

Επίσημη Εφημερίδα C 186

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

55ο έτος
26 Ιουνίου 2012

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2012/C 186/01	Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα, τις ομάδες και τις οντότητες του καταλόγου που προβλέπει το άρθρο 2 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2580/2001 του Συμβουλίου για τη λήψη ειδικών περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων και οντοτήτων με σκοπό την καταπολέμηση της τρομοκρατίας [βλέπε παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 542/2012 του Συμβουλίου]	1
2012/C 186/02	Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/486/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/334/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 753/2011 του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2012 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στο Αφγανιστάν	3
2012/C 186/03	Ανακοίνωση υπ' όψιν των προσώπων και των οντοτήτων κατά των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/782/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/335/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 36/2012 του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 544/2012 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Συρία	5

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 186/04	Ισοτιμίες του ευρώ	6
---------------	--------------------------	---

EL

Τιμή:
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 186/05	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του προγράμματος εργασίας για το ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 186/06	Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ	8
---------------	------------------------------------------------------------------------------	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 186/07	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	10

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2012/C 186/09	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	11
2012/C 186/10	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	18



⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

IV

(Πληροφορίες)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα, τις ομάδες και τις οντότητες του καταλόγου που προβλέπει το άρθρο 2 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2580/2001 του Συμβουλίου για τη λήψη ειδικών περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων και οντοτήτων με σκοπό την καταπολέμηση της τρομοκρατίας

[βλέπε παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 542/2012 του Συμβουλίου]

(2012/C 186/01)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων, ομάδων και οντοτήτων που περιέχονται στον κατάλογο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 542/2012 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης αποφάσισε ότι οι λόγοι για τη συμπερίληψη των προσώπων, ομάδων και οντοτήτων που περιέχονται στον προαναφερόμενο κατάλογο προσώπων, ομάδων και οντοτήτων έναντι των οποίων ισχύουν τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2580/2001 του Συμβουλίου, της 27ης Δεκεμβρίου 2001, για τη λήψη ειδικών περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων και οντοτήτων με σκοπό την καταπολέμηση της τρομοκρατίας ⁽²⁾, εξακολουθούν να ισχύουν. Κατά συνέπεια, το Συμβούλιο αποφάσισε να διατηρήσει στον κατάλογο τα συγκεκριμένα πρόσωπα, ομάδες και οντότητες.

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2580/2001, προβλέπει τη δέσμευση όλων των κεφαλαίων, χρηματικών περιουσιακών στοιχείων και οικονομικών πόρων που ανήκουν στα ενδιαφερόμενα άτομα, ομάδες και οντότητες και προβλέπει επίσης ότι κανένα κεφάλαιο, άλλο χρηματικό περιουσιακό στοιχείο ή οικονομικός πόρος δεν διατίθεται άμεσα ή έμμεσα προς τα εν λόγω άτομα, ομάδες και οντότητες.

Επιστάται η προσοχή των ενδιαφερόμενων προσώπων, ομάδων και οντοτήτων στη δυνατότητα υποβολής αίτησης στις αρμόδιες αρχές του οικείου κράτους μέλους (ή των οικείων κρατών μελών), ως έχουν στον κατάλογο του παραρτήματος του κανονισμού, ώστε να τους χορηγηθεί άδεια να χρησιμοποιήσουν δεσμευμένα κεφάλαια για ουσιαστικές ανάγκες ή συγκεκριμένες πληρωμές σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού. Ενημερωμένος κατάλογος των αρμόδιων αρχών έχει αναρτηθεί στην εξής διαδικτυακή διεύθυνση:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Τα ενδιαφερόμενα πρόσωπα, ομάδες και οντότητες μπορούν να υποβάλουν αίτηση προκειμένου να τους κοινοποιηθεί το σκεπτικό του Συμβουλίου βάσει του οποίου διατηρούνται στον προαναφερόμενο κατάλογο (εκτός εάν το σκεπτικό τους έχει ήδη κοινοποιηθεί), στην ακόλουθη διεύθυνση:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 165 της 26.6.2012, σ. 12.

⁽²⁾ ΕΕ L 344 της 28.12.2001, σ. 70.

Τα ενδιαφερόμενα πρόσωπα, ομάδες και οντότητες μπορούν ανά πάσα στιγμή να υποβάλουν αίτηση στο Συμβούλιο, στην προαναφερόμενη διεύθυνση, συνοδευόμενη από τυχόν έγγραφα που θα την τεκμηριώνουν, προκειμένου να επανεξεταστεί η απόφαση να περιληφθούν και να διατηρηθούν στον προαναφερόμενο κατάλογο. Οι αιτήσεις αυτές θα εξετάζονται κατά την παραλαβή τους. Εφιστάται εν προκειμένω η προσοχή των ενδιαφερόμενων προσώπων, ομάδων και οντοτήτων στην τακτική επανεξέταση του καταλόγου από το Συμβούλιο, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 1 παράγραφος 6 της κοινής θέσης 2001/931/ΚΕΠΠΑ. Για να εξεταστούν οι αιτήσεις κατά την προσεχή επανεξέταση, θα πρέπει να υποβληθούν έως τις 27 Αυγούστου 2012.

Εφιστάται επίσης η προσοχή των ενδιαφερόμενων προσώπων, ομάδων και οντοτήτων στη δυνατότητα αμφισβήτησης του κανονισμού του Συμβουλίου ενώπιον του Γενικού Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο άρθρο 263 παράγραφοι 4 και 6 της συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/486/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/334/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 753/2011 του Συμβουλίου όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2012 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στο Αφγανιστάν

(2012/C 186/02)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα της απόφασης 2011/486/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/334/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου ⁽¹⁾, και στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 753/2011 του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2012 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στο Αφγανιστάν.

Το Συμβούλιο Ασφαλείας του ΟΗΕ εξέδωσε το ψήφισμα 1988 (2011) με το οποίο επιβάλλονται περιοριστικά μέτρα σε συγκεκριμένα πρόσωπα και οντότητες, πριν από την ημερομηνία έκδοσης του παρόντος ψηφίσματος, όπως οι Ταλιμπάν και άλλα πρόσωπα, ομάδες, επιχειρήσεις και οντότητες που σχετίζονται με αυτούς, όπως ορίζεται στην ενότητα Α («Πρόσωπα που σχετίζονται με τους Ταλιμπάν») και την ενότητα Β («Οντότητες και άλλες ομάδες και επιχειρήσεις που σχετίζονται με τους Ταλιμπάν») του ενοποιημένου καταλόγου της επιτροπής που ιδρύθηκε σύμφωνα με τα ψηφίσματα 1267 (1999) και 1333 (2000), καθώς και σε άλλα πρόσωπα, ομάδες, επιχειρήσεις και οντότητες που σχετίζονται με τους Ταλιμπάν.

Στις 18 Μαΐου και 1η Ιουνίου 2012, η επιτροπή που συστάθηκε σύμφωνα με την παράγραφο 30 της απόφασης 1988 (2011) του Συμβουλίου Ασφαλείας των Ηνωμένων Εθνών, αναπροσάρμοσε σύμφωνα με τα νέα δεδομένα τον κατάλογο των προσώπων, ομάδων, επιχειρήσεων και οντοτήτων που υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα.

Τα εν λόγω πρόσωπα μπορούν ανά πάσα στιγμή να υποβάλουν, στην επιτροπή του ΟΗΕ που ιδρύθηκε σύμφωνα με την παράγραφο 30 του ψηφίσματος του Συμβουλίου Ασφαλείας των Ηνωμένων Εθνών 1988 (2011), αίτηση επανεξέτασης των αποφάσεων ένταξής τους στον κατάλογο του ΟΗΕ, συνοδευόμενη από τη σχετική τεκμηρίωση. Η αίτηση θα πρέπει να αποσταλεί στην παρακάτω διεύθυνση:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Για περισσότερες πληροφορίες: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

Πέραν της απόφασης του ΟΗΕ, το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης αποφάσισε ότι τα πρόσωπα που κατονομάζονται από τον ΟΗΕ θα πρέπει να συμπεριληφθούν στους καταλόγους των προσώπων, ομάδων, επιχειρήσεων και οντοτήτων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα τα οποία προβλέπονται στην απόφαση 2011/486/ΚΕΠΠΑ και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 753/2011. Οι λόγοι για την εγγραφή των εν λόγω προσώπων στον κατάλογο αναφέρονται στα σχετικά λήμματα του παραρτήματος της απόφασης του Συμβουλίου και του παραρτήματος I του κανονισμού του Συμβουλίου.

