδήματος είκοσι τοις εκατό (20 %), καθώς και σε περιφερειακό φόρο με συντελεστή

πέντε τοις εκατό (5 %), χωρίς καμία πρόσθετη τακτική ή έκτακτη εισφορά, τέλος ή άλλη επιβάρυνση οποιασδήποτε φύσεως υπέρ του Δημοσίου ή οποιουδήποτε τρίτου.

### Υποβολή προσφορών

13. Ειδικότερες λεπτομέρειες και τα σχετικά με αυτές έγγραφα, που περιλαμβάνουν χάρτες των υπό παραχώρηση περιοχών και τις ακριβείς συντεταγμένες αυτών, φακέλους υφιστάμενων δεδομένων, οδηγίες σχετικά με τη διαδικασία παραχωρήσεων, τους όρους του Σχεδίου της Σύμβασης Μίσθωσης, τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να συνοδεύουν την προσφορά, το παράβολο συμμετοχής στην πρόσκληση, το ύψος του τέλους για επιμόρφωση του σχετικού με τον τομέα ανθρώπινου δυναμικού της δημόσιας διοίκησης, καθώς και κάθε άλλη αναγκαία λεπτομέρεια για τη διενέργεια του διαγωνισμού και την επιλογή του αναδόχου, θα διατίθενται στην ακόλουθη ιστοσελίδα του Υπουργείου Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής κατά την ημερομηνία δημοσίευσης της πρόσκλησης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Οι προσφορές θα πρέπει να υποβληθούν στην ελληνική ή την αγγλική γλώσσα, σε σφραγισμένο φάκελο, σε τρία αντίτυπα και να αποσταλούν στο:

Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής  
Γενική Γραμματεία Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής  
Γενική Διεύθυνση Ενέργειας  
Διεύθυνση Πετρελαϊκής Πολιτικής  
119 Mesogion Avenue  
101 92 Athens  
GREECE

15. Στο πλαίσιο της διαδικασίας ανοικτής πρόσκλησης, οι προσφορές υποβάλλονται έως και την τελευταία ημέρα του πρώτου και του δεύτερου εξαμήνου κάθε ημερολογιακού έτους. Προσφορές για την παρούσα πρόσκληση μπορούν να κατατεθούν έως και την 2α Ιουλίου 2012 και τοπική ώρα 15:00. Φάκελοι προσφορών που θα κατατεθούν στο ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ μετά την ημερομηνία αυτή δεν θα ληφθούν υπόψη κατά την παρούσα πρόσκληση.

16. Για οποιαδήποτε επιπλέον πληροφορία σχετικά με την παρούσα πρόσκληση, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με τους:

α) κ. Αθανάσιο ΖΑΧΑΡΟΠΟΥΛΟ, Αναπληρωτή Προϊστάμενο της Διεύθυνσης Πετρελαϊκής Πολιτικής, τηλ.: +30 2106969312, φαξ: +30 2106969034, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr και

β) κ. Χαράλαμπο ΠΙΠΠΟ, Προϊστάμενο της Δ/σης Δημοσίων Σχέσεων και Διεθνών Δραστηριοτήτων, τηλ.: +30 2106969166, φαξ: +30 2106969569, διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. Διευκρινίσεις από το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ παρέχονται επίσης εγγράφως, με δική του πρωτοβουλία ή μετά από ερώτημα αιτούντος και κοινοποιούνται προς όλους τους ενδιαφερόμενους.



**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Ålvsborg Ro/Ro)**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**  
(2012/C 69/04)

1. Στις 27 Φεβρουαρίου 2012, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις DFDS A/S («DFDS», Δανία) και C.RO Ports SA («C.RO Ports», Λουξεμβούργο), αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της επιχείρησης Ålvsborg Ro/Ro AB («Ålvsborg», Σουηδία) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την DFDS: θαλάσσιες μεταφορές μικρών αποστάσεων/μεταφορές με οχηματαγωγά στη Βόρεια Ευρώπη, περιλαμβανομένων μεταφορών Ro-Ro και εμπορευματοκιβωτίων, υπηρεσίες τερματικού σταθμού, (σε Νορβηγία, Δανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Γαλλία και Κάτω Χώρες), υπηρεσίες μεταφοράς επιβατών και υπηρεσίες ρυμουλκωμένων, υπηρεσίες υλικοτεχνικής υποστήριξης και υπηρεσίες πρακτορείου μεταφορών·

— για την C.RO Ports: υπηρεσίες τερματικού σταθμού Ro-Ro, (στο Ηνωμένο Βασίλειο, το Βέλγιο και τις Κάτω Χώρες)· ανήκει στον ίδιο ιδιοκτήτη με την CLdN Lignes Régulières SA, η οποία εκμεταλλεύεται ένα δίκτυο παροχής υπηρεσιών μεταφορών Ro-Ro·

— για την Ålvsborg: υπηρεσίες τερματικού σταθμού Ro-Ro στον λιμένα του Gothenburg στη Σουηδία.

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

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

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Ålvsborg Ro/Ro. 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»).



**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2012/C 69/05)

1. Στις 28 Φεβρουαρίου 2012, 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 η επιχείρηση Toshiba Corporation («Toshiba», Japan) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, αποκλειστικό έλεγχο ορισμένων ενσώματων και ασώματων στοιχείων για την παραγωγή μονάδων μνήμης σε σκληρούς δίσκους 3,5'' (από κοινού, η «Divestment Business») με αγορά περιουσιακών στοιχείων από την Western Digital Corporation («WD», ΗΠΑ).

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Toshiba: έρευνα, ανάπτυξη, παραγωγή, διανομή και πώληση μεγάλου φάσματος προϊόντων και υπηρεσιών σε παγκόσμια βάση σε τέσσερις τομείς: (i) ψηφιακά προϊόντα, (ii) ηλεκτρονικές συσκευές, περιλαμβανομένων των μονάδων μνήμης σε σκληρούς δίσκους, (iii) κοινωνική υποδομή και (iv) οικιακές συσκευές.
- για την Divestment Business: παραγωγή μονάδων μνήμης σε σκληρούς δίσκους 3,5'' για χρήση σε επιτραπέζιους υπολογιστές, καταναλωτικά ηλεκτρονικά είδη και σε κρίσιμες επιχειρηματικές εφαρμογές.

