

# Επίσημη Εφημερίδα C 125

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

55ο έτος  
28 Απριλίου 2012

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

### IV Πληροφορίες

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 125/01	Ισοτιμίες του ευρώ .....	1
2012/C 125/02	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 27 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Μαΐου 2012 [Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)] .....	2
2012/C 125/03	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την ποσότητα ορισμένων προϊόντων στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτομικών προϊόντων που είναι διαθέσιμη για το δεύτερο εξάμηνο του 2012 στο πλαίσιο ορισμένων ποσοτώσεων που έχουν ανοιχθεί από την Ένωση .....	3

#### Ελεγκτικό Συνέδριο

2012/C 125/04	Ειδική έκθεση αριθ. 3/2012 «Αντιμετώπισε επιτυχώς η Επιτροπή τις ελλείψεις που εντοπίστηκαν στα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου των κρατών μελών;» .....	4
---------------	--	---

EL

Τιμή:  
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

## V Γνωστοποιήσεις

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2012/C 125/05	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 .....	5
2012/C 125/06	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 .....	13

---

<b>Διορθωτικά</b>		
2012/C 125/07	Διορθωτικό στην ανακοίνωση της Επιτροπής, στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2006/42/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 2006, σχετικά με τα μηχανήματα και την τροποποίηση της οδηγίας 95/16/ΕΚ (ΕΕ C 87 της 23.3.2012) .....	16

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

27 Απριλίου 2012

(2012/C 125/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	AUD	αυστραλιανό δολάριο
	1,3229		1,2679
JPY	ιαπωνικό γιεν	CAD	καναδικό δολάριο
	106,75		1,2996
DKK	δανική κορόνα	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	7,4385		10,2652
GBP	λίρα στερλίνα	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο
	0,81530		1,6168
SEK	σουηδική κορόνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	8,9024		1,6396
CHF	ελβετικό φράγκο	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν
	1,2014		1 499,22
ISK	ισλανδική κορόνα	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
			10,2584
NOK	νορβηγική κορόνα	CNY	κινεζικό γιουάν
	7,5880		8,3200
BGN	βουλγαρικό λεβ	HRK	κροατικό κούνα
	1,9558		7,5155
CZK	τσεχική κορόνα	IDR	ινδονησιακή ρουπία
	24,870		12 151,76
HUF	ουγγρικό φιορίνι	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ
	287,25		4,0220
LTL	λιθουανικό λίτας	PHP	πέσο Φιλιππινών
	3,4528		55,923
LVL	λεττονικό λατ	RUB	ρωσικό ρούβλι
	0,6995		38,8750
PLN	πολωνικό ζλότι	THB	ταϊλανδικό μπατ
	4,1788		40,719
RON	ρουμανικό λέι	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	4,3878		2,4916
TRY	τουρκική λίρα	MXN	μεξικανικό πέσο
	2,3280		17,3961
		INR	ινδική ρουπία
			69,4650

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

**Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων για τα 27 κράτη μέλη που ισχύουν από την 1η Μαΐου 2012**

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής, της 21ης Απριλίου 2004 (ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1)]

(2012/C 125/02)

Τα βασικά επιτόκια υπολογιζόμενα σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την αναθεώρηση της μεθόδου καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης (ΕΕ C 14 της 19.1.2008, σ. 6). Ανάλογα με τη χρήση του επιτοκίου αναφοράς, πρέπει να προστεθούν τα κατάλληλα περιθώρια όπως ορίζεται στην εν λόγω ανακοίνωση. Όσον αφορά το επιτόκιο προεξόφλησης, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προστεθεί περιθώριο 100 μονάδων βάσης. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 271/2008 της Επιτροπής, της 30ής Ιανουαρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004, προβλέπει ότι, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά με ειδική απόφαση, το επιτόκιο ανάκτησης υπολογίζεται επίσης προσθέτοντας 100 μονάδες βάσης στο βασικό επιτόκιο.

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 53 της 23.2.2012, σ. 11

Από	Έως	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2012	...	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	3,66	<b>1,67</b>	1,72	<b>1,67</b>	1,85	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	7,48	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	2,57	<b>1,67</b>	2,78	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	4,91	<b>1,67</b>	6,85	2,76	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	<b>7,48</b>	2,07	2,07	2,57	2,07	<b>2,78</b>	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>3,66</b>	<b>2,07</b>	<b>1,72</b>	<b>2,07</b>	<b>1,85</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>6,39</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,57</b>	<b>2,07</b>	<b>2,38</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>4,91</b>	<b>2,07</b>	<b>6,85</b>	<b>2,76</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>1,74</b>
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	<b>2,07</b>	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	3,97	<b>2,05</b>	1,79	<b>2,05</b>	1,76	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	5,61	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	2,56	<b>2,05</b>	2,20	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	4,26	<b>2,05</b>	7,18	2,65	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	1,48
1.5.2011	30.6.2011	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	3,97	<b>1,73</b>	1,79	<b>1,73</b>	1,76	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	5,61	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	2,56	<b>1,73</b>	2,20	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	4,26	<b>1,73</b>	7,18	<b>2,65</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	<b>2,20</b>	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	<b>2,23</b>	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>3,97</b>	<b>1,49</b>	<b>1,79</b>	<b>1,49</b>	<b>1,76</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>5,61</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>2,56</b>	<b>1,49</b>	<b>2,64</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>4,26</b>	<b>1,49</b>	<b>7,18</b>	<b>1,76</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,48</b>

**Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την ποσότητα ορισμένων προϊόντων στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτομικών προϊόντων που είναι διαθέσιμη για το δεύτερο εξάμηνο του 2012 στο πλαίσιο ορισμένων ποσοστώσεων που έχουν ανοιχθεί από την Ένωση**