Επιστάται η προσοχή των εν λόγω προσώπων στη δυνατότητα που τους παρέχεται να υποβάλουν αίτηση στις αρμόδιες αρχές του ή των οικείων κρατών μελών, όπως αναφέρεται στις ιστοσελίδες του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 753/2011, ώστε να τους χορηγηθεί άδεια να χρησιμοποιούν τα δεσμευμένα κεφάλαια για βασικές ανάγκες ή συγκεκριμένες πληρωμές (πρβ. άρθρο 5 του κανονισμού).

Τα εν λόγω πρόσωπα μπορούν, προσκομίζοντας τα δέοντα αποδεικτικά στοιχεία, να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση επανεξέτασης της απόφασης για την εγγραφή τους στους προαναφερόμενους καταλόγους, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Γενική Γραμματεία
DG K — Μονάδα Συντονισμού
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 165 της 26.6.2012, σ. 75.

⁽²⁾ ΕΕ L 165 της 26.6.2012, σ. 15.

Εφιστάται επίσης η προσοχή των ενδιαφερόμενων προσώπων στη δυνατότητα προσβολής της απόφασης του Συμβουλίου ενώπιον του Γενικού Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 275 παράγραφος 2 και το άρθρο 263 παράγραφοι 4 και 6 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ανακοίνωση υπ' όψιν των προσώπων και των οντοτήτων κατά των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/782/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/335/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 36/2012 του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 544/2012 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Συρία

(2012/C 186/03)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων και των οντοτήτων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα της απόφασης 2011/782/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με την εκτελεστική απόφαση 2012/335/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου ⁽¹⁾, και στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 36/2012 του Συμβουλίου, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 544/2012 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Συρία.

Το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης έκρινε ότι τα πρόσωπα και οι οντότητες που περιλαμβάνονται στα προαναφερόμενα παραρτήματα θα πρέπει να περιληφθούν στους καταλόγους προσώπων και οντοτήτων που υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα, όπως προβλέπεται στην απόφαση 2011/782/ΚΕΠΠΑ και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 36/2012 σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Συρία. Οι λόγοι για την ένταξη των προσώπων και οντοτήτων αυτών στον κατάλογο αναφέρονται στις σχετικές καταχωρίσεις των εν λόγω παραρτημάτων.

Εφιστάται η προσοχή των ενδιαφερόμενων προσώπων και οντοτήτων στη δυνατότητα που τους παρέχεται να υποβάλουν αίτηση στις αρμόδιες αρχές του οικείου κράτους μέλους (των οικείων κρατών μελών), όπως αναφέρονται στους ιστοχώρους του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 36/2012, προκειμένου να τους επιτραπεί η χρήση δεσμευμένων κεφαλαίων για βασικές ανάγκες ή συγκεκριμένες πληρωμές (βλ. άρθρο 16 του κανονισμού).

Τα εν λόγω πρόσωπα και οι οντότητες μπορούν, προσκομίζοντας τα δέοντα αποδεικτικά στοιχεία, να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση επανεξέτασης της απόφασης να συμπεριληφθούν στους προαναφερόμενους καταλόγους στην ακόλουθη διεύθυνση:

Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Γενική Γραμματεία
DG C Μονάδα Συντονισμού
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Εφιστάται επίσης η προσοχή των εν λόγω προσώπων και οντοτήτων στη δυνατότητα να προσβάλουν την απόφαση του Συμβουλίου ενώπιον του Γενικού Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 275 παράγραφος 2 και στο άρθρο 263 παράγραφοι 4 και 6 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 165 της 26.6.2012, σ. 80.

⁽²⁾ ΕΕ L 165 της 26.6.2012, σ. 20.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

25 Ιουνίου 2012

(2012/C 186/04)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2488	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,2480
JPY	ιαπωνικό γιεν	99,57	CAD	καναδικό δολάριο	1,2861
DKK	δανική κορόνα	7,4335	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,6908
GBP	λίρα στερλίνα	0,80285	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,5881
SEK	σουηδική κορόνα	8,8165	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6023
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2008	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 451,66
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	10,5618
NOK	νορβηγική κορόνα	7,4980	CNY	κινεζικό γιουάν	7,9465
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,5330
CZK	τσεχική κορόνα	25,813	IDR	ινδονησιακή ρουπία	11 836,60
HUF	ουγγρικό φιορίνι	287,53	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	3,9903
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,256
LVL	λεττονικό λατ	0,6964	RUB	ρωσικό ρούβλι	41,4700
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2548	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,824
RON	ρουμανικό λέι	4,4678	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,5932
TRY	τουρκική λίρα	2,2703	MXN	μεξικανικό πέσο	17,3833
			INR	ινδική ρουπία	71,2000

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόσκληση υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του προγράμματος εργασίας για το ENIAC Joint Undertaking

(2012/C 186/05)

Με την παρούσα προκηρύσσεται πρόσκληση υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του προγράμματος εργασίας για το ENIAC Joint Undertaking

Οι προτάσεις ζητούνται για την πρόσκληση: **ENIAC-2012-2**

Τα στοιχεία τα σχετικά με την πρόσκληση, που περιλαμβάνουν προθεσμίες και προϋπολογισμό, περιέχονται στο κείμενο της πρόσκλησης, το οποίο δημοσιεύεται στον ιστότοπο:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2012/C 186/06)

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

2. Διαδικασία

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

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

3. Προθεμία

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης με βάση τα ανωτέρω, προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εμπορίου (Μονάδα Η-1), Ν-105 4/92, 1049 Βρυξέλλες, Belgium ⁽²⁾, ανά πάσα στιγμή από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης, αλλά το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που ορίζεται στον ακόλουθο πίνακα.

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

Προϊόν	Χώρα(-ες) καταγωγής ή εξαγωγής	Μέτρα	Έγγραφα αναφοράς	Ημερομηνία λήξης ⁽¹⁾
Σιδηροπυρίτιο	Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας, Αίγυπτος, Καζακστάν και Ρωσία	Δασμός αντιντάμπινγκ	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 172/2008 του Συμβουλίου (ΕΕ L 55 της 28.2.2008, σ. 6) όπως τροποποιήθηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1297/2009 (ΕΕ L 351 της 30.12.2009, σ. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ Το μέτρο λήγει τα μεσάνυχτα της ημέρας που αναφέρεται στην παρούσα στήλη.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 22.12.2009, σ. 51.

⁽²⁾ Φαξ +32 22956505.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2012/C 186/07)

1. Στις 15 Ιουνίου 2012, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση United Parcel Service Inc. («UPS», Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής) αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1β του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων αποκλειστικό έλεγχο της επιχείρησης TNT Express N.V. («TNT Express», Κάτω Χώρες) με δημόσια προσφορά εξαγοράς βάσει του ολλανδικού δικαίου.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την UPS: σε παγκόσμια κλίμακα παροχή ειδικευμένων υπηρεσιών μεταφοράς και εφοδιαστικής. Δραστηριοποιείται στους τομείς της παροχής υπηρεσιών παράδοσης μικρών δεμάτων, αεροπορικής μεταφοράς εμπορευμάτων, αποστολής εμπορευμάτων και εφοδιαστικής.
 - για την TNT Express: δραστηριοποιείται στον παγκόσμιο κλάδο της εφοδιαστικής και παρέχει υπηρεσίες στους τομείς της παροχής υπηρεσιών παράδοσης μικρών δεμάτων, αεροπορικής και χερσαίας μεταφοράς εμπορευμάτων, αποστολής εμπορευμάτων και εφοδιαστικής.
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.6570 — UPS/TNT Express. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

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

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

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2012/C 186/08)

1. Στις 19 Ιουνίου 2012, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση Platinum Equity LLC («Platinum», ΗΠΑ) αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Caterpillar Logistics Services LLC («CLS», ΗΠΑ) από την Caterpillar Inc. («Caterpillar», ΗΠΑ) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Platinum: εταιρεία ιδιωτικού μετοχικού κεφαλαίου ειδικευμένη στην εξαγορά και εκμετάλλευση επιχειρήσεων που παρέχουν υπηρεσίες και λύσεις σε πελάτες σε ευρύ φάσμα επιχειρηματικών δραστηριοτήτων, οι οποίες περιλαμβάνουν τους κλάδους της τεχνολογίας των πληροφοριών, των τηλεπικοινωνιών, των μεταφορών και της εφοδιαστικής, των μεταλλουργικών υπηρεσιών, της μεταποίησης και της διανομής·

— για την CLS: παροχή υπηρεσιών εφοδιαστικής·

— για την Caterpillar: τελευταία μητρική εταιρεία ενός παγκόσμιου ομίλου πολλαπλών δραστηριοτήτων που, μεταξύ άλλων, δραστηριοποιείται στους τομείς της παροχής μηχανημάτων, κινητήρων και χρηματοοικονομικών προϊόντων. Κατασκευάζει και πωλεί κινητήρες και μηχανήματα για μεγάλο αριθμό εφαρμογών.