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.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital. 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.6249 — Princes/ARIA)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2012/C 69/06)

1. Στις 29 Φεβρουαρίου 2012, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία η επιχείρηση Princes Limited («Princes», Ηνωμένο Βασίλειο), η οποία ελέγχεται από την Mitsubishi Corporation («Mitsubishi», Ιαπωνία) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο ορισμένων περιουσιακών στοιχείων και εμπορικών συναλλαγών, που επί του παρόντος τελούν υπό τον έλεγχο της AR Industrie Alimentari SpA («ARIA», Ιταλία), με αγορά μετοχών σε νεοουσταθείσα εταιρεία, Princes Industrie Alimentari S.r.L. («PIA», Ιταλία).

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Princes: παραγωγή, εμπορία και διανομή ειδών διατροφής και ποτών·

— για την Mitsubishi: εταιρεία γενικού εμπορίου με δραστηριότητες σε διάφορους κλάδους, όπως ενέργεια, μέταλλα, μηχανήματα, χημικά προϊόντα, τρόφιμα και εμπορεύματα παντός είδους·

— για την PIA: παραγωγή, εμπορία και διανομή ειδών διατροφής, κυρίως με βάση τις τομάτες.

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

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

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6249 — Princes/ARIA. 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»).

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6470 — TE/Deutsch)**  
**(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**  
(2012/C 69/07)

1. Στις 27 Φεβρουαρίου 2012, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 και σε ακολουθία μιας παραπομπής δυνάμει του άρθρου 4 παράγραφος (5) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία η επιχείρηση TE Connectivity Ltd <sup>(2)</sup> («TE», Ελβετία) αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Deutsch Group SAS («Deutsch», Γαλλία) με αγορά τίτλων.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την TE: σχεδιασμός, παραγωγή και εμπορία ηλεκτρονικών προϊόντων που απευθύνονται σε ευρύ φάσμα τομέων, όπως η αυτοκινητοβιομηχανία, οι μη αυτοκινητιστικές μεταφορές, η βιομηχανία και η άμυνα·
- για την Deutsch: παραγωγή ποικίλων λύσεων διασύνδεσης για διάφορους βιομηχανικούς κλάδους, όπως η άμυνα, οι μονάδες πετρελαίου και φυσικού αερίου ανοικτής θαλάσσης και οι μη αυτοκινητιστικές μεταφορές.

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

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

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6470 — TE/Deutsch. 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> Ονομαζόμενη προηγουμένως Tyco Electronics Ltd, η εταιρεία άλλαξε όνομα σε TE Connectivity τον Μάρτιο του 2011.

## 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

(2012/C 69/08)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

**«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»**

**Αριθ. ΕΚ: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009**

**ΠΠΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ισπανία

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

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

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

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

Επιτραπέζια ελιά καρυκευμένη, λαμβανόμενη από τον καρπό του ελαιόδεντρου (*Olea europaea*, L.) της ποικιλίας *alorëña*, ο οποίος είναι υγιής και συγκομίζεται σε κατάλληλο βαθμό ωριμότητας πριν τη μεταβολή του χρώματος, χαράζεται, απαλλάσσεται από την πικράδα του σε άλμη με φυσική ζύμωση και καρυκεύεται με θυμάρι, μάραθο, σκόρδο και πιπεριά ή με εκχυλίσματα αυτών των φυτών σε αναλογία που κυμαίνεται από 1 έως 3 %. Η διαδικασία αυτή στηρίζεται σε πατροπαράδοτες συνήθειες που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

Οι τρεις τύποι ελιάς «Aceituna Aloreña de Málaga», *verde fresca* (πράσινη νωπή), *tradicional* (παράδοσιακή) και *curada* (συντηρημένη), οι οποίοι λαμβάνονται αναλόγως του τρόπου παρασκευής, εμφανίζουν κοινά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, οφειλόμενα αποκλειστικά στην ποικιλία και στη μέθοδο παρασκευής που χρησιμοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και μεταποίησης τους:

α) οι ελιές μαρινάρονται σε άλμη. Λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε ελαιουρωπαΐνη, οι ελιές αυτές δεν απαιτούν καμία επεξεργασία με καυστική σόδα για την αφαίρεση της πικράδας αλλά γλυκάνουν μόνον με νερό και αλάτι και καρυκεύονται με θυμάρι, μάραθο, σκόρδο και πιπεριά. Πρόκειται για ελιές σε φυσική κατάσταση, λιγότερο ή περισσότερο ζυμωμένες.

β) ο ασύνδετος πυρήνας αποσπάται εύκολα από τη σάρκα, ιδιότητα που εκτιμάται ιδιαίτερος όταν πρόκειται για επιτραπέζιες ελιές.

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

- γ) όσον αφορά τα εσωτερικά χαρακτηριστικά, πρέπει να σημειωθεί η εξαιρετική βαθμολογία που απονέμουν οι επιτροπές γευσιγνωστών στο προϊόν για την αναλογία σάρκας/πυρήνα, την ομοιογένεια, την τραγανή υφή και τη σταθερότητα της σάρκας του.
- δ) καθώς το προϊόν δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία με αλκαλικά προϊόντα, διακρίνεται από την παρουσία της επιδερμίδας και από τον ινώδη χαρακτήρα του.
- ε) όσον αφορά τη σχέση οσμής/γεύσης, πρέπει να σημειωθούν τα θετικά αποτελέσματα σε διάφορες οργανοληπτικές δοκιμασίες που εκτελέστηκαν από επιτροπές γευσιγνωστών, οι οποίοι εκτιμούν ιδιαίτερος τα διάφορα καρκεύματα και υπογραμμίζουν ιδιότητες όπως το άρωμα, η κατάλληλη ισορροπία σε αλάτι σε σχέση με την ελαφρά πικράδα (τυπικό χαρακτηριστικό της μεθόδου παρασκευής χωρίς επεξεργασία με αλκάλια), κ.λπ. Ο βαθμός πικράδας των ελιών ποικίλλει αναλόγως του επιπέδου ζύμωσής τους, με αποτέλεσμα, οι νωπές πράσινες ελιές να είναι γενικά πιο πικρές από τις ελιές που έχουν υποβληθεί σε πλήρη ζύμωση.