(2012/C 125/03)

Τα πιστοποιητικά εισαγωγής που είχαν χορηγηθεί για το πρώτο εξάμηνο του 2012 για ορισμένες ποσοτώσεις που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2535/2001 <sup>(1)</sup> της Επιτροπής δεν κάλυψαν ολόκληρη την ποσότητα που ήταν διαθέσιμη στο πλαίσιο αυτών των ποσοτώσεων. Οι εναπομείνουσες ποσότητες εμφανίζονται στο παράρτημα. Θα είναι διαθέσιμες από 1 Ιουλίου έως 31 Δεκεμβρίου 2012.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 341 της 22.12.2001, σ. 29.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Προϊόντα καταγωγής Μολδαβίας	
Αριθμός ποσότωσης	Ποσότητα (χλρ.)
09.4210	1 500 000

  

Βούτυρο καταγωγής Νέας Ζηλανδίας	
Αριθμός ποσότωσης	Ποσότητα (χλρ.)
09.4195	27 608 000
09.4182	22 581 800

  

Προϊόντα καταγωγής Νορβηγίας	
Αριθμός ποσότωσης	Ποσότητα (χλρ.)
09.4179	5 180 000

## ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

**Ειδική έκθεση αριθ. 3/2012 «Αντιμετώπισε επιτυχώς η Επιτροπή τις ελλείψεις που εντοπίστηκαν στα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου των κρατών μελών;»**

(2012/C 125/04)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι μόλις δημοσιεύθηκε η ειδική έκθεσή του αριθ. 3/2012 με τίτλο «Αντιμετώπισε επιτυχώς η Επιτροπή τις ελλείψεις που εντοπίστηκαν στα συστήματα διαχείρισης και ελέγχου των κρατών μελών;».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον ιστότοπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου: <http://eca.europa.eu>

Η έκθεση, σε έντυπη μορφή, διατίθεται δωρεάν κατόπιν αίτησης προς το Ελεγκτικό Συνέδριο:

European Court of Auditors  
Unit 'Audit: Production of Reports'  
12, rue Alcide de Gasperi  
1615 Luxembourg  
LUXEMBOURG

Τηλ. +352 4398-1  
E-mail: [eca-info@eca.europa.eu](mailto:eca-info@eca.europa.eu)

ή με τη συμπλήρωση του ηλεκτρονικού εντύπου παραγγελίας στο EU-Bookshop.

---

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 125/05)

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

«MELA ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER APFEL»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

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

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

## 2. Τύπος τροποποίησης(-ων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

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

- 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:

Στο άρθρο 2 σημείο 2.1 των προδιαγραφών παραγωγής προσδιορίζεται ότι είναι αποδεκτά στην παραγωγή των μήλων «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» οι μεταλλάξεις και οι κλώνοι των αναφερόμενων ποικιλιών.

Στις ποικιλίες που προβλέπονται ήδη από τις ισχύουσες προδιαγραφές παραγωγής, προστίθενται οι ποικιλίες Pinova και Toraz. Η καλλιέργεια των δύο ποικιλιών στο Alto Adige ανάγεται αντιστοίχως στο 1985 και το 1992. Σήμερα οι δύο αυτές ποικιλίες συμμετέχουν σε σημαντικό βαθμό στην παλέτα των παραγόμενων μήλων του Alto Adige.

Κρίθηκε σκόπιμο να διευκρινιστεί, στο άρθρο 2 σημείο 2.2 των προδιαγραφών παραγωγής, η περίοδος εντός της οποίας πρέπει να εκτελούνται οι εξωτερικές αξιολογήσεις που αφορούν τη μέτρηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα και της σκληρότητας των καρπών. Οι παράμετροι ποιότητας που μετρούνται εντός του χρονικού αυτού πλαισίου θα ισχύουν για το σύνολο της εμπορικής ζωής του προϊόντος, δεδομένου ότι, λόγω των σύγχρονων τεχνικών διατήρησης, δεν σημειώνεται ουσιαστική υποβάθμιση στη σκληρότητα ή στο επίπεδο σακχάρων.

Εισάγονται στις προδιαγραφές παραγωγής και τα φρούτα κατηγορίας II μόνον εάν λαμβάνονται με βιολογική μέθοδο καλλιέργειας.

Στο άρθρο 2, σημείο 2.2, στην παράγραφο που αφορά την ποικιλία GALA, κρίθηκε σκόπιμο να απαλειφθεί η αναφορά «Royal Gala και παρεμφερή» επειδή το «Royal Gala» είναι καταχωρισμένο εμπορικό σήμα και όχι ποικιλία.

Στο άρθρο 2 σημείο 2.2, στην παράγραφο που αφορά την ποικιλία RED, κρίθηκε σκόπιμο να απαλειφθεί η αναφορά «Royal Gala και παρεμφερή» επειδή το «Royal Gala» είναι καταχωρισμένο εμπορικό σήμα και όχι ποικιλία.

Στο άρθρο 2 σημείο 2.2, στην παράγραφο που αφορά την ποικιλία STAYMAN WINESAP εσφαλμένα αναφέρεται η ένδειξη «Stayman» αντί για «Staymanred».

#### 3.2. Μέθοδος παραγωγής:

Στο άρθρο 5 σημείο 5.1, απαλείφεται η ρητή αναφορά «στην ολοκληρωμένη παραγωγή ή/και στη βιολογική γεωργία». Η παράγραφος που τροποποιείται με τον τρόπο αυτό καθιστά δυνατή τη χρήση και άλλων πιο πρόσφατων τεχνικών προτύπων καλλιέργειας με χαμηλό περιβαλλοντικό αντίκτυπο.