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 ⁽²⁾ σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

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

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

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

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

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

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 186/09)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΡΑΝΙΣΤΙ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισημανση
- 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
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

(1) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- 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. Μέθοδος παραγωγής:

Η τεχνολογία παραγωγής της κοπανιστής, σήμερα που παρασκευάζεται σε οργανωμένα τυροκομεία, έχει βελτιωθεί και είναι λίγο διαφοροποιημένη από αυτή που γινόταν στην οικιακή τυροκόμηση για λόγους διευκόλυνσης της παραγωγής, βελτίωσης της ποιότητας, αξιοποίησης των διαθέσιμων πρώτων υλών του κάθε νησιού και μείωσης του κόστους.

Η αιτούσα ομάδα ως παραγωγός κοπανιστής στο τυροκομείο της, αιτείται την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής της κοπανιστής στα παρακάτω σημεία:

- α) η στράγγιση του τυροπήγματος να γίνεται με τοποθέτησή του ύστερα από διαίρεση, σε σάκους και από άλλο κατάλληλο υλικό και όχι αποκλειστικά σε υφασμάτινους, και να ακολουθεί πίεση ώστε να αποβληθούν τα υγρά του. Οι υφασμάτινοι σάκοι δεν είναι εύχρηστοι και είναι επίπονος και χρονοβόρος ο καθαρισμός τους, για να επαναχρησιμοποιηθούν. Οι συνθετικοί σάκοι από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα είναι η σημερινή τεχνολογική εξέλιξη.
- β) εναλλακτικά να είναι δυνατή η προσθήκη κατά το στάδιο της ανάμειξης του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι, και φρέσκου βουτύρου σε ποσοστό ως 15% για βελτίωση της υφής, της γεύσης και του αρώματος της κοπανιστής, πρακτική η οποία είναι συνήθης στην οικιακή τυροκόμηση εντός της ζώνης παραγωγής. Το βούτυρο αυτό παράγεται από την κρέμα που λήφθηκε μετά την αποκορύφωση γάλακτος της περιοχής των Κυκλάδων, το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή λοιπών τυριών της περιοχής. Το γάλα αυτό παράγεται από τα ίδια γαλακτοπαραγωγά ζώα, με τις ίδιες συνθήκες διαβίωσης, με την ίδια διατροφή και εντός της οριοθετημένης ζώνης των νησιών των Κυκλάδων

Είναι ζητούμενο από τους καταναλωτές η καλή κοπανιστή να έχει αλοιφώδη υφή, πικάντικη έως απαλά καυτερή -πιπερίζουσα γεύση και ευχάριστο άρωμα. Το φρέσκο βούτυρο είναι ιδανικό στο να προσφέρει επιπρόσθετα και τα τρία αυτά χαρακτηριστικά στην κοπανιστή, και να βελτιώνει θεαματικά την ποιότητά της: Τα λιπαρά της αυξάνονται, η αλοιφότητα της γίνεται καλύτερη, η πικάντικη - πιπερίζουσα γεύση της απαλύνεται, και το άρωμα της βελτιώνεται.

3.2. Επισήμανση:

Για την πλήρη ενημέρωση του καταναλωτή προστίθενται στις υποχρεωτικές ενδείξεις το ή τα είδη του γάλακτος που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της Κοπανιστής καθώς και η τυχόν προσθήκη βουτύρου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (ΚΟΡΑΝΙΣΤΙ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Κοπανιστή» (Koranisti)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Η κοπανιστή είναι αλμυρό τυρί, με αλοιφώδη υφή και πικάντικη γεύση, που παρασκευάζεται παραδοσιακά από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μίγματα τους.

Τα βασικά χαρακτηριστικά της κοπανιστής είναι:

- Μεγίστη υγρασία: 56 %
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43 %
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή
- Επιδερμίδα: δεν έχει
- Υφή: μαλακή, αλοιφώδης
- Χρώμα: υποκίτρινο έως υπόφαιο

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

Η ποιότητά της Κοπανιστής καθορίζεται άμεσα από το είδος του γάλακτος από το οποίο παρασκευάστηκε. Όσο πλουσιότερο είναι αυτό σε στερεά συστατικά τόσο καλύτερη είναι η Κοπανιστή που παρασκευάζεται. Οι φυλές ζώων που παραδοσιακά διατηρούνται στην περιοχή του νομού Κυκλάδων καθώς και η ιδιαιτερότητα των κλιματολογικών και γεωγραφικών χαρακτηριστικών, βοηθούν στην παραγωγή γάλακτος αυτής της ποιότητας.

Οι προδιαγραφές που πρέπει να καλύπτει το γάλα για να είναι δυνατή η χρησιμοποίησή του για την παρασκευή κοπανιστής είναι οι ακόλουθες:

- να προέρχεται από το γεωγραφικό διαμέρισμα του νομού Κυκλάδων.
- να είναι αγελαδινό, ή πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγματά τους.
- να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών, παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή αυτή, και των οποίων η διατροφή βασίζεται κατά κανόνα στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
- να είναι πλήρες.
- να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται δέκα ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- Απαγορεύεται στο γάλα της τυροκόμησης η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.
- Επιτρέπεται η προσθήκη φρέσκου βουτύρου σε ποσοστό ως 15 % στο στραγγισμένο τυρόπηγμα που μετά την ωρίμανση του θα γίνει κοπανιστή. Το βούτυρο αυτό παράγεται από την κρέμα που λήφθηκε από την αποκορύφωση γάλακτος της περιοχής του νομού Κυκλάδων το οποίο χρησιμοποιείται στην παραγωγή άλλων τυριών.

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

Η διατροφή των ζώων στηρίζεται κυρίως στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής μάλλον βοσκοικανότητας, αλλά με ιδιαίτερα πλούσια χλωρίδα, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης.

Τα νησιά των Κυκλάδων λόγω της γεωγραφικής τους θέσης και των κλιματολογικών συνθηκών τους παρουσιάζουν σαφή διαχωρισμό της περιόδου των βροχοπτώσεων (Οκτώβριος έως Απρίλιο) και της περιόδου χωρίς βροχές (Μάιο έως Σεπτέμβριο).

Η χλωρίδα των βοσκοτόπων κατά την περίοδο Μάιο έως Σεπτέμβριο, αποξηραίνεται εντελώς. Έτσι την περίοδο αυτή, η διατροφή των ζώων βασίζεται στην αποξηραμένη αυτοφυή τοπική χλωρίδα των βοσκοτόπων και στον σανό δημητριακών ή ψυχανθών (βίκος, τριφύλλι, μηδική κλπ) που προέρχεται από χωράφια εντός της οριοθετημένης περιοχής. Όμως, επειδή η υπάρχουσα ζωοτροφή που παράγεται εντός της οριοθετημένης περιοχής δεν επαρκεί, η διατροφή των ζώων από το Μάιο έως τον Σεπτέμβριο (μειωμένη γαλακτοπαραγωγή), συμπληρώνεται με χορήγηση εξωγενώς παραγομένων ζωοτροφών σε ποσοστό μέχρι 40 % του σιτηρεσίου τους. Πρόκειται στην περίπτωση αυτή για αμυλούχους σπόρους δημητριακών, πίτουρα και σανό.