Η διαδικασία μεταποίησης του προϊόντος «Aceituna Aloreña de Málaga» οδηγεί στη δημιουργία τριών προϊόντων που διακρίνονται από το σχήμα και τη μέθοδο ζύμωσης των ελιών που εφαρμόζεται:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» «verde fresca» (πράσινη νωπή):

Αμέσως μόλις χαραχθούν, οι ελιές τοποθετούνται απευθείας σε βαρέλια τοποθετημένα σε δροσερό μέρος, όπου παραμένουν όσο δεν αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου ελιάς, ή σε θάλαμο ψύξης, όπου διατηρούνται σε μέγιστη θερμοκρασία 15 °C και μπορούν να διατηρηθούν σε αυτές τις συνθήκες όσο δεν αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου ελιάς. Μετά το χάραγμα, οι ελιές πρέπει να διατηρούνται επί 3 τουλάχιστον ημέρες στην άλμη πριν συσκευαστούν.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι πράσινες νωπές ελιές έχουν ανοιχτοπράσινο χρώμα και πολύ ευχάριστη οσμή άγουρου φρούτου και χλόης που παραπέμπει στη φρεσκάδα και στην πρόσφατη συγκομιδή τους. Σημειώνεται επίσης η παρουσία των αρτυμάτων που χαρακτηρίζουν τη μέθοδο επεξεργασίας τους. Έχουν σφικτή και τραγανή υφή, η σάρκα αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα και μετά το μάσημα παραμένουν αισθητά τα υπολείμματα επιδερμίδας. Στις βασικές γεύσεις περιλαμβάνεται η χαρακτηριστική πικράδα καθώς και μια αλμυρή νότα αναλόγως των αρτυμάτων που χρησιμοποιήθηκαν. Ως γευστικές αισθήσεις διακρίνονται η στυφάδα και η καυστικότητα.

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» «tradicional» (παραδοσιακή):

Σε αυτήν την κατηγορία ανήκουν οι ελιές οι οποίες, μετά την παραλαβή, την ταξινόμηση και τη χάραξη, τοποθετούνται σε βαρέλια εγκατεστημένα σε μη κλιματιζόμενους χώρους, όπου διατηρούνται επί 20 τουλάχιστον ημέρες πριν τη συσκευασία και τη διάθεση στην κατανάλωση. Μπορούν να διατηρηθούν υπό αυτές τις συνθήκες όσο δεν αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου ελιάς.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι καρκευμένες με την παραδοσιακή μέθοδο ελιές έχουν πράσινο προς αχυροκίτρινο χρώμα, όπου το πράσινο δεν είναι τόσο έντονο όσο αυτό των ελιών του τύπου «verde fresca». Η οσμή τους θυμίζει φρέσκο φρούτο και τα αρτύματα που χρησιμοποιούνται κατά την καρύκευσή τους, χωρίς όμως τις νότες νωπού χόρτου οι οποίες χαρακτηρίζουν τις ελιές του τύπου «verde fresca». Η υφή τους είναι λιγότερο σταθερή αλλά παραμένει τραγανή και η σάρκα και πάλι αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα ενώ η επιδερμίδα είναι αισθητή. Η γεύση είναι ελαφρώς πικρή, ενώ η στυφάδα και η αψύτητα είναι λιγότερο έντονες απ' ό,τι στον τύπο «verde fresca».

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» «curada» (συντηρημένη):

Μετά την παραλαβή και την έκλυση, οι ελιές τοποθετούνται χωρίς να χαραχθούν σε δοχεία ζύμωσης όπου υποβάλλονται σε διαδικασία διατήρησης επί 90 τουλάχιστον ημέρες πριν τη συσκευασία. Επιτρέπεται η διατήρηση του προϊόντος υπό αυτές τις συνθήκες όσο τα όσο δεν αλλοιώνονται τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου ελιάς δεν αλλοιώνονται.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η συντηρημένη ελιά χαρακτηρίζεται από το κιτρινοκάστανο χρώμα και την οσμή ώριμου φρούτου και νωπού χόρτου. Είναι επίσης εμφανής η παρουσία των αρτυμάτων και οι γαλακτικές νότες, χαρακτηριστικά στοιχεία της παρασκευής και της διεργασίας ζύμωσης. Η υφή της είναι λιγότερο σταθερή και τραγανή, η σάρκα αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα και, μετά το μάσημα, παραμένουν αισθητά τα υπολείμματα επιδερμίδας. Έχει όξινη γεύση και χάνει την πικράδα της στο στόμα ενώ αφήνει πικάντικη επίγευση.

Οι ελιές που προστατεύονται με την ονομασία προέλευσης «Aceituna Aloreña de Málaga» είναι υποχρεωτικά ελιές εξαιρετικής ή ανώτερης ποιότητας:

Ελιές εξαιρετικής ποιότητας: περιλαμβάνονται οι ελιές της κατηγορίας «έξτρα», όπως αυτή ορίζεται βάσει της ισχύουσας τεχνικούγειονομικής νομοθεσίας για την εμπορία της επιτραπέζιας ελιάς, οι οποίες έχουν μέγεθος 140 έως 200.

Ελιές ανώτερης ποιότητας: περιλαμβάνονται οι ελιές της κατηγορίας «I», όπως αυτή ορίζεται βάσει της ισχύουσας τεχνικούγειονομικής νομοθεσίας για την εμπορία της επιτραπέζιας ελιάς, οι οποίες έχουν μέγεθος 140 έως 260.

Η μέθοδος αξιολόγησης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στηρίζεται στο πρότυπο COI/OT/NC αριθ. 1. Το εμπορικό πρότυπο που ισχύει για τις επιτραπέζιες ελιές είναι το COI/OT/MO αριθ. 1, 2008. Η μέθοδος οργανοληπτικής ανάλυσης των επιτραπέζιων ελιών, η οποία βασίζεται στην έρευνα του Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba (τμήμα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων του Πανεπιστημίου της Κόρδοβα), καθορίζεται στο εγχειρίδιο ποιότητας και διαδικασιών της διαχειριστικής αρχής.

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

Άνευ αντικειμένου

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

Άνευ αντικειμένου

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

Όλες οι φάσεις της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής: παραγωγή της πρώτης ύλης, παρασκευή του προϊόντος και τελική συσκευασία.