Στο άρθρο 5 σημείο 5.3 δεύτερη παράγραφος, καταργείται η αναφορά στη μέση τιμή pH. Θεωρείται ότι αυτή η αναφορά, όπως διατυπώνεται στις προδιαγραφές παραγωγής, δεν παρέχει καμία συγκεκριμένη πληροφορία. Σημειώνεται ότι η εκτίμηση του pH υπεισέρχεται στην ανάλυση του εδάφους βάσει της οποίας καθορίζονται στη συνέχεια τα προγράμματα λίπανσης που προβλέπονται από τις προδιαγραφές παραγωγής.

Στο άρθρο 5 σημείο 5.3 τρίτη παράγραφος, καταργείται η αναφορά στην ανάλυση των φύλλων. Οι πληροφορίες που προέρχονται από την ανάλυση των εδαφών είναι επαρκείς για τον προγραμματισμό των εργασιών λίπανσης των εδαφών με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται στο φυτό η σωστή προσφορά θρεπτικών ουσιών. Η ανάλυση των φύλλων γενικά χρησιμοποιείται μόνον αν προσδιορίζεται ορατή έλλειψη θρεπτικών στοιχείων όπως άζωτο, ψευδάργυρος και σίδηρος, ενώ δεν είναι χρήσιμη για τον προγραμματισμό της λίπανσης συντήρησης.

Στο άρθρο 5 σημείο 5.3 τέταρτη παράγραφος, εισάγεται η δυνατότητα εκτέλεσης εργασιών πλήρους ζιζανιοκτονίας στις περιοχές στις οποίες οι σπορώνες καλύπτονται με δίχτυα, με σκοπό την καταπολέμηση των κολεόπτρων *Melolontha melolontha* (μηλολόνη ή ασπροσκούληκο). Η πρακτική αυτή επιτρέπει την ανασχεση της ανάπτυξης των προνυμφών και τον περιορισμό των ζημιών στις καλλιέργειες.

Στο άρθρο 5 σημείο 5.5, απαλείφεται η αναφορά σε μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο για την άρδευση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι δυνατός ο προγραμματισμός των εργασιών άρδευσης αναλόγως των πραγματικών κλιματικών συνθηκών του περιβάλλοντος. Για παράδειγμα, σημειώνεται ότι η άρδευση μετά τον Σεπτέμβριο είναι συχνά αναγκαία για την πρόληψη πιθανών ζημιών λόγω παγετού οφειλόμενων στην υπερβολική ξηρασία.



Στο άρθρο 5 σημείο 5.7, επαναδιατυπώνεται το άρθρο με τρόπο ώστε η μέγιστη παραγωγή 68 τόνων/εκτάριο να αναφέρεται στους καρπούς που προορίζονται για την αγορά νωπών και να υπολογίζεται ως ο μέσος όρος του συνόλου της παραγωγής του Alto Adige που περιλαμβάνει όλες τις ποικιλίες.

Στο άρθρο 5 σημείο 5.8 δεύτερη παράγραφος, απαλείφονται οι τιμές που συνδέονται με τη διατήρηση λόγω της συνεχούς εξέλιξης των τεχνικών διατήρησης που επιφέρουν και συνεχείς μεταβολές των κριτικών παραγόντων της διαδικασίας διατήρησης όπως η θερμοκρασία και η υγρασία.

Στο άρθρο 5.9, διευκρινίζεται η περίοδος εμπορίας του προϊόντος «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» με βάση την περίοδο συγκομιδής των διαφόρων ποικιλιών μήλων που προβλέπονται στις προδιαγραφές παραγωγής. Η παράταση της περιόδου εμπορίας αφορά τις φθινοπωρινές ποικιλίες οι οποίες συγκομίζονται κατά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Επιπλέον, υπογραμμίζεται ότι στο Alto Adige τα τελευταία χρόνια έχει σημειωθεί σημαντική πρόοδος στις τεχνικές διατήρησης (AC-ULO και DCA) οι οποίες, σε συνδυασμό με την τήρηση των καλών γεωργικών πρακτικών στον αγρό και την προσοχή που επιδεικνύουν οι καλλιεργητές κατά τη συγκομιδή των φρούτων στην ορθή κατάσταση ωρίμασης, επιτρέπουν τη διατήρηση υψηλών επιπέδων ποιότητας των μήλων ακόμη και μετά από μεγάλο χρονικό διάστημα.

Τέλος, σε θέματα συντήρησης, προβλέφθηκε η επικαιροποίηση των προδιαγραφών παραγωγής σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.

Επαναδιατυπώθηκε το άρθρο 5 σημείο 5.10. Συγκεκριμένα, απαλείφθηκε ο κατάλογος των τύπων συσκευασίας που είναι αποδεκτές καθώς αυτές προβλέπονται ήδη από την ισχύουσα νομοθεσία.

### 3.3. Επισήμανση:

Επαναδιατυπώθηκε το άρθρο 8 με πιο συνεκτικό και σαφή τρόπο. Συγκεκριμένα, προβλέφθηκε η εναλλακτική λύση να αναφέρεται η ένδειξη «Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta (στην ιταλική γλώσσα) ή «Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe (στη γερμανική γλώσσα) ακόμη και στις ίδιες τις συσκευασίες πώλησης, επιπλέον της ετικέτας που τοποθετείται στις εξωτερικές συσκευασίες και στα χωριστά φρούτα. Ορίζεται η ελάχιστη διάσταση της ένδειξης «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» που τοποθετείται στις ετικέτες της εξωτερικής συσκευασίας, στις συσκευασίες πώλησης και στις μικρές ετικέτες που επικολλώνται απευθείας στα μήλα.