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

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης πραγματοποιούνται όλα τα στάδια παραγωγής γάλακτος, επεξεργασίας του γάλακτος και ωρίμανσης του τελικού προϊόντος.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν κοπανιστή, αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- «Κοπανιστή» (Κορανιστή)
- Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- Τυρί
- Κατά περίπτωση το ή τα είδη γάλακτος από τα οποία παρασκευάστηκε το προϊόν και ενδεχομένως η ένδειξη: «με προσθήκη βουτύρου».
- Στην περίπτωση που για την παραγωγή χρησιμοποιείται νωπό γάλα (μη παστεριωμένο), αναγράφεται επίσης και η προβλεπόμενη από την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία ειδική σήμανση [παράρτημα II, τμήμα IX κεφάλαιο IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004],
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού — συσκευαστή
- Το βάρος περιεχομένου
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
- Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΟ
- Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας (π.χ.: ΚΟ1650-20/12/94).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται η Κοπανιστή οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας Κυκλάδων της Ελλάδας, ο οποίος αποτελείται από 24 κατοικημένα νησιά και άνω των 100 ακατοίκητων και βραχονησίδων και βρίσκεται στα Νότια του Αιγαίου πελάγους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

α) Έδαφος

Οι περιοχές στις οποίες παράγεται η Κοπανιστή είναι το σύμπλεγμα των νησιών των Κυκλάδων, που αποτελείται από περισσότερα από 124 κατοικημένα και ακατοίκητα νησιά και βραχονησίδες, με συνολική έκταση 2 768 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Τα πετρώματα που συμμετέχουν στην δομή των Κυκλάδων, είναι εκρηξιγενή, ηφαιστιογενή και μεταμορφωμένα. Οι βοσκότοποι καλύπτουν έκταση μεγαλύτερη του 55 % της συνολικής επιφάνειας του Νομού Κυκλάδων.

β) Κλίμα

Το κλίμα των Κυκλάδων, οι οποίες περιλαμβάνονται μεταξύ των ετησίων ισόθερμων των 18 και 19, είναι εύκρατο προς το θαλάσσιο, με μικρό ύψος ετήσιων βροχοπτώσεων. Γενικά οι Κυκλάδες είναι σχετικά ξηρές και από τις πιο ανεμώδεις περιοχές της χώρας. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά λόγω των μελτεμιών.

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία, η μέση ετήσια θερμοκρασία, ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης και οι ώρες ηλιοφάνειας κατά έτος σε διάφορες περιοχές του Ν. Κυκλάδων όπου παρασκευάζεται η Κοπανιστή έχει ως εξής:

Μετεωρολογικός Σταθμός	Μέση ετήσια σχετ. υγρασία (%)	Μέση ετήσια θερμ. (°C)	Ημέρες βροχής	Ώρες Ηλιοφάνειας
Σύρου	65	18,5	79,6	2 894,7
Πάρου	76	18,4	63,1	2 840,7
Νάξου	71	18,4	82,0	2 622,5

(Υπουργείο Εθνικής Άμυνας, 1978)

γ) Χλωρίδα

Ενδεικτικά για την χλωρίδα των Κυκλάδων αναφέρουμε:

- Ενδημικά είδη: *Fritillaria tuntasia* (Κύθνος), *Campanula sartorii* (Ανδρος), *Mysorus heldreichii* (Δήλος), *Symphytum naxicola* (Νάξος), *Helichrysum amorgianum* (Αμοργός) (Voliotis, 1987).
- Φρύγανα: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* κ.α.
- μακία ξυλώδης βλάστηση: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygia*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* κ.α.
- χλωρίδα των ακτών:
- Βραχώδεις παραλίες και αλίπεδα: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, κ.α.
- Αμμώδεις παραλίες: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancreatium maritimum*, κ.α. (Polunin, 1980).

Είδη και φυλές ζώων από τις οποίες παράγεται το γάλα και η κρέμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού κοπανιστή

Οι ιδιαίτερες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της Ελλάδας απετέλεσαν τους καθοριστικούς παράγοντες για την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματά της είναι η επικράτηση του εκτατικού συστήματος εκτροφής, το μικρό μέγεθος των εκμεταλλεύσεων και η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων με ισχυρή ιδιοσυστασία και προσαρμοστικότητα στις δύσκολες συνθήκες της χώρας, αλλά με χαμηλή γαλακτοπαραγωγή. Η προσαρμογή στις φυσικές συνθήκες και η αξιοποίηση βοσκοτόπων με εκπληκτική ποικιλία χλωρίδας, μοναδική για τον αριθμό των ειδών ενδημικής βλάστησης, έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή γάλακτος με ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση κι εξαιρετικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων. Αυτή η ποιότητα του γάλακτος συνδυασμένη με την εμπειρία των τυροκόμων έχει σαν καρπούς μια σειρά εκλεκτών τυριών, από τα οποία ιδιαίτερη φήμη έχει η Κοπανιστή.

Τα πρόβατα που εκτρέφονται στην Ελλάδα και ειδικότερα στις Κυκλάδες, έχουν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους κοινό γενετικό υπόβαθρο, αλλά εμφανίζουν διαφοροποιήσεις στα χαρακτηριστικά τους αναλόγως των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής εκτροφής τους. Είναι ζώα μικρού μεγέθους, προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας με μικρή γαλακτοπαραγωγή, 80-120 κιλά ετησίως, αλλά με εκλεκτής ποιότητας γάλα. Στο τελευταίο συντελεί ουσιαστικά ο τρόπος εκτροφής και η ποικιλία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου. Στην πλειονότητά τους τα ελληνικά πρόβατα προέρχονται από τη φυλή *Zackel* (*Ovis Aries* L.). Πέραν των εγχωρίων φυλών προβάτων εκτρέφονται και ζώα ξένων φυλών ή διασταυρώσεις τους με το εγχώριο πρόβατο, το γάλα των οποίων όμως, έχει ασθενέστερη σύσταση (Χατζήμη-νάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις κατοίκες, η μεγάλη πλειονότητα του πληθυσμού τους, περίπου 80 %, είναι ντόπιες φυλές, το 14 % περίπου αποτελείται από βελτιωμένα ζώα που έχουν διασταυρωθεί με διάφορες ξένες φυλές, ενώ 6 % περίπου ανήκει στη φυλή *Zaanen*. Η ντόπια κατοίκικα εμφανίζει παραλλακτικότητα ως προς τον χρωματισμό και χαρακτηριστικά αβελτίωτου ζώου, όπως μικρό μέγεθος, μικρή πολυδιδυμία, μικρή γαλακτοπαραγωγή και ισχυρή ιδιοσυστασία. Η ετήσια γαλακτοπαραγωγή κυμαίνεται μεταξύ 50-100 κιλά γάλα για τα ζώα ορεινών περιοχών και 120-150 για τα ζώα πεδινών περιοχών. Στις ορεινές, ημιορεινές και νησιωτικές περιοχές η εκτροφή της κατοίκικας γίνεται σχεδόν αποκλειστικά με ελεύθερη βοσκή. Στις πεδινές περιοχές, όπου διατηρούνται οι βελτιωμένες ή ξενικές φυλές, επικρατεί η οικόσιτη ή ημιοικόσιτη εκτροφή. (Χατζήμη-νάογλου & συν., 1985).

Σε ότι αφορά τις αγελάδες, στο νομό Κυκλάδων επικρατούν οι φυλές *Friisian-Holstein*, *Swich* και η εγχώρια φυλή της Τζιάς (Δ/νηση Γεωργίας Κυκλάδων, 1993).

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Κύριο χαρακτηριστικό της Κοπανιστής είναι η μεγάλη περιεκτικότητά της σε αλάτι, η δριμεία, καυτερή — πιπερίζουσα γεύση της, η αλοιφώδης υφή της και το πλούσιο άρωμα της.

Η δριμεία, καυτερή-πιπερίζουσα γεύσης της, αποδίδεται στην ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται κατά τρόπο μοναδικό. Η στραγγισμένη και αλατισμένη τυρομάζα, εμπλουτισμένη ή όχι, με φρέσκο νωπό βούτυρο, τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο και μεταφέρεται σε χώρο δροσερό και με υψηλή σχετική υγρασία, όπου αφήνεται χωρίς καμιά επέμβαση μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη. Όταν συμβεί αυτό η μάζα του τυριού ζυμώνεται κατά τρόπο ώστε η μικροβιακή ανάπτυξη να διασκορπιστεί ομοιόμορφα στο τυρί, το οποίο μετά από αυτό επανατοποθετείται στα ευρύστομα δοχεία. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 2 έως 4 φορές μέχρι να ωριμάσει το τυρί, διαδικασία που διαρκεί συνήθως 30-40 μέρες.