Με την παραλαβή των παραγγελιών δρομολογείται η συσκευασία των ανάλογων ποσοτήτων. Οι ελιές πρέπει να παραμείνουν επί τρεις τουλάχιστον ημέρες στα δοχεία πριν συσκευαστούν. Κατά τη στιγμή της συσκευασίας προστίθενται οι τυπικές αρτυματικές ύλες της περιοχής. Ο ευαλλοίωτος χαρακτήρας του προϊόντος, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του και η μέθοδος παρασκευής απαιτούν να συσκευάζεται το προϊόν εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής και μεταποίησης της ΠΟΠ «Aceituna Aloreña de Málaga» ώστε να διαφυλάσσονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ελιών *alorenas* έως τη διάθεσή τους στο εμπόριο.

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

Η συσκευασία εκτελείται ανά κατηγορίες, σύμφωνα με τις διατάξεις της τεχνικούγειονομικής νομοθεσίας. Επομένως, οι ελιές που προστατεύονται με την ονομασία προέλευσης «Aceituna Aloreña de Málaga» θα είναι υποχρεωτικά ελιές εξαιρετικής ή ανώτερης ποιότητας.

Προκειμένου να παραταθεί η περίοδος εμπορίας, το προϊόν μπορεί να υποβληθεί σε ορισμένες επεξεργασίες όπως η παστερίωση ή η συσκευασία υπό κενό σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, υπό τον όρο ότι το τελικό προϊόν διατηρεί τα αρχικά οργανοληπτικά και φυσικά χαρακτηριστικά του.

### 3.7. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση:

Η ένδειξη «Denominación de Origen “Aceituna Aloreña de Málaga”» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Aceituna Aloreña de Málaga») πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζεται στις ετικέτες. Οι συσκευασίες πρέπει να φέρουν αριθμημένες σφραγίδες ποιότητας, οι οποίες χορηγούνται από τη διαχειριστική αρχή.

Ο τύπος ελιάς διευκρινίζεται στην επισήμανση: «verdes frescas», «tradicionales» ή «curadas».

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της επαρχίας Málaga και περιλαμβάνει συνολικά 19 κοινότητες: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís και Yunquera.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η φυσική περιοχή του Guadalhorce (Sierra de las Nieves και Valle del Guadalhorce) υπάγεται στην περιοχή της οροσειράς Cordilleras Béticas. Στο εσωτερικό αυτού του συστήματος, η κοιλάδα του ποταμού Guadalhorce οριοθετείται από ένα σύνολο ορεινών όγκων μικρότερου ή μεγαλύτερου υψομέτρου. Λόγω αυτού του ορεινού ανάγλυφου, η περιοχή παραγωγής οριοθετείται τέλεια και είναι ανοικτή μόνον στις εκβολές του Guadalhorce.

Το κλίμα της περιοχής αποτελεί συνδυασμό ηπειρωτικού και τυπικά μεσογειακού κλίματος, δημιουργώντας ένα πολύ ιδιαίτερο μικροκλίμα που επιτρέπει να ευδοκιμεί ένα ευρύ φάσμα καλλιεργειών, από τα τυπικά προϊόντα των τροπικών περιοχών, όπως το αβokάντο, έως την παραγωγή σιτηρών που απαντώνται στις πεδινές περιοχές. Στο περιβάλλον αυτό, η ελιά βρίσκεται κυρίως στα μη αρδευόμενα τμήματα των ορεινών κλιτύων που περικλείουν την κοιλάδα γεγονός που, σε συνδυασμό με την ηλιότητα του κλίματος, επηρεάζει αποφασιστικά τα τελικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, την ημερομηνία συγκομιδής, την εμφάνιση του δέντρου, κ.λπ.

Επίσης, το ανάγλυφο είναι πολύ έντονο και τα ελαιόδεντρα βρίσκονται στις κλιτύες που περιβάλλουν την κοιλάδα του Guadalhorce, η οποία οριοθετείται πλήρως και περικλείεται από το ορεινό σύνολο. Με άλλα λόγια, βρίσκονται σε απόμερα και φτωχά εδάφη. Δεν πρόκειται για ελαιόδεντρα με μεγάλη παραγωγικότητα αλλά αντιθέτως για ελαιώνες χαμηλής απόδοσης, που παράγουν ωστόσο καρπούς απαράμιλλης ποιότητας.

Μεταξύ των τεχνικών ελαιοκαλλιέργειας που εφαρμόζονται στην περιοχή της κοιλάδας του Guadalhorce, εκείνη που επηρεάζει περισσότερο τα τελικά χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι το κλάδεμα. Στην περιοχή, η τεχνική αυτή χαρακτηρίζεται από την δριμύτητά της και την τελική μορφή του δέντρου. Το κλάδεμα εφαρμόζεται ιδίως στα νεότερα κλαδιά· δεν αφαιρούνται τα κύρια κλαδιά του δέντρου, που έχουν κυπελλοειδή μορφή, και πάνω σε αυτά αφήνεται αραιή βλάστηση, ενώ αφαιρούνται τα περισσότερα δευτερεύοντα κλαδιά. Το αποτέλεσμα είναι να αποκάτ το δέντρο ένα εντελώς ιδιαίτερο σφαιρικό σχήμα.

Η διαδικασία παρασκευής του προϊόντος περιλαμβάνει τις διάφορες επεξεργασίες στις οποίες υποβάλλονται οι ελιές για την αφαίρεση της πικράδας και την καρύκευσή τους. Αυτή η διαδικασία στηρίζεται σε πατροπαράδοτες συνήθειες που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά επί πολλές γενιές και έχει μείνει πρακτικά αναλλοίωτη με την πάροδο του χρόνου, γεγονός που την καθιστά πολύ χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο τρόπο παρασκευής της περιοχής παραγωγής του προϊόντος.