Επιπλέον επιτρέπεται η χρήση της ονομασίας σε συνδυασμό με συλλογικά σήματα, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Απαλείφεται η αναφορά στην εκατοστιαία αναλογία μήλων που φέρουν επικολλημένη μικρή ετικέτα, ώστε να παρέχεται στους παραγωγούς μεγαλύτερη ευελιξία για να αντιμετωπίζουν τις συνεχείς μεταβολές στις απαιτήσεις της αγοράς οπωροκηπευτικών.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

#### «MELA ALTO ADIGE»/«SÜDTIROLER APFEL»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

#### 1. Ονομασία:

«Mela Alto Adige»/«Südtiroler Apfel»

#### 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

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

##### 3.1. Τύπος προϊόντος:

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

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους καρπούς των μηλιών που καλλιεργούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής και επί του παρόντος αποτελούνται από τις ακόλουθες ποικιλίες, μεταλλάξεις ή/και κλώνους αυτών: Braeburn· Elstar· Fuji· Gala· Golden Delicious· Granny Smith· Idared· Jonagold· Morgenduft· Red Delicious· Stayman Winesap, Pinova, Topaz.

Η ένδειξη «Mela Alto Adige» IGP ή «Südtiroler Apfel» ggA μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον για τα μήλα που παρουσιάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, ενδογενή και εξωγενή, διακριτά για κάθε ποικιλία, χάρη στις ακόλουθες παραμέτρους: εξωτερική εμφάνιση, εμπορική κατηγορία και μέγεθος, χημικά χαρακτηριστικά, φυσικά χαρακτηριστικά. Οι υπόλοιπες ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας που αφορούν τις διάφορες ποικιλίες και κατηγορίες είναι αυτές που προβλέπονται από την ισχύουσα σχετική κοινοτική νομοθεσία.

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα και οι τιμές σκληρότητας εκφραζόμενες σε  $\text{kg/cm}^2$  των καρπών, μετρούμενες εντός 2 μηνών από τη συγκομιδή, πρέπει να πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις που αναφέρονται στη συνέχεια για κάθε ποικιλία.

#### Braeburn:

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): πράσινο έως ανοικτοπράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επιδερμίδας: πορτοκαλοκόκκινες έως έντονα κόκκινες γραμμώσεις σε έκταση > 33 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 11 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5,5  $\text{kg/cm}^2$ .

#### Elstar:

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): κίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: ζωηρό κόκκινο σε έκταση > 20 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10,5 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5  $\text{kg/cm}^2$ .

#### Fuji:

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): ανοιχτοπράσινο-κίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: ανοιχτοκόκκινο έως έντονο κόκκινο σε έκταση > 50 % της επιφάνειας (τουλάχιστον το 30 % της κόκκινης επιφάνειας πρέπει να έχει έντονο κόκκινο χρώμα)·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 12,5 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5  $\text{kg/cm}^2$ .

#### Gala:

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): πρασινοκίτρινο-χρυσοκίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: κόκκινο σε ελάχιστο ποσοστό 20 % της επιφάνειας (Gala standard)· το ποσοστό αυτό είναι > 50 % για τους κόκκινους κλώνους·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 60 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10,5 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5  $\text{kg/cm}^2$ .

#### Golden Delicious:

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): ανοιχτοπράσινο-κίτρινο·

- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: ρόδινο σε ορισμένους τύπους περιβάλλοντος·
- σκωριόχρωμος χρωματισμός: λεπτός δικτυωτός σκωριόχρωμος χρωματισμός σε έκταση που καλύπτει έως το 20 % της επιφάνειας σε μέγιστο ποσοστό 20 % των καρπών· για το βιολογικό προϊόν ο σκωριόχρωμος χρωματισμός είναι αποδεκτός σύμφωνα με τα κριτήρια σκωριόχρωσης που προβλέπονται για την κατηγορία *Seconda*.
- εμπορική κατηγορία: *Extra* και *Prima* (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η *Seconda* (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 11 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Granny Smith:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): έντονο πράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: πιθανώς ελαφρύ ρόδινο χρώμα σε ορισμένα σημεία·
- εμπορική κατηγορία: *Extra* και *Prima* (έξτρα και πρώτη)·για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η *Seconda* (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Idared:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): κιτρινοπράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: έντονο ομοιόμορφο κόκκινο σε έκταση > 33 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: *Extra* και *Prima* (έξτρα και πρώτη)·για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η *Seconda* (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Jonagold:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): κιτρινοπράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: για τον τύπο *Jonagold*, ζωηρό κόκκινο: κόκκινο με γραμμώσεις σε έκταση > 20 % της επιφάνειας· για τον τύπο *Jonagored*, κόκκινο σε έκταση > 50 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: *Extra* και *Prima* (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η *Seconda* (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 11 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Morgenduft:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): ανοιχτοπράσινο έως κίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: ζωηρό ομοιόμορφο κόκκινο σε ελάχιστη έκταση 33 % της επιφάνειας· για τον τύπο *Dallago*: έντονο στυλνό κόκκινο σε ελάχιστη έκταση 50 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: *Extra* και *Prima* (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η *Seconda* (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Red Delicious:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): κιτρινοπράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: έντονο κόκκινο στυλινό και με γραμμώσεις σε έκταση > 75 % της επιφάνειας· για τους κόκκινους κλώνους, σε έκταση > 90% της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)·για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Stayman Winesap:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): κιτρινωπό πράσινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: ομοιόμορφο κόκκινο με ελαφρές γραμμώσεις σε έκταση > 33 % της επιφάνειας· για τον τύπο Red Stayman (Staymanred): σε έκταση > 50 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Piñona:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): ανοιχτοπράσινο-κίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: κόκκινο σε γραμμώσεις σε έκταση > 10 % της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)· για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 65 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 11 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Toraz:**

- χρώμα επικαρπίου (εξωκαρπίου): ανοιχτοπράσινο-κίτρινο·
- υπερκείμενο χρώμα επικαρπίου: κόκκινο σε γραμμώσεις σε έκταση > 33% της επιφάνειας·
- εμπορική κατηγορία: Extra και Prima (έξτρα και πρώτη)·για το βιολογικό προϊόν επιτρέπεται και η Secunda (δεύτερη)·
- μέγεθος: ελάχιστη διάμετρος 60 mm·
- περιεκτικότητα σε σάκχαρα: μεγαλύτερη των 10,5 °Brix·
- σκληρότητα: ελάχιστο 5 kg/cm<sup>2</sup>.