Για να επιταχυνθεί και να ελεγχθεί κατά κάποιο τρόπο ή ωρίμανση της Κοπανιστής συχνά το φρέσκο στραγγισμένο και όξινο τυρόπηγμα αναμειγνύεται με καλής ποιότητας παλαιά κοπανιστή η οποία τοπικά καλείται «μάννα», σε αναλογία που μπορεί να φτάσει το 10 % κατά βάρος.

Η άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη που εξασφαλίζεται με τους χειρισμούς που γίνονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του τυριού το εφοδιάζει με μικροβιακά ένζυμα που προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, διεργασίες στις οποίες αποδίδεται η ταχεία ωρίμανση, η πικάντικη γεύση και το πλούσιο άρωμα της κοπανιστής.

Η αλοιφώδης υφή της Κοπανιστής είναι αποτέλεσμα τόσο της δράσης των ενζύμων της μικροβιακής χλωρίδας που αναπτύσσεται κατά την ωρίμανσή της, όσο και της αυξημένης περιεκτικότητάς της σε υγρασία, πράγμα εξάλλου που την κατατάσσει στα μαλακά τυριά. Η αλοιφώδης υφή της επιτυγχάνεται ακόμη καλύτερα όταν κατά την παραγωγή της προστίθεται και φρέσκο βούτυρο. Η πρακτική αυτή επιπλέον, -δηλαδή της προσθήκης με ανάμειξη φρέσκου βουτύρου στο τυρόπηγμα-, ήταν και είναι συνήθης στην οικιακή τυροκόμηση για παραγωγή κοπανιστής, στην Τήνο τουλάχιστον.

5.3. *Αιτιώδης 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):*

Τα κυριότερα στοιχεία του φυσικού δεσμού μεταξύ της ποιότητας και των χαρακτηριστικών της Κοπανιστής και του γεωγραφικού περιβάλλοντος συνοψίζονται ως ακολούθως:

- Η πλούσια γεύση της Κοπανιστής συνδέεται με την ιδιαίτερα πλούσια χημική σύσταση του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, το οποίο παράγεται από ζώα τοπικών φυλών, με μικρή γαλακτοπαραγωγή (80-120 κιλά ετησίως), με ισχυρή ιδιουσυστασία, προσαρμοσμένων στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες των Κυκλάδων (χαμηλές βροχοπτώσεις, μεγάλη ηλιοφάνεια, ισχυροί άνεμοι κ.λπ.).
- Το ιδιαίτερο άρωμα της Κοπανιστής αποδίδεται εκτός των άλλων και στην ύπαρξη πλήθους ενδημικών και αρωματικών φυτών στα φυσικά βοσκοτόπια της οριοθετημένης περιοχής, τα οποία χρησιμοποιούν οι κτηνοτρόφοι, σύμφωνα με την εμπειρία τους, για τη διατροφή των ζώων.
- Η δριμεία, καυτερή-πιπερίζουσα γεύσης της, αποδίδεται στην ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση λόγω της άφθονης μικροβιακής ανάπτυξης κατά την διάρκεια της ωρίμανσης του.
- Η σταθερή ποιότητα του προϊόντος διασφαλίζεται με την ανάμειξη του φρέσκου τυροπήγματος με καλής ποιότητας παλαιά κοπανιστή, σε αναλογία που μπορεί να φτάσει το 10 % κατά βάρος
- Η τεχνολογία παρασκευής της Κοπανιστής έχει αναπτυχθεί μέσα από την μακρόχρονη εμπειρία των παραγωγών και αξιοποιεί άριστα τόσο τις πρώτες ύλες όσο και τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στα νησιά των Κυκλάδων. Ιδιαίτερο ρόλο παίζει η στράγγιση του τυροπήγματος μέχρι την επίτευξη της ενδεδειγμένης υγρασίας και ακολούθως η ανάμειξη του στραγγισμένου πήγματος με αλάτι κατά τρόπο ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη διασπορά και ομοιογένεια στην μάζα του τυριού και να δημιουργηθούν οι προϋποθέσεις για κατευθυνόμενη μικροβιακή ανάπτυξη. Η άφθονη μικροβιακή ύλη που αναπτύσσεται χωρίς καμιά επέμβαση στην επιφάνειά του τυριού διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλη τη μάζα του προϊόντος με τους διάφορους χειρισμούς που γίνονται κατά την διάρκεια της ωρίμανσης. Έτσι το τυρόπηγμα εφοδιάζεται με μικροβιακά ένζυμα τα οποία προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, διεργασίες οι οποίες συμβάλουν στην ταχεία ωρίμανση, τη πικάντικη γεύση, την αλοιφώδη υφή και το πλούσιο άρωμα της Κοπανιστής

Η Κοπανιστή είναι ευρέως γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στα νησιά του Νομού Κυκλάδων. Παρασκευάζεται στις Κυκλάδες συνεχώς, από πολύ παλιά.

Αναφορές για την ανάπτυξη της τυροκομίας στην Ελλάδα υπάρχουν από αρχαιστάτων χρόνων. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή, γιατί ο Δίας τράφηκε με το γάλα της κατσίκας Αμαλθείας. Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε σαν πολύτιμο δώρο στους θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης «... δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν ...» (Διόδωρος ο Σικελός). Εξ άλλου ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (I, 218-250) την παρασκευή τυριού από τον Κύκλωπα Πολύφημο (Σιδέρης, 1982).

Ο Μαρκάκης Ζαλώνης τηνιακός ιατροφιλόσοφος, στο βιβλίο του «ταξίδι στην Τήνο, ένα από τα νησιά του Αρχιπελάγους» που εξέδωσε το 1809 στο Παρίσι στην γαλλική γλώσσα και επανεξέδωσε ο σύλλογος «οι φίλοι του Κρόκου Τήνου» το 1998 σε μετάφραση στα ελληνικά, γράφει στο κεφάλαιο «τα προϊόντα της Τήνου»: «... Η Τήνος παράγει ... Παρασκευάζουν μαλακά τυριά, πολύ λίγο λάδι ...» και παρακάτω στο κεφάλαιο «η τροφή των τηνιακών»: «... οι τροφές που αποτελούν τα τρία κυριότερα γεύματα των τηνιακών προέρχονται προπάντων από αλλαντικά. Σ' αυτά προσθέτουν αυγά, φρέσκο τυρί, μαλακό τυρί πιο δυνατό και πιο πικάντικο από το παλαιωμένο ροκφόρ ή το ζερομέ, καθώς και ένα τυρί αλμυρό από την Πελοπόννησο ...». Προφανώς στο σημείο αυτό ο Μ. Ζαλώνης αναφέρεται στην κοπανιστή της Τήνου που την βρίσκει μάλιστα και πιο δυνατή και πιο πικάντικη από το παλαιωμένο ροκφόρ!

Στα Ολύμπια του 1859 και του 1870 αναφέρονται τα βραβεία που απονεμήθηκαν στα διάφορα προϊόντα που εκτέθηκαν. Στην κλάση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται αναφορά βράβευσης σε κοπανιστή από την Σύρο.

Ο Λιάμπης (1899) αναφερόμενος στην τεχνολογία παρασκευής της κοπανιστής γράφει χαρακτηριστικά «... ο τυρός ούτος έχει γεύσιν δριμείαν και πιπερίζουσιν, ως εκ των ιδιοτήτων δε τούτων, θεωρείται ορεκτικών έδεσμα ... πωλείται εις αρκετά υψηλήν τιμήν ως είδος πολυτελείας».

Εκτενείς επίσης περιγραφές για την κοπανιστή δίνονται από τον Δημητριάδη (1900), τον Τζουλιάδη (1936) και τον Ζυγούρη (1952, 1956).