## 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

1. Η περιεκτικότητα σε ελαιοευρωπαϊνή. Η ελαιοευρωπαϊνή είναι η πολυφαινόλη που προσδίδει στην ελιά την πικρή της γεύση. Στην ελιά «Aceituna Aloreña de Málaga», η περιεκτικότητα σε ελαιοευρωπαϊνή είναι σχεδόν 103 mg/kg, λόγος για τον οποίο είναι δυνατή η αφαίρεση της πικράδας με απλή εμφύσηση σε άλμη. Οι ελιές χάνουν την πικράδα τους μετά από παραμονή στο αλατούχο διάλυμα επί 48 ώρες.
2. Η ελιά διαθέτει ελεύθερο πυρήνα που αποσπάται πολύ εύκολα από την σάρκα. Σύμφωνα με την τοπική παράδοση, η βέλτιστη στιγμή για τη συγκομιδή της ελιάς προσδιορίζεται κόβοντας την ελιά εγκαρσίως και ελέγχοντας κατά πόσον ο πυρήνας αποσπάται εύκολα· όταν αυτό συμβεί είναι η ιδανική στιγμή για τη συγκομιδή των καρπών. Αυτή η ιδιότητα εκτιμάται ιδιαίτερα για τις επιτραπέζιες ελιές και πολύ λίγα είδη την διαθέτουν.
3. Η αναλογία σάρκας προς πυρήνα είναι από τις υψηλότερες για τις επιτραπέζιες ελιές και η ελάχιστη αναλογία σάρκας/πυρήνα είναι 3:1.
4. Το προϊόν «Aceituna Aloreña de Málaga» έχει μέγεθος 140-260, που αντιστοιχεί στην κατηγορία «έξτρα» σύμφωνα με το σημείο 3.2.1 Ποιοτική κατάταξη του προτύπου COI/OT/NC αριθ. 1. Η παράμετρος αυτή παραδοσιακά εκτιμάται ιδιαιτέρως από τους παραγωγούς και τους καταναλωτές, σε σημείο που να εφαρμόζονται ιδιαίτερες καλλιεργητικές πρακτικές για την επίτευξή της.
5. Οργανοληπτική περιγραφή των διάφορων τύπων «Aceituna Aloreña de Málaga»:

### 5.1. Verde fresca:

Οι πράσινες νωπές ελιές έχουν ανοιχτοπράσινο χρώμα και πολύ ευχάριστη οσμή άγουρου φρούτου και χλόης που παραπέμπει στη φρεσκάδα και στην πρόσφατη συγκομιδή τους. Σημειώνεται επίσης η παρουσία των αρτυμάτων που χαρακτηρίζουν τη μέθοδο επεξεργασίας τους. Έχουν σφικτή και τραγανή υφή, η σάρκα αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα και μετά το μάσημα παραμένουν αισθητά τα υπολείμματα επιδερμίδας. Στις βασικές γεύσεις περιλαμβάνεται η χαρακτηριστική πικράδα καθώς και μια αλμυρή νότα αναλόγως των αρτυμάτων που χρησιμοποιήθηκαν. Ως γευστικές αισθήσεις διακρίνονται η στυφάδα και η καυστικότητα.

### 5.2. Tradicional:

Οι καρυκευμένες με την παραδοσιακή μέθοδο ελιές έχουν πράσινο προς αχυροκίτρινο χρώμα, όπου το πράσινο δεν είναι τόσο έντονο. Η οσμή τους θυμίζει φρέσκο φρούτο και τα αρτύματα που χρησιμοποιούνται κατά την καρύκευσή τους, χωρίς όμως τις νότες νωπού χόρτου οι οποίες χαρακτηρίζουν τις ελιές του τύπου «verde fresca». Η υφή τους είναι λιγότερο σταθερή αλλά παραμένει τραγανή και η σάρκα και πάλι αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα ενώ η επιδερμίδα είναι αισθητή. Η γεύση είναι ελαφρώς πικρή, ενώ η στυφάδα και η αψύτητα είναι λιγότερο έντονες απ' ό,τι στον τύπου «verde fresca».

### 5.3. Curada:

Η συντηρημένη ελιά χαρακτηρίζεται από το κιτρινοκαστανο χρώμα και την οσμή ώριμου φρούτου και νωπού χόρτου. Είναι επίσης εμφανής η παρουσία των αρτυμάτων και οι γαλακτικές νότες, χαρακτηριστικά στοιχεία της παρασκευής και της διεργασίας ζύμωσης. Η υφή της είναι λιγότερο σταθερή και τραγανή, η σάρκα αποσπάται εύκολα από τον πυρήνα και, μετά το μάσημα, παραμένουν αισθητά τα υπολείμματα επιδερμίδας. Έχει όξινη γεύση και χάνει την πικράδα της στο στόμα ενώ αφήνει πικάντικη επίγευση.

### 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):

Όπως προαναφέρθηκε, η ελιά είναι ένα δέντρο πολύ ευαίσθητο στις περιβαλλοντικές συνθήκες στις οποίες καλλιεργείται και στους χειρισμούς στους οποίους υποβάλλεται. Προσαρμόζεται πολύ εύκολα στις συνθήκες του περιβάλλοντος. Σχετικά με αυτό το γεγονός πρέπει να υπογραμμιστεί ότι η περιοχή παραγωγής του ελαιόδέντρου «alorẽño» οριοθετείται πλήρως από μια οροσειρά η οποία προσδιορίζει τα ιδιαίτερα κλιματολογικά, εδαφολογικά και ορογραφικά χαρακτηριστικά γεγονός το οποίο, σε συνδυασμό με την τεχνολογία των κατοίκων της περιοχής, δημιούργησε ένα προϊόν που διακρίνεται σαφώς από τις άλλες επιτραπέζιες ελιές που είναι διαθέσιμες στην αγορά.

Η περιεκτικότητα σε ελαιευρωπαϊνή του «Aceituna Alorẽña de Málaga» είναι ένα από τα στοιχεία που επηρέασε περισσότερο τον τρόπο παρασκευής αυτού του τύπου ελιάς. Λόγω της χαμηλής περιεκτικότητάς τους σε πολυφαινόλες, η πικράδα των ελιών μπορεί να αφαιρεθεί σε λίγες ημέρες με απλή εμβάπτιση σε άλμη. Η διαδικασία αυτή διευκολύνεται από το γεγονός ότι οι ελιές χαράσσονται, με αποτέλεσμα να διευκολύνεται η εισχώρηση της άλμης στο εσωτερικό του καρπού και η απομάκρυνση της ουσίας που προκαλεί την πικράδα του.

Η επεξεργασία με άλμη των ελιών «Aceituna Alorẽña de Málaga» είναι καθοριστικό στοιχείο για την ινώδη και τραγανή υφή του προϊόντος, καθώς δεν χρησιμοποιείται καυστική σόδα και επομένως οι ελιές διατηρούν την ινώδη υφή του νωπού καρπού. Αυτή η ινώδης υφή οφείλεται επίσης στο τύπο του εδάφους των ελαιώνων, οι οποίοι συνήθως βρίσκονται σε απόμερα εδάφη ορεινών περιοχών.