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

—

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

—

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

Οι εργασίες καλλιέργειας και συγκομιδής του προϊόντος «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» πρέπει να εκτελούνται εντός της αναφερόμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής.

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

Προκειμένου να αποφεύγονται οι βλάβες στο προϊόν, όπως αμυχές του φλοιού, μώλωπες με το επακόλουθο μαύρισμα της σάρκας και άλλες αλλοιώσεις, οι εργασίες εσωτερικής και εξωτερικής συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Ο δεσμός αυτός αιτιολογείται από την μεγάλη εμπειρία που έχει αποκτηθεί στη διαχείριση του προϊόντος κατά την περίοδο μετά τη συγκομιδή από μέρους των επιχειρήσεων που λειτουργούν ιστορικά επί περισσότερα από 40 έτη εντός της οριοθετημένης περιοχής του Alto Adige.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Στην ετικέτα που πρέπει να τοποθετείται στις συσκευασίες ή στην ίδια τη συσκευασία πώλησης ή ακόμη σε κάθε χωριστό μήλο πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta (στην ιταλική γλώσσα) ή η ένδειξη «Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe (στην γερμανική γλώσσα). Η ένδειξη «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» που πρέπει να περιλαμβάνεται στις ετικέτες των εξωτερικών συσκευασιών ή των ίδιων των συσκευασιών πώλησης πρέπει να έχει ελάχιστο ύψος 2 mm. Για τις μικρές ετικέτες που τοποθετούνται πάνω στα μήλα, η ένδειξη «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» να έχει ελάχιστο ύψος 0,8 mm.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται, σε συνδυασμό με την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, ενδείξεις ή/και γραφικά σύμβολα που παραπέμπουν σε ονόματα ή εμπορικές επωνυμίες, ατομικά ή συλλογικά σήματα επιχείρησης, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» περιλαμβάνει μέρος του εδάφους της αυτόνομης επαρχίας του Bolzano — Alto Adige (Südtirol), που περιλαμβάνει 72 κοινότητες στο σύνολό τους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Στο Alto Adige οι κλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια της μηλιάς είναι πολύ ευνοϊκές: διαπιστώνουμε πράγματι περισσότερες από 300 ημέρες ηλιοφάνειας ετησίως. Στο τέλος του καλοκαιριού και το φθινόπωρο, σημειώνονται τυπικές και μεγάλες αποκλίσεις θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας. Κατά τη διάρκεια της ημέρας, η θερμοκρασία μπορεί να φθάσει στους 30 °C, ενώ κατά τη διάρκεια της νύκτας μπορεί να κατέβει έως τους 8-10 °C. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής προέρχεται από εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 500 m από το επίπεδο της θάλασσας. Τα εδάφη είναι εξαιρετικά γόνιμα, ελαφρά, καλώς στραγγιζόμενα και πλούσια σε οξυγόνο. Οι ρίζες μπορούν συνεπώς να αναπτυχθούν με τις καλύτερες συνθήκες. Τα εδάφη είναι μετρίως εφοδιασμένα ή πλούσια σε χούμο.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» διακρίνεται από το χρώμα και την ιδιαίτερα έντονη γεύση του, τη συμπαγή σάρκα και τη μεγάλη διατηρησιμότητα· αυτά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά οφείλονται στη στενή σχέση μεταξύ εδαφοκλιματικών παραγόντων και επαγγελματισμού όλων των συμμετεχόντων στη διαδικασία παραγωγής.

5.3. Απώδυνη 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 πρακτικές τις οποίες εφαρμόζουν οι καλλιεργητές του Alto Adige επιτρέπουν την παραγωγή μήλων υψηλής ποιότητας χάρη στη βέλτιστη φυτικο-παραγωγική ισορροπία που επιτυγχάνουν. Το προϊόν «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» παράγεται με τη χρήση τεχνικών και μεθόδων χαμηλού περιβαλλοντικού αντίκτυπου. Τα συστήματα παραγωγής των μήλων «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» στοχεύουν στην αξιοποίηση των φυσικών εδαφοκλιματικών κατάλληλων συνθηκών που χαρακτηρίζουν την περιοχή παραγωγής. Πράγματι, ο συνδυασμός μεγάλου αριθμού ωρών ηλιοφάνειας, δροσερών νυκτών, χαμηλού ύψους βροχοπτώσεων εξασφαλίζουν την παραγωγή καρπών με χρώμα και γεύση ιδιαίτερα έντονα. Το υψόμετρο των μηλεώνων μεταξύ 200 και 1 000 m, τα ελαφρά και καλώς αεριζόμενα εδάφη εξασφαλίζουν έντονο άρωμα, συμπαγή σάρκα και συνεπώς καλή διατηρησιμότητα του καρπού. Επιπλέον, τα θρεπτικά συστατικά προσφέρονται με ισορροπημένη λίπανση εκτελούμενη βάσει των αποτελεσμάτων της ανάλυσης του εδάφους, ενώοντας με τον τρόπο αυτό την ποιότητα των καρπών και περιορίζοντας ταυτόχρονα την ανάπτυξη των φυσιολογικών ασθενειών.