Τέλος οι Β. Κ. Βεινόγλου και Ε. Ανυφαντάκης περιγράφουν την κοπανιστή στο κεφάλαιο «ειδική τυροκομία» του πανεπιστημιακού συγγράμματός τους «Γαλακτοκομία -τόμος Β'» των εκδόσεων Καραμπερόπουλος (1980). Σημειώνουν μάλιστα ότι «...οι πιο γνωστοί τύποι κοπανιστής είναι της Μυκόνου και της Τήνου ...».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 186/10)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (ΚΑΛΑΜΑΤΑ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

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

2. Τύπος τροποποίησης(-εων):

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση(-εις):

3.1. Περιγραφή προϊόντος:

Στην παρούσα αίτηση, περιγράφεται το παραγόμενο ελαιόλαδο με περισσότερες λεπτομέρειες σε σχέση με τον αρχικό φάκελο καταχώρισης. Θεσπίζονται αυστηρότερες ποιοτικές προδιαγραφές έτσι ώστε η ονομασία να χρησιμοποιείται μόνο για το πλέον ποιοτικό ελαιόλαδο της περιοχής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.2. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το ελαιόλαδο ΠΟΠ με την ονομασία «Καλαμάτα-Kalamata», οριοθετείται από τα διοικητικά όρια της Μεσσηνίας, η οποία αποτελεί περιφερειακή ενότητα της Περιφέρειας Πελοποννήσου, έτσι ώστε να περιλαμβάνονται όλες οι περιοχές που καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα και παράγεται το ελαιόλαδο Καλαμάτα. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι οι καλλιεργούμενες ποικιλίες των ελαιόδεντρων, οι καλλιεργητικές τεχνικές, οι πρακτικές επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, η ιστορία της παραγωγής ελαιόλαδου και η σύνδεσή του με τα ήθη και τα έθιμα του λαού, καθώς και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, είναι παρόμοιες σε όλες τις περιοχές της Μεσσηνίας, όπου καλλιεργούνται τα ελαιόδεντρα. Σαν αποτέλεσμα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην υπόλοιπη Μεσσηνία εκτός της πρώην επαρχίας Καλαμάτας, δεν διαφέρει στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του από το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα-Kalamata».

Από τις οργανοληπτικές αναλύσεις δειγμάτων εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου από την περιοχή της Μεσσηνίας, που έγιναν στο χημικό εργαστήριο του Υπουργείου Ανάπτυξης — Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, το οποίο είναι διαπιστευμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, προκύπτει ότι οργανοληπτικά τα ελαιόλαδα από ολόκληρη την περιοχή της Μεσσηνίας είναι παρόμοια. Στην ομάδα ελαιολάδων (εντός της υπάρχουσας ζώνης ΠΟΠ) η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι $M_f = 3,4$ και η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων $M_d = 0$. Στην ομάδα ελαιολάδων από την υπόλοιπη Μεσσηνία, η διάμεση τιμή του φρουτώδους είναι $M_f = 3,9$ και η διάμεση τιμή των ελαττωμάτων $M_d = 0$. Επιπρόσθετα, στην ομάδα ελαιολάδων (εντός της υπάρχουσας ζώνης ΠΟΠ) η διάμεση τιμή του πικρού είναι $M_b = 2,37$ και η διάμεση τιμή του πικάντικου $M_p = 3,33$. Στην ομάδα ελαιολάδων από την υπόλοιπη Μεσσηνία, η διάμεση τιμή του πικρού είναι $M_b = 2,51$ και η διάμεση τιμή του πικάντικου $M_p = 3,21$.

Από τις χημικές αναλύσεις που έγιναν στο χημικό εργαστήριο του Υπουργείου Ανάπτυξης — Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, από το 2000 έως το 2010, προκύπτει ότι σε ολόκληρη τη Μεσσηνία το παραγόμενο ελαιόλαδο Καλαμάτα έχει τα ίδια χαρακτηριστικά, όπως φαίνεται και στον ακόλουθο πίνακα

	Μέσος όρος στην ισχύουσα γεωγραφική ζώνη	Μέσος όρος στην υπόλοιπη περιοχή της Μεσσηνίας
Οξύτητα	0,49	0,49
Αριθμός υπεροξειδίων	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Ολικές στερόλες	1 310	1 267
Παλμιτικό οξύ %	11,82	11,75
Παλμιτελαϊκό οξύ %	0,86	0,86
Στεατικό οξύ %	2,78	2,61
Ελαϊκό οξύ %	75,63	76,79
Λινελαϊκό οξύ %	7,07	6,1

Σύμφωνα με τα παραπάνω κρίνεται απαραίτητη η νέα γεωγραφική οριοθέτηση, σύμφωνα πάντα με τις αυστηρές προδιαγραφές που αναφέρονται στην παρούσα αίτηση.

3.3. Μέθοδος παραγωγής:

Στη μέθοδο παραγωγής προστίθενται για την συγκομιδή του ελαιοκάρπου, η χρήση μηχανικών μέσων (χρήση ραβδιστικών μηχανών), όπου αυτό επιτρέπεται από το ανάγλυφο. Η χρήση ραβδιστικών μηχανών παρουσιάζει αρκετά πλεονεκτήματα, τα οποία στόχο έχουν την καλύτερη ποιότητα του συγκομιζόμενου ελαιοκάρπου και φυσικά του παραγόμενου ελαιόλαδου.

Πιο συγκεκριμένα η χρήση των ραβδιστικών μηχανών, σε σύγκριση με τη συγκομιδή με ραβδισμό, έχει ως αποτέλεσμα:

- τη μείωση του κόστους και της περιόδου της συγκομιδής, με αποτέλεσμα την παραλαβή ελαιόκαρπου χωρίς αλλοιώσεις, εντός της προβλεπόμενης περιόδου συγκομιδής,
- την υψηλή παραγωγικότητα των ελαιόδεντρων, λόγω της άμεσης συγκομιδής των καρπών και του κλαδέματος των δέντρων,
- την υποδειγματική συγκομιδή με την αποφυγή τραυματισμών των κλαδιών και των καρπών.

Επίσης, κατά την επεξεργασία του ελαιόκαρπου στα ελαιοτριβεία στο στάδιο της μάλαξης της ελαιοζύμης, τίθενται ως προδιαγραφή η θερμοκρασία μάλαξης να μην υπερβαίνει τους 27 °C, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ποιότητα του ελαιολάδου, να διατηρηθούν τα πιητικά του χαρακτηριστικά, το χρώμα του και ο αντιοξειδωτικός του χαρακτήρας.

Με τον τρόπο αυτό, είναι δυνατή και η προαιρετική ένδειξη, επί της συσκευασίας των τυποποιημένων ελαιολάδων, «Cold Extraction», όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές (κανόνες) εμπορίας ελαιολάδου, οι οποίες έχουν καθοριστεί με τον Καν (ΕΚ) αριθ. 1019/2002.

3.4. Δεσμός:

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα είναι άμεσα συνδεδεμένο με την ιστορία, την παράδοση και τον πολιτισμό ολόκληρης της περιοχής της Μεσσηνίας και αποτελεί την κατεξοχήν χειμερινή ασχολία των κατοίκων της. Η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και η παραγωγή ελαιόλαδου στη Μεσσηνία χάνεται στα βάθη των αιώνων, σύμφωνα με ιστορικές πηγές και ανασκαφές, που έχουν κατά καιρούς πραγματοποιηθεί. Το ελαιόλαδο αποτελούσε και αποτελεί σημαντική οικονομική και κοινωνική παράμετρο στην ανάπτυξη και την ευημερία των κατοίκων.

Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της πρώην επαρχίας Καλαμάτας χαρακτηρίζουν όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και εμφανίζονται ομοιογενή: επικλινείς και λοφώδεις εκτάσεις, μέτρια ετήσια βροχόπτωση (περίπου 750-800 mm), ήπιος χειμώνας, εκτεταμένο και θερμό καλοκαίρι, μεγάλη ηλιοφάνεια, μέτριας έντασης άνεμοι λοφώδες ανάγλυφο (στο οποίο ευνοείται ο άριστος φωτισμός και αερισμός των ελαιώνων), ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH και ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, καλίου, βορίου κ.α. Επιπλέον η γεωγραφική οριοθέτηση παρουσιάζει ομοιομορφία όσον αφορά τις πραγματοποιούμενες καλλιεργητικές τεχνικές και τις μεθόδους επεξεργασίας του ελαιοκαρπού. Το ελαιόλαδο που παράγεται σε όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και εκείνο που παράγεται στην πρώην επαρχία Καλαμάτας έχουν τα ίδια ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά: έντονο χρωματισμό, ευχάριστη γεύση, φυσικώς διαυγές και πλούσιο σε αρωματικές ουσίες, οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, συγκεκριμένο προφίλ των λιπαρών οξέων, μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Οι παράγοντες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην πρώτη ύλη, που μεταβιβάζονται στο παραγόμενο ελαιόλαδο Καλαμάτα, είναι:

- ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής (μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχπτώσεων κτλ).
- ο ήπιος χειμώνας και το παρατεταμένο θερμό και ξηρό καλοκαίρι.
- οι μέτριας έντασης άνεμοι και το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής σε συνδυασμό με το κυπελλοειδές σχήμα που δίνουν οι ελαιοπαραγωγοί στα δέντρα. Το λοφώδες ανάγλυφο της Μεσσηνίας δεν επιτρέπει πάντα τη μηχανική συγκομιδή του καρπού και την εκμηχάνιση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να εφαρμόζονται οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιόδεντρων (κλάδεμα, φρεζάρισμα, συγκομιδή).
- τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH.
- οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, βορίου κ.α.