Η ευκολία με την οποία αποσπάται ο πυρήνας, ο οποίος στην περιοχή καλείται «hueso flotante» (κουκούτσι που επιπλέει) επηρέασε αποφασιστικά τον τρόπο παρασκευής του «Aceituna Alorẽña de Málaga». Το χαρακτηριστικό αυτό επιτρέπει στις ελιές να παρασκευάζονται με χάραξη, με τον πυρήνα να παραμένει ελεύθερος εντός της σάρκας. Για να προσδιοριστεί η βέλτιστη στιγμή της συγκομιδής, στην περιοχή, η ελιά παραδοσιακά κοβόταν στη μέση και, αν τα δύο τμήματα αποσπώνταν εύκολα, οι παραγωγοί θεωρούσαν ότι είχε έρθει η κατάλληλη στιγμή για την συγκομιδή.

Η γεύση και το άρωμα που χαρακτηρίζουν τις ελιές «Aceituna Alorẽña de Málaga» είναι επίσης άρρηκτα συνδεδεμένα με τη μέθοδο παρασκευής, που αποτελεί έναν ανθρώπινο παράγοντα της περιοχής παραγωγής μοναδικό, καθώς οι πατροπαράδοτες συνήθειες μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά επί πολλές γενιές. Αυτές περιλαμβάνουν τη χρήση των «alifios tíricos», δηλαδή μινιματών αρωματικών φυτών που τυπικά χρησιμοποιούνται στην περιοχή για την καρύκευση των ελιών (θυμάρι, μάραθο, πιπεριά και σκόρδο). Τα φυτά αυτά ιστορικά καλλιεργούνται ή συλλέγονται στην περιοχή, αν και μπορούν να προέρχονται και από άλλες περιοχές.

Το μέγεθος των ελιών «Aceituna Alorẽña de Málaga» είναι ένα άλλο χαρακτηριστικό τους που εκτιμάται ιδιαίτερα. Για να το επιτύχουν, οι γεωργοί πρέπει να τηρούν τις τυπικές τεχνικές κλαδέματος της περιοχής, που διακρίνονται από την δριμύτητα, το κυκλικό σχήμα και την αραή βλάστηση που αφήνεται στο δέντρο. Αυτές οι τεχνικές καλλιέργειας επηρεάζουν επίσης την αναλογία της σάρκας προς τον πυρήνα, η οποία κρίνεται εξαιρετική κατά τις γευσισγνωστικές δοκιμές.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών της ονομασίας μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στην ακόλουθη διεύθυνση:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_aceituna.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf)

ή απευθείας στη σελίδα υποδοχής του Consejería de Agricultura y Pesca

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), ακολουθώντας την εξής οδό πρόσβασης: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos». Οι προδιαγραφές κάθε προϊόντος με ονομασία ποιότητας βρίσκονται υπό το όνομα της ονομασίας.



**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**

(2012/C 69/09)

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**

**«NEWMARKET SAUSAGE»**

**Αριθ. ΕΚ: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011**

**ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Newmarket Sausage»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ηνωμένο Βασίλειο

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

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

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

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

Το προϊόν «Newmarket Sausage» είναι ένα καρυκευμένο χοιρινό λουκάνικο το οποίο παρασκευάζεται από νωπά, εκλεκτά τεμάχια κρέατος προερχόμενα από ακέραια σφάγια ή ωμοπλάτη ή κοιλιά και καρυκεύεται με μίγμα βοτάνων και μπαχαρικών.

Σε εμφάνιση, το ωμό λουκάνικο έχει το φυσικό χρώμα του χοιρινού κρέατος, βαθύ ρόδινο έως υπόλευκο, με λίγες κηλίδες καρυκευμάτων, έχει ξηρή και αδρή υφή με ορατά τεμάχια άπαχου κρέατος και λίπους τα οποία δημιουργούν στο λουκάνικο μια κάποια αντίσταση κατά το μάσημα. Η γεύση είναι κυρίως αυτή του χοιρινού και ελαφρώς καρυκευμένη, χάρη στο μίγμα βοτάνων και μπαχαρικών που χρησιμοποιείται στην παραγωγή, παρόλο που η γεύση και το χρώμα μπορούν να ποικίλλουν αναλόγως του συγκεκριμένου μίγματος καρυκευμάτων που χρησιμοποιεί κάθε αλλαντοποιείο.

Η παραδοσιακή καρύκευση του λουκάνικου «Newmarket Sausage» περιλαμβάνει συνδυασμούς των ακόλουθων συστατικών και πρέπει να μην υπερβαίνει το 3 % επί του τελικού προϊόντος:

— μαύρο πιπέρι

— λευκό πιπέρι

— αλάτι

— θυμάρι

— μαϊντανό

— μοσχοκάρυδο

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

Επιτρέπεται επίσης η προσθήκη φυσικών αρωμάτων αφυδατωμένου λεμονιού ως αντιοξειδωτικών, θειωδών ως συντηρητικών και φωσφορικού νατρίου ως συνδετικού παράγοντα. Τα λουκάνικα πρέπει να έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε κρέας 70 % που περιλαμβάνει περιεκτικότητα σε λίπος μικρότερη από 20 %. Άλλα συστατικά είναι ψωμί, φρυγανιά και νερό, αναλόγως της συνταγής του παραγωγού.

Τα λουκάνικα «Newmarket Sausage» έχουν συνήθως μήκος μεταξύ 10 και 15 cm, διάμετρο μεταξύ 2,5 και 3,5 cm και είναι ελαφρώς καμπύλα. Παράγονται επίσης υπό μορφή «chipolata» (μήκος 8-12 cm), λουκάνικου για ορεκτικό (6 cm) και «jumbo» (20-24 cm).

Πωλούνται από μεταπωλητές και καταστήματα εκλεκτών ειδών διατροφής, είτε προσσκευασμένα είτε χύμα.

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

Τα αλλαντικά «Newmarket Sausage» είναι καρυκευμένα χοιρινά λουκάνικα τα οποία παρασκευάζονται από νωπά, εκλεκτά τεμάχια κρέατος προερχόμενα από ακέραια σφάγια ή ωμοπλάτη ή κοιλιά και καρυκεύονται με μίγμα βοτάνων και μπαχαρικών. Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Newmarket Sausage» πρέπει να είναι χοιρινό κρέας χονδροαλεσμένο ώστε να λαμβάνεται αδρή υφή. Το κρέας μπορεί να μην προέρχεται από την γεωγραφική περιοχή, αλλά δεν πρέπει να περιέχει επιδερμίδα, χόνδρο, δέρμα, εντόσθια ή κάθε άλλη μορφή μηχανικά ανακτημένου κρέατος.