Χάρη στις ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, η μηλοκαλλιέργεια στο Alto Adige εξελίχθηκε με την πάροδο του χρόνου, περνώντας από τη χρήση αποκλειστικά αυτόχθονων ποικιλιών σε αυτή ποικιλιών άλλων χωρών που προσαρμόστηκαν καλά στο μικροκλίμα της περιοχής, όπως μαρτυρούν πολυάριθμες πηγές. Πράγματι,

ήδη από τον μεσαίωνα, στις μικρές ορεινές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις («masi») του Alto Adige, ήταν ήδη διαδεδομένη η καλλιέργεια πολλών ποικιλιών μηλιάς και αγλαδιάς που χρησίμευαν για τον εφοδιασμό της οικογένειας που ζούσε σε αυτές τις εκμεταλλεύσεις. Από τα μέσα του 19ου αιώνα, η οπωροκαλλιέργεια μετατράπηκε σε ανθούσα παραγωγική και εμπορική δραστηριότητα, με ξένους αγοραστές που ήταν εγκατεστημένοι στη Βιέννη, το Ίνσμπρουκ, το Μόναχο, τη Βαρσοβία και την Αγία Πετρούπολη. Κατά τα μέσα του 19ου αιώνα ξεκίνησε ο εκσυγχρονισμός της καλλιέργειας οπωροφόρων στο Alto Adige. Το 1831, ο δάσκαλος Johann Jakob Röll δημοσίευσε το πρώτο εγχειρίδιο για την οπωροκαλλιέργεια και, το 1872, η οπωροκαλλιέργεια προστέθηκε στη διδακτική ύλη του νεοϊδρυθέντος γεωπονικού ινστιτούτου «Istituto agrario di S. Michele all'Adige». Σε κατάλογο φυτοκομίας της associazione agricolturale του Bolzano, του 1856, περιλαμβάνονται περίπου 193 καλλιεργούμενες ποικιλίες μηλιάς. Στο πλαίσιο μιας ιστορικής μελέτης για την καλλιέργεια των οπωροκηπευτικών στο Alto Adige από τον Karl Mader, του 1894 και του 1904, καταγράφηκαν 40 περίπου ποικιλίες που είναι πολύ διαδεδομένες στο σύνολο της περιοχής του Alto Adige.

Το σύνολο αυτών των περιβαλλοντικών παραγόντων, σε συνδυασμό με την μακρόχρονη δραστηριότητα του ανθρώπου, χάρη στη βαθιά αλληλεπίδραση μεταξύ μηλοκαλλιέργειας και διαφύλαξης του εδάφους και του περιβάλλοντος που είναι τυπικά του τοπικού παραγωγικού συστήματος, συμβάλλουν στη φήμη του μήλου «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» που αναγνωρίζεται στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Σήμερα στο κύκλωμα παραγωγής του μήλου απασχολούνται περίπου 8 000 παραγωγοί που είναι μέλη συνεταιρισμών στο μεγαλύτερο μέρος τους, 2 500 εργάτες των κέντρων συσκευασίας και 12 000 άτομα που διενεργούν τη συγκομιδή.

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

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης των προδιαγραφών της ΠΓΕ «Mela Alto Adige» ή «Südtiroler Apfel» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 164 της 16ης Ιουλίου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**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 125/06)

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**

**«SPARGEL AUS FRANKEN»/«FRÄNKISCHER SPARGEL»/«FRANKEN-SPARGEL»**

**Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Spargel aus Franken»/«Fränkischer Spargel»/«Franken-Spargel»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γερμανία

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

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

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

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

Η ονομασία «Spargel aus Franken» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τα βρώσιμα τμήματα των βλαστών του πολυετούς φυτού *Asparagus officinalis* L που καλλιεργείται και συγκομίζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής της Φρανκονίας σε δύο τύπους: «λευκό σπαράγγι» (που περιλαμβάνει την υποομάδα βιολετί σπαράγγι) και «πράσινο σπαράγγι» (που περιλαμβάνει την υποομάδα βιολετί/πράσινο).

Το λευκό σπαράγγι καλλιεργείται σε αναχώματα. Προστατευόμενοι από το ηλιακό φως, οι βλαστοί διατηρούν τον ωχρό χρωματισμό τους. Οι διαφορετικές ποικιλίες και διαπερατότητας του εδάφους στο φως εξηγούν το γεγονός ότι οι κορυφές των λευκών σπαραγγιών μπορούν επίσης να έχουν χρωματισμό από ρόδινο έως βαθυκόκκινο/ιώδη. Τα λευκά και ιώδη σπαράγγια ονομάζονται επίσης «Bleichspargel».

Οι βλαστοί των πράσινων σπαραγγιών, αντιθέτως, αφήνονται να αναπτυχθούν εκτός εδάφους. Με τη βοήθεια του ηλιακού φωτός, η φωτοσύνθεση επιτρέπει το σχηματισμό της χλωροφύλλης, η οποία δίνει στους βλαστούς των σπαραγγιών τον πράσινο χρωματισμό τους. Λόγω των διαφορών ποικιλίας, το πράσινο σπαράγγι μπορεί ορισμένες φορές να έχει ιώδη χρωματισμό.

Προκειμένου να τηρούνται τα πρότυπα ποιότητας και να εξασφαλίζονται οι ιδιαίτερες ιδιότητες του «Fränkischer Spargel», κατά την παραγωγή του τηρούνται οι κώδικες καλής γεωργικής πρακτικής και, μετά τη συσκευασία, πωλείται σύμφωνα με τα πρότυπα εμπορίας που ισχύουν στην ΕΕ.