- ο μικρός κλήρος επιτρέπει στους Μεσσηνίους ελαιοπαραγωγούς την ιδιαίτερη φροντίδα των δέντρων τους, και την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, με το οποίο περνάνε όλη τη χρονιά.
- η σχολαστική διαδικασία της συγκομιδής του ελαιοκάρπου στο σωστό βαθμό ωρίμανσης και οι άριστες συνθήκες επεξεργασίας του Η ύπαρξη μιας ομοιόμορφης γεωγραφικής περιοχής ανάμεσα στον Ταύγετο και στο Ιόνιο πέλαγος με ξεχωριστό μικροκλίμα, το οποίο προσδίδει σε όλο το ελαιόλαδο Καλαμάτας που προέρχεται από τη Μεσσηνία κοινά χαρακτηριστικά.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (ΚΑΛΑΜΑΤΑ)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λ.π)

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

Πρόκειται για εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται από τον ελαιοκάρπο των ποικιλιών ελιάς Κορωνέϊκη και Μαστοειδής. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προέρχεται κυρίως από ελαιοκάρπους της ποικιλίας Κορωνέϊκη και κατα μέγιστο 5 % από ελαιοκάρπους της ποικιλίας Μαστοειδής και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.

Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο, θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες κατά την τυποποίηση του ελαιόλαδου:

K₂₃₂: max 2,20K₂₇₀: max 0,20Δείκτης υπεροξειδίων: ≤ 14 MeqO₂/kg

Ολικές στερόλες: > 1 100 mg/kg

Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%):

Ελαϊκό οξύ: 70-80

Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0

Στεατικό οξύ: 2,0-4,0

Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2

Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Περιγραφή	Μέση τιμή
Φρουτώδες ελιάς	3-5
Πικρό	2-3
Πικάντικο	2-4
Ελαττώματα	0

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Χρώμα: πράσινο έως πρασινοκίτρινο

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και έκθλιψης για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η παραγωγή του ελαιολάδου και η πρώτη αποθήκευσή του γίνεται σε μονάδες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης στις οποίες τηρούνται όλοι οι Ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξειδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιόλαδου.

Συλλογή, μεταφορά και αποθήκευση ελαιοκαρπου

Η συλλογή του ελαιοκαρπου γίνεται με ραβδισμό στις περισσότερες περιοχές, με το χέρι ή με κτένες, καθώς και με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές) όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι ο ελαιοκαρπος να αποκτήσει μελανοιώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50 %, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα. Σε καμία περίπτωση δεν συλλέγεται ο καρπός από το έδαφος (χαμάδα) για επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Η μεταφορά του ελαιοκαρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρα ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg. Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός 24 ωρών και κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκίερο μέρος και πάνω σε παλέτες για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωση του. Η διατήρηση των ελιών μέχρι την έκθλιψή τους πρέπει να γίνεται σε δροσερό μέρος. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιοκαρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιόλαδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιοκαρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

Επεξεργασία ελαιοκαρπου

Η επεξεργασία του ελαιοκαρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C, της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας. Στο ελαιοτριβείο ο καρπός αποχωρίζεται από τα φύλλα και τα κλαδιά, πλένεται και οδηγείται στον σπαστήρα. Ακολουθεί η μάλαξη της ελαιοζύμης για 20-30 λεπτά και η παραλαβή του λαδιού γίνεται είτε με πίεση, είτε με φυγοκέντρηση, με ελάχιστη προσθήκη νερού, εφόσον ο ελαιοκαρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών.

Η τοποθεσία των ελαιοτριβείων είναι υποχρεωτικά εντός των ορίων της Μεσσηνίας.

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

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου Π.Ο.Π «Καλαμάτα» γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους, σε θερμοκρασία μέχρι 24 °C. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο

Η μεταφορά του ελαιόλαδου από τα ελαιοτριβεία προς τους αποθηκευτικούς χώρους των μονάδων εμφιάλωσης γίνεται αποκλειστικά με ειδικά ανοξειδωτά βυτία τα οποία έχουν καθαριστεί σχολαστικά.

Η εμφιάλωση του ελαιόλαδου μπορεί να γίνεται τόσο εντός όσο και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου.

Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε ανοξειδωτά βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμισούν, επισημαίνονται κατάλληλα και τηρείται ένα κατάλληλο σύστημα ιχνηλασιμότητας. Όσον αφορά τις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών μέχρι 5 λίτρα οι οποίες είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία της ΕΕ και της Ελλάδας.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει κωδικό που αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς, που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται τα εξής:

ΚΑ/αύξων αριθμός ετικέτας/δυο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα παράγεται εντός των διοικητικών ορίων της περιφερειακής ενότητας της Μεσσηνίας, η οποία αποτελεί διοικητικό διαμέρισμα της Περιφέρειας Πελοποννήσου και περικλείεται στα βόρεια από τον ποταμό Νέδα και τα Αρκαδικά Όρη, στα ανατολικά από το όρος Ταΰγετος, στα νότια από το Μεσσηνιακό Κόλπο και στα δυτικά από το Ιόνιο Πέλαγος.

Οι ελαιώνες καλλιεργούνται σε μια έκταση περίπου ενός εκατομμυρίου στρεμμάτων.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου και καλύπτει έκταση 2 991 τετραγωνικών χιλιομέτρων. Στο ανατολικό τμήμα της Μεσσηνίας κυριαρχεί η οροσειρά του Ταΰγετου, η οποία αποτελεί και το φυσικό σύνορο με το Νομό Λακωνίας. Ο Ταΰγετος απλώνεται σε μήκος 115 χιλιομέτρων, με υψηλότερη κορυφή που αγγίζει τα 2 400 μέτρα, δημιουργώντας έτσι το μικροκλίμα της περιοχής. Η μεγαλύτερη και πιο εύφορη πεδιάδα είναι η Μεσσηνιακή πεδιάδα και ακολουθούν άλλες μικρότερες όπως της Κυπαρισσίας, των Γαργαλιάνων, της Πύλου, της Μεθώνης, της Κορώνης, του Λογγά και του Πεταλιδίου.

Το κλίμα και το έδαφος της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παρουσιάζει ιδιαιτερότητα που ευνοεί την καλλιέργεια της ελιάς, έτσι ώστε οι επεμβάσεις που γίνονται κατά την καλλιεργητική περίοδο να είναι οι άκρως απαραίτητες για την ομαλή ανάπτυξη των ελαιόδεντρων. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ασθενές μεσογειακό (ξηροθερμικό-εύκρατο) έως υποτροπικό. Ο χειμώνας είναι ήπιος, ενώ το καλοκαίρι παρατεταμένο και θερμό. Η ψυχρή περίοδος διαρκεί από το Νοέμβριο έως τον Απρίλιο και η θερμή από το Μάιο έως τον Οκτώβριο. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων φτάνει τα 750-800 περίπου mm/έτος, με το μέγιστο ύψος να εμφανίζεται το χειμώνα (330 περίπου χιλιοστά βροχής). Ακολουθεί το φθινόπωρο με 250 περίπου mm βροχής, η άνοιξη με 146 mm και τέλος το καλοκαίρι με 23 mm περίπου. Ο ξηρότερος μήνας είναι ο Ιούλιος (5,2 mm), ενώ ο πιο βροχερός θεωρείται ο Νοέμβριος (138,2 mm).

Η μέση ετήσια σχετική υγρασία φτάνει το 67,7 % με ξηρότερο μήνα τον Ιούλιο (58 %) και υγρότερο τον Νοέμβριο (74 %).