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

—

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

Η παραγωγή, επεξεργασία και παρασκευή του λουκάνικου «Newmarket sausage» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η παρασκευή των πρώτων υλών περιλαμβάνει:

- άλεση του κρέατος
- προσθήκη καρυκευμάτων και άλλων συστατικών
- ανάμιξη και μάλαξη των συστατικών
- πλήρωση των φυσικών περιβλημάτων
- διαμόρφωση

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

Καμία

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:*

Καμία

4. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Newmarket Sausage» περιλαμβάνει την πόλη του Newmarket και την περιφέρειά της, οριοθετούμενη επακριβώς από το ακόλουθο οδικό σύστημα: από τη διασταύρωση 37 του A14, προς βόρεια κατεύθυνση στον A142 κατόπιν αριστερά στην River Lane, που συνδέει το Fordham με το Collins Hill έως τη διασταύρωση με τον B1102. Αριστερά στη διασταύρωση στον B1102 έως τη διασταύρωση με τον A142. Κατόπιν προς βόρεια κατεύθυνση στον A142 έως τη διασταύρωση με τον A1123. Στη συνέχεια διαμέσου του χωριού Wicken σε βορειοδυτική κατεύθυνση, στρέφοντας νότια και ακολουθώντας την Upware Road έως το χωριό Upware. Κατόπιν ακολουθώντας δευτερεύουσες οδούς, και συγκεκριμένα τις Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove, Fair Green, έως το χωριό Reach. Κατόπιν έως το Swaffham Prior, στροφή προς νοτιοδυτικά στον B1102 με κατεύθυνση το Swaffham Bulbeck και κατόπιν προς νοτιοανατολικά στην Swaffham Heath Road, υπερβαίνοντας τον A14 στη διασταύρωσή του με τον A1304, με κατεύθυνση το Dullingham. Διασχίζοντας τον B1061 κοντά στο Dullingham, ακολουθείται η Stetchworth Road και, διαμέσου του Ditton Green, η κατεύθυνση προς Woodditton. Από εκεί στροφή στα δεξιά (νοτιοανατολικά) στην Kirtling Road και προς Road έως το Kirtling Green. Στροφή αριστερά (βόρεια) στο The Street και κατόπιν προς Kirtling. Κατεύθυνση προς

βόρειοανατολικά από το Kirtling παίρνοντας τον πρώτο δρόμο δεξιά (νοτιοανατολικά) κοντά στο Urend προς B1063, στροφή αριστερά (βόρεια) στον B1063. Κατόπιν τον B1063 προς τη διακλάδωση προς βόρεια στον B1085 έως το Dalham, ακολούθως τον B1085 και στροφή προς βορειοδυτικά προς το Moulton έως το Kentford, στη συνέχεια επιστροφή στον A14 με κατεύθυνση προς τα δυτικά έως τη διασταύρωση 37.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η πόλη του Newmarket φιλοξενεί από τον 17ο αιώνα σημαντικούς ιππικούς αγώνες. Το λουκάνικο αποτελεί προϊόν της εξέλιξης της παραδοσιακής χοιροτροφίας σε συνάρτηση με τα ιπποφορβεία για άλογα αγώνων, καθώς οι χοίροι εκτρέφονταν σε αυτά για να καταναλώνουν τα υπολείμματα και να διατηρούν τους αγωνιστικούς χώρους καθαρούς. Στις αρχές του 20ού αιώνα, κάποιοι κρεοπώλες στο Newmarket άρχισαν να παράγουν λουκάνικα, όπως τεκμηριώνεται από τις απογραφές του 1881 και του 1891.

Το Newmarket συνδέεται με τους ιππικούς αγώνες από τότε που ο βασιλιάς James ο Πρώτος διοργάνωσε εκεί τον πρώτο ιππικό αγώνα, το 1622. Ο βασιλιάς είχε επισκεφθεί το Newmarket στις 27 Φεβρουαρίου 1604, με την ευκαιρία ενός κυνηγιού λαγού στους χερσότοπους που περιβάλλουν την πόλη και από τότε έγινε τακτικός επισκέπτης της. Οι αρχαιότεροι στον κόσμο ιππικοί αγώνες που έχουν επιβιώσει έως σήμερα, λεγόμενοι Town Plate, διενεργούνται από το 1665 και θεσπίστηκαν στο Newmarket από τον Κάρολο τον Δεύτερο. Τα λουκάνικα «Newmarket Sausage» αποτελούν παραδοσιακά τμήμα των βραβείων που απονέμονται σε αυτούς τους αγώνες από το 1952.

Τα σύγχρονα ιπποφορβεία δεν εκτρέφουν πλέον χοίρους, αλλά η περιοχή του Ηνωμένου Βασιλείου East Anglia, στην οποία βρίσκεται το Newmarket, είναι γνωστή για τη χοιροτροφία. Αυτό οφείλεται στην επικράτηση γεωργικών εκμεταλλεύσεων που διαθέτουν αρδεύσιμα εδάφη καλλιέργειας σιτηρών οι οποίες είναι συγκεντρωμένες στην περιοχή στην οποία οι χοίροι σιτίζονται με τα υποπροϊόντα της καλλιέργειας σιτηρών. Το ψωμί που αρχικά χρησιμοποιούνταν στα λουκάνικα ήταν οι φρατζόλες που είχαν παραμείνει απούλητες μία ημέρα στα τοπικά αρτοποιεία και έτσι οι αρτοποιώλες έβρισκαν έναν βολικό τρόπο διάθεσης του ψωμιού τους που θεωρούνταν πλέον «μπαγιάτικο» και δεν μπορούσε να πουληθεί ως «φρέσκο». Η παράδοση αυτή έχει διατηρηθεί έως σήμερα.

### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Τα λουκάνικα «Newmarket Sausage» έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε κρέας, αδρή υφή στην τομή και είναι καρυκευμένα. Οι τοπικοί παραγωγοί εξακολουθούν να παράγουν τα λουκάνικα ακολουθώντας τις παραδοσιακές συνταγές που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά.