Το σπαράγγι «Fränkischer Spargel» διακρίνεται από τα σπαράγγια άλλων προελεύσεων από το γεγονός ότι, επιπλέον των εξωτερικών χαρακτηριστικών του (πρότυπα εμπορίας), παρουσιάζει επίσης ενδογενείς ιδιότητες (λεπτές ίνες, ελαφρώς αρωματική γεύση, χαμηλή τάση ανάπτυξης πικρών ουσιών) ενώ η καλλιέργεια και συγκομιδή του εκτελούνται αποκλειστικά στη γεωγραφική περιοχή της Φρανκονίας.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ενδογενής ποιότητα του προϊόντος, οι παραγωγοί βασίζουν την επιλογή των ποικιλιών που καλλιεργούν, οι οποίες ιδίως ανταποκρίνονται στις συγκεκριμένες προδιαγραφές, στις ποικιλιακές δοκιμές του κράτους της Βαυαρίας. Οι παραγωγοί ενημερώνονται κάθε έτος για τις συνιστώμενες ποικιλίες. Επιπλέον, η συνεχής συγκομιδή, προσαρμοσμένη στις μετεωρολογικές συνθήκες της εποχής και ακολουθούμενη από επεξεργασία προσαρμοσμένη στο προϊόν, εγγυάται την απαιτούμενη φρεσκάδα ανεξαρτήτως του επιλεγμένου κυκλώματος διανομής.

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

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:

Το σύνολο του κύκλου παραγωγής σπαραγγιών, από τη φύτευση έως τη συγκομιδή, πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής της Φρανκονίας.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή της Φρανκονίας καλύπτει όλες τις περιοχές παραγωγής σπαραγγιών που βρίσκονται στις στην Κάτω Φρανκονία, τη Μέση Φρανκονία και την Άνω Φρανκονία του κράτους της Βαυαρίας της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το σπαράγγι «Fränkischer Spargel» καλλιεργείται στα αργιλώδη εδάφη που είναι χαρακτηριστικά της Φρανκονίας, καθώς και στα αμμώδη εδάφη του Jura, τους λόφους και τα βραχώδη στρώματα του Άνω Τριαδικού του βορείου τμήματος της Βαυαρίας, την πεδιάδα της Φρανκονίας καθώς και τμήματα των ορεινών όγκων Spessart και Rhön, μέσου υψομέτρου 200 έως 300 μέτρων. Οι καλλιεργητικές συνθήκες χαρακτηρίζονται επίσης από μέση ετήσια ηλιοφάνεια 1 500 ωρών, μέση θερμοκρασία 10 °C και ύψος βροχοπτώσεων 600 mm ετησίως. Η ηλιοφάνεια και οι θερμοκρασίες ευνοούν την πρόωγη θέρμανση του εδάφους. Το ύψος των βροχοπτώσεων εμφανίζει κανονική κατανομή, μεταξύ 40 και 60 mm μηνιαίως, με αποτέλεσμα το φυτό να αυξάνεται επίσης με κανονικό ρυθμό. Οι μετρήσεις της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των αναχωμάτων που εκτελούνται στο πλαίσιο του έργου Spargel-Temperaturservice επιτρέπουν την παρακολούθηση των συνθηκών αύξησης του σπαραγγιού στη Φρανκονία.

Λόγω αυτών των γεωγραφικών ιδιαιτεροτήτων, οι περιοχές της Κάτω, της Μέσης και της Άνω Φρανκονίας (Unterfranken, Mittelfranken και Oberfranken) είναι παραδοσιακά γνωστές για την πολύ αναπτυγμένη καλλιέργεια σπαραγγιού. Η «συγκομιδή στα τυφλά» («blind Stechen»), για παράδειγμα, είναι μια πολύ παλιά μέθοδος συγκομιδής του λευκού σπαραγγιού, που εφαρμόζεται έως σήμερα. Συνίσταται στην αφαίρεση από το φυτό, με τη βοήθεια ενός μακριού μαχαιριού, τμήματος μόνον του βλαστού του σπαραγγιού, χωρίς να αφαιρείται το σύνολο του βλαστού.

Η ύπαρξη μιας καλλιεργητικής παράδοσης για το σπαράγγι πιστοποιείται ήδη από τον Florinus, ο οποίος αναφέρει σε αυτήν στα έργα του τα οποία δημοσιεύθηκαν μεταξύ 1702 και 1722 (Bayer. Staatsbibliothek München). Οι απαρχές της σπαραγγοκαλλιέργειας στη Φρανκονία περιγράφονται επίσης σε ιστορικές πηγές από το 1799 έως το 1858 για την περιοχή Bamberg (Άνω Φρανκονία) και από το 1860 για το διοικητικό διαμέρισμα (Landkreis) Kitzingen (Κάτω Φρανκονία). Ένα έργο για την ιστορία του Markt Eggolsheim (Άνω Φρανκονία), του 1876, αναφέρει την καλλιέργεια σπαραγγιών στην περιοχή το 1670.

Με το πέρασμα των αιώνων, η σπαραγγοκαλλιέργεια εξελίχθηκε σε σημαντική οικονομική δραστηριότητα στη Φρανκονία, όπου έχει επίσης έχει σημαντικό ρόλο σε γαστρονομικό και πολιτιστικό επίπεδο. Το 2000, το σπαράγγι καλλιεργούνταν στη Φρανκονία σε έκταση 670 εκταρίων (Άνω Φρανκονία 77,18 εκτάρια, Μέση Φρανκονία 264,62 εκτάρια, Κάτω Φρανκονία 327,61 εκτάρια), δηλαδή συνολικά έκταση που καλύπτει το 41 % της συνολικής έκτασης σπαραγγοκαλλιέργειας της Βαυαρίας.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το σπαράγγι «Fränkischer Spargel» εκτιμάται ιδίως για τις λεπτές ίνες του, την ελαφρώς αρωματική γεύση του και την ασθενή τάση του για ανάπτυξη πικρής γεύσης. Στην έκδοση του 1858 του περιοδικού «Die Gartenlaube» (η οποία αναπαράγεται στο «Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch», έκδοση W. Ludwig, 1992) περιλαμβάνεται ήδη αναφορά στα σπαράγγια ως «παραδοσιακά εορταζόμενα» («classisch gefeiert»).