Το λουκάνικο «Newmarket Sausage» είναι γνωστό για την αδρή υφή και το έντονο άρωμα από το μίγμα καρυκευμάτων που αποτελείται από λευκό και μαύρο πιπέρι, αλάτι, θυμάρι, μαιντανό, μοσχοκάρυδο και την προσθήκη φυσικού αποξηραμένου λεμονιού ως αντιοξειδωτικού. Τα λουκάνικα «Newmarket Sausage» συνδέονται αδιάρρηκτα με τους ιππικούς αγώνες καθώς πωλούνταν ως γρήγορο ζεστό κολατσιό για κατανάλωση στη διάρκεια των αγώνων και στις διάφορες ταβέρνες κατά την περίοδο των ιπποδρομιών. Μετά την ολοκλήρωση των αγώνων, οι θεατές αγόραζαν λουκάνικα και για να τα πάρουν μαζί τους, στο σπίτι τους. Με την πάροδο του χρόνου έγιναν πολύ δημοφιλή και πέρα από τις ιπποδρομίες, παραμένουν δε δημοφιλή μεταξύ των μελών της βασιλικής οικογένειας.

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

#### Φήμη του προϊόντος

Τα λουκάνικα «Newmarket Sausage» σύντομα κατέστησαν πολύ δημοφιλές πρόχειρο φαγητό στους ιππικούς κύκλους, στους οποίους ανήκουν και τα μέλη της βασιλικής οικογένειας. Τα λουκάνικα εκτιμώνται στην αυλή από τον 19ο αιώνα. Η συνταγή του λουκάνικου «Newmarket Sausage» παραμένει απaráλλαχτη από την εποχή της βασίλισσας Βικτώριας και εφαρμόζεται με προσήλωση στα υψηλά πρότυπα ποιότητας της εποχής εκείνης. Η παραγωγή γίνεται χειρωνακτικά, φροντισμένα, σε μικρές παρτίδες και χωρίς χρωστικές ούτε τεχνητά συντηρητικά.

Η φήμη των λουκάνικων έχει υπερβεί τα όρια των ιππικών κύκλων και, σύμφωνα με απόσπασμα από τα χρονικά της Newmarket Local History Society (εταιρεία τοπικής ιστορίας του Newmarket), κατά την περίοδο των αγώνων, ένας υπάλληλος των σιδηροδρόμων χρειαζόταν δύο με τρεις ώρες κάθε εβδομάδα αγώνων για να παραλαμβάνει τα δέματα με τα λουκάνικα που φορτώνονταν στα τρένα με προορισμό τους αγώνες, όταν οι σιδηροδρομικές επικοινωνίες ήταν πυκνότερες.

Η παραγωγή λουκάνικων στο Newmarket ήταν αναπόφευκτη, δεδομένης της θέσης της στο Suffolk. Η κομητεία αποτελεί από πολύ παλιά μεγάλο παραγωγό καλής ποιότητας χοιρινού κρέατος, καθώς το χοιρινό κρέας του Suffolk ήταν φημισμένο επειδή ήταν γλυκό και τρυφερό. Στην περιοχή του Newmarket, τα ιπποφορβεία και οι κάτοικοι διατηρούσαν χοίρους ελεύθερους να μετακινούνται και να τρέφονται με

χορτονομές και υπολείμματα. Στα τέλη του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού, η πόλη διέθετε καμιά δωδεκαριά κρεπωλεία, πολλά από τα οποία ασχολούνταν και με την εκτροφή, την πάχυνση και τη σφαγή των δικών τους χοίρων, που χρησιμοποιούσαν για να παρασκευάσουν τα δικά τους λουκάνικα.

Ενώ φαίνεται πως στις αρχές του 20ού αιώνα λειτουργούσαν στο Newmarket καμιά δωδεκαριά κρεπωλεία που παρήγαν τα δικά τους λουκάνικα, ο αριθμός τους σταδιακά μειώθηκε και τελικά απέμειναν τρεις μόνο παραγωγοί του λουκάνικου «Newmarket Sausage». Παρόλο που η παλαιότερη αναφορά στο Newmarket και τα λουκάνικά του ανάγεται στο 1618, ένα διαφορετικός τύπος λουκάνικων, το «Newmarkt Sausage», εμφανίστηκε στη λογοτεχνία μόνο στα μέσα του 19ου αιώνα, με αποτέλεσμα η παλαιότερη γνωστή έως τώρα μαρτυρία να ανάγεται στο 1849.

Οι πιο πρόσφατες αναφορές στο λουκάνικο «Newmarket Sausage», σε βιβλία μαγειρικής και ταξιδιωτικούς οδηγούς, είναι πολυάριθμες. Περιγράφονται επίσης στο έργο «Traditional Foods of Britain», (Laura Mason και Catherine Brown, Prospect Books 1999), στο τμήμα που περιέχει τον κατάλογο των τροφίμων που προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης και η Clarissa Dickson-Wright, στο τελευταίο βιβλίο της, διηγείται τις πρώτες της αναμνήσεις από τα λουκάνικα «Newmarket Sausage». Η μηχανή αναζήτησης Google παρουσιάζει 4 190 αποτελέσματα στην αναζήτηση με τις λέξεις «Newmarket Sausage». Η «Newmarket Local History Society», στο περιοδικό της που είναι αφιερωμένο στην τοπική ιστορία, παρουσιάζει ένα ολόκληρο άρθρο για την τοπική παραγωγή λουκάνικων, που τεκμηριώνει τους ισχυρισμούς. Ένας εκ των παραγωγών λουκάνικων «Newmarket Sausage» είναι προμηθευτής της βασιλικής αυλής από το 1907, με βασιλική εντολή, και σήμερα είναι επίσημος προμηθευτής της Α.Μ. της Βασίλισσας. Τα λουκάνικα ενός άλλου παραγωγού αποτελούν το παραδοσιακό βραβείο για τους νικητές των παλαιότερων ιπποδρομιών της χώρας, του Newmarket Town Plate. Αναφορά στο προϊόν «Newmarket Sausage» περιλαμβάνεται επίσης στην έκδοση του Βρετανικού Οργανισμού Τουρισμού «Taste England» (Γεύσεις της Αγγλίας) και στον δικτυακό του τόπο <http://www.EnjoyEngland.com>

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

---







## Τιμή συνδρομής 2012 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 310 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	840 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	100 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, DVD, μία έκδοση την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με τον 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 DVD.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της *Επίσημης Εφημερίδας*. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωμα προς τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

## Πωλήσεις και συνδρομές

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>