Το σπαράγγι «Spargel aus Franken» απέκτησε στην περιοχή και πέραν αυτής σημαντική αναγνωρισιμότητα και φήμη. Αδιάψευστο μάρτυρα αποτελεί το γεγονός ότι το προϊόν παρουσιάζεται στα μέσα μαζικής



ενημέρωσης ως εκλεκτό προϊόν που συγκεντρώνει την προτίμηση των καταναλωτών. Από το 1998, το «Fränkische Spargelkönigin» (βασιλίσσα του σπαραγγιού της Φρανκονίας) εκλέγεται επισήμως ανά διετία. Δίνεται επίσης μεγάλη σημασία στη βασιλίσσα και τις τοπικές της πριγκίπισσες του σπαραγγιού της Φρανκονίας. Μεταξύ των πολυάριθμων εορταστικών εκδηλώσεων για το σπαράγγι που διοργανώνονται στη Φρανκονία, η πλέον γνωστή είναι η αγορά σπαραγγιού «Spargelmarkt» της Νυρεμβέργης. Η έναρξη της εποχής του σπαραγγιού στη Φρανκονία, κατά την οποία δεν είναι σπάνιο να παρουσιάζεται συμβολικά από τον βασιλιά ο υπουργό γεωργίας ο πρώτος βλαστός σπαραγγιού, καλύπτεται κάθε χρόνο όχι μόνον από τον τοπικό Τύπο αλλά και από τα ΜΜΕ άλλων περιοχών της Βαυαρίας. Παραδοσιακά, η συγκομιδή των σπαραγγιών λήγει κάθε χρόνο στις 24 Ιουνίου, την ημέρα του Αγίου Ιωάννη.

- 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):*

Το σπαράγγι «Spargel aus Franken» οφείλει την ποιότητα και το ιδιαίτερο άρωμά του στον μοναδικό συνδυασμό, που χαρακτηρίζει αποκλειστικά τη συγκεκριμένη περιοχή, των εδαφολογικών και κλιματικών συνθηκών και της τεχνογνωσίας που αποκτήθηκε με την πάροδο του χρόνου από τους παραγωγούς του «Fränkischer Spargel».

Οι παραγωγοί σπαραγγιών της Φρανκονίας μεταβίβασαν την πείρα τους από γενιά σε γενιά. Η εξαιρετική αυτή τεχνογνωσία όσον αφορά την καλλιέργεια των σπαραγγιών συμπληρώθηκε από τη σύγχρονη έρευνα (την οποία διεξήγαγαν οι οργανισμοί Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau και η Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), τις δοκιμές καλλιέργειας στην περιοχή (Albertshofen και Eckental), τις επιμορφώσεις (ημέρες σπαραγγιού) και την ενημέρωση (επιστολές πληροφόρησης για το σπαράγγι του Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. και πληροφορίες παρεχόμενες από τις γεωργικές υπηρεσίες του Kitzingen και του Fürth) που τίθενται στη διάθεση των παραγωγών. Αυτή η πείρα και η τεχνογνωσία γίνονται εμφανείς στην ποιότητα του «Spargel aus Franken».

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

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

Markenblatt Τεύχος 12 της 20ής Μαρτίου.2009, μέρος 7a-aa, σ. 4

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/1200>

## ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ

**Διορθωτικό στην ανακοίνωση της Επιτροπής, στο πλαίσιο της εφαρμογής της οδηγίας 2006/42/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 2006, σχετικά με τα μηχανήματα και την τροποποίηση της οδηγίας 95/16/ΕΚ**

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 87 της 23ης Μαρτίου 2012)

(2012/C 125/07)

Στη σελίδα 3:

αντί:

«CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Χωματοουργικά μηχανήματα — Ασφάλεια — Μέρος 4: Απαιτήσεις για φορτωτές με εκσκαφέα	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση	EN 474-4:2006+A1:2009 Σημείωση 2.1	31.7.2012
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Χωματοουργικά μηχανήματα — Ασφάλεια — Μέρος 5: Απαιτήσεις για υδραυλικούς εκσκαφείς	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση	EN 474-5:2006+A1:2009 Σημείωση 2.1	31.7.2012»

διάβαζε:

«CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Χωματοουργικά μηχανήματα — Ασφάλεια — Μέρος 4: Απαιτήσεις για φορτωτές με εκσκαφέα	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση		
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Χωματοουργικά μηχανήματα — Ασφάλεια — Μέρος 5: Απαιτήσεις για υδραυλικούς εκσκαφείς	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση»		

στη σελίδα 13:

αντί:

«CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Ασφάλεια φορτηγών οχημάτων βιομηχανίας — Αυτοπροωθούμενα οχήματα μεταβλητής απόστασης φορτίου	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση	EN 1459:1998+A2:2010 Σημείωση 2.1	1.2.2013»
------	---	-------------------------------	---	-----------

διάβαζε:

«CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Ασφάλεια φορτηγών οχημάτων βιομηχανίας — Αυτοπροωθούμενα οχήματα μεταβλητής απόστασης φορτίου	Αυτή είναι η πρώτη δημοσίευση»		
------	---	--------------------------------	--	--



## 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>