Όσο αφορά την μέση μηνιαία θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους, η ελάχιστη παρουσιάζεται τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο με 10 °C και η μέγιστη τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο με 28 °C. Οι ώρες ηλιοφάνειας είναι πλέον των 3 000 ωρών το χρόνο.

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το μικροκλίμα που επικρατεί είναι ιδανικό για την ελαιοκαλλιέργεια, χωρίς απότομες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και με κατάλληλο ύψος και κατανομή βροχοπτώσεων, έτσι ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άριστων συνθηκών του ετήσιου κύκλου της ελιάς.

Το έδαφος είναι αργιλλοαμώδες με ουδέτερο έως αλκαλικό. Τα εδάφη της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παρουσιάζουν κυρίως λοφώδες ανάγλυφο και είναι μετρίως υδατοπερατά με ικανοποιητική στράγγιση και ευχέρεια μετακίνησης νερού και εδαφικών διαλυμάτων, με αποτέλεσμα να μην νεροκρατούν και να μην δημιουργούν ρωγμές στο έδαφος. Η περιεκτικότητα των εδαφών σε φώσφορο, βόριο, μαγγάνιο και μαγνήσιο είναι ικανοποιητική, ενώ σε άζωτο ή κάλιο παρουσιάζει κάποια έλλειψη, με αποτέλεσμα να προστίθεται οι κατάλληλες ποσότητες ανόργανων λιπασμάτων. Από μηχανικής απόψεως τα εδάφη κατατάσσονται στα ελαφρά έως μέσης συστάσεως. Οι ελαιώνες είναι εγκατεστημένοι κυρίως σε επικλινείς λοφώδεις εκτάσεις που επιτρέπουν τον καλό αερισμό των δέντρων και την παραγωγή ποιοτικού προϊόντος.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το ελαιόλαδο Καλαμάτα παράγεται από τις εκλεκτές ποικιλίες Κορωνέικη και Μαστοειδής και το σύνολο της παραγόμενης ποσότητας κατατάσσεται στην κατηγορία του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, καθώς διαθέτει οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, ενώ και οι άλλες παράμετροι του αριθμού των υπεροξειδίων και του συντελεστή απόσβεσης (K_{232}) κυμαίνονται κάτω των ανωτέρω επιτρεπτών ορίων που ισχύουν από τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Παράλληλα, το προφίλ των λιπαρών οξέων είναι πολύ συγκεκριμένο και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα. Πιο συγκεκριμένα, το ποσοστό του ελαϊκού οξέος βρίσκεται σε πολύ υψηλά επίπεδα, ενώ το λινελαϊκό, το στεατικό, το παλμιτελαϊκό και το παλμιτικό οξύ έχουν πολύ συγκεκριμένες τιμές και ιδιαίτερη αναλογία, με αποτέλεσμα να διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα ελαιόλαδα. Το συγκεκριμένο αυτό προφίλ λιπαρών οξέων σε συνδυασμό με το μεσαίας έντασης φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, το ελαφρό πικρό και το ήπιο πικάντικο προσδίδουν τον ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα του ελαιολάδου ΠΟΠ Καλαμάτα.

5.3. Απώδης 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):

Ιστορικός δεσμός

Η ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη χάνεται στα βάθη των αιώνων. Αυτό αποδεικνύεται από τα ευρήματα των ανασκαφών και τις γραπτές μαρτυρίες που έχουν διασωθεί και μαρτυρούν ότι ο ελαιόκαρπος και το ελαιόλαδο ήταν διατροφικό στοιχείο, αποτελούσε τη βάση αρωμάτων και ήταν στοιχείο τέχνης. Στις ανασκαφές στα ανάκτορα του Νέστωρα, στην περιοχή της Χώρας, βρέθηκαν 1 200 πήλινες πινακίδες με τη γραμμική γραφή Β', οι οποίες δίνουν πολύτιμες πληροφορίες για το ρόλο της ελιάς και την επίδρασή της στους κατοίκους της περιόδου του 14ου-13ου αιώνα π.Χ.

Στην περιοχή της Καρποφόρας, βρέθηκαν ελαιοπυρήνες (1900 π.Χ.). Με τη μέθοδο των διαγραμμάτων γύρης, με βάση ραδιοχρονολογήσεις έχουν γίνει εκτιμήσεις για την καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή της Πύλου. Βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν το 1100 π.Χ και το μεγαλύτερο μέρος ήταν ήμερη ελιά.

Η ποικιλία Κορωνέικη είναι γέννημα της Μεσσηνιακής γης, όπως αποδεικνύει και το όνομά της, το οποίο σημαίνει ότι προήλθε από την Κορώνη, μια μικρή παραλιακή κωμόπολη στα νοτιοανατολικά της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Το εμπόριο του ελαιόλαδου γίνονταν από τα λιμάνια της Μεθώνης και του Ναυαρίνου (της σύγχρονης πόλης της Πύλου). Στην περίπτωση των Ελλήνων εμπόρων συμπλήρωναν τα φορτία τους με λάδι από την περιοχή γύρω από την Κυπαρισσία.

Οι ελαιώνες σε δημόσιες εκτάσεις προέρχονταν από Τουρκικές ιδιοκτησίες που είχαν περιέλθει στους Βενετούς κατακτητές και ενοικιάζονταν σε καλλιεργητές. Για τις ανάγκες ζήτησης σε ελαιόλαδο έφταναν ποσότητες και έξω από την περιφέρεια της Κορώνης, αλλά και από τη Μάνη και γενικότερα από όλη την περιοχή της Μεσηνίας.

Φυσικός δεσμός

Οι παράγοντες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην πρώτη ύλη, που μεταβιβάζονται στοελαίο Καλαμάτα, είναι:

- Ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής: μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχοπτώσεων (περίπου 750-800 mm), ήπιος χειμώνας και παρατεταμένο θερμό και ξηρό καλοκαίρι.
- Οι μέτριας έντασης άνεμοι και το λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής σε συνδυασμό με το κυπελλοειδές σχήμα μόρφωσης (3-4 βραχίονες ανά δέντρο και αφαίρεση μέρους της κόμης από το εσωτερικό του) που δίνουν οι ελαιοπαραγωγοί στα δέντρα, παράγοντες οι οποίοι ευνοούν τον άριστο φωτισμό και αερισμό των ελαιώνων και οδηγούν στην σωστή ωρίμανση των ελαιοκάρπων, στοιχεία που καθορίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιόλαδου, συντελούν ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να είναι πλούσιο σε χρωστικές με έντονο χρωματισμό και ευχάριστη γεύση. Το λοφώδες ανάγλυφο της Μεσσηνίας δεν επιτρέπει πάντα τη μηχανική συγκομιδή του καρπού και την εκμηχάνιση της καλλιέργειας, με αποτέλεσμα να εφαρμόζονται οι παραδοσιακές καλλιεργητικές φροντίδες των ελαιόδέντρων (κλάδεμα, φρεζάρισμα, συγκομιδή).
- Τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH. Το ασβεστώδες έδαφος το οποίο, με την επίδραση που έχει στο ελαιόδενδρο, εμποδίζει περισσότερο την απορρόφηση σιδήρου από τα φυτά και διατηρεί το νερό πολύ καλύτερα, γεγονός που, με τη σειρά του, επιτρέπει στα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται στους εν λόγω τύπους εδαφών να διατηρούν περισσότερη υγρασία σε περιόδους ξηρασίας. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» οφείλονται σε μεγάλο βαθμό στις αρωματικές ουσίες που σχηματίζονται λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του εδάφους (ελαφρώς ασβεστολιθικά εδάφη) και της μειωμένης πρόσληψης νερού από τα δέντρα, λόγω της χαμηλής βροχόπτωσης την περίοδο ωρίμανσης του ελαιοκάρπου και της περιορισμένης άρδευσης των ελαιόδέντρων για παραγωγή ελαιόλαδου στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.
- Οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, μαγνησίου, μαγγανίου, βορίου κ.α.. Ειδικά η παρουσία μαγγανίου (στοιχείο το οποίο αποτελεί καταλύτη για πολλές ενζυματικές και βιοχημικές διεργασίες ενώ επίσης έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό της χλωροφύλλης) και μαγνησίου (στοιχείο το οποίο έχει καθοριστικό ρόλο στο σχηματισμό του μορίου της χλωροφύλλης) επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το ελαιόλαδο να έχει το χαρακτηριστικό πρασινοκίτρινο χρώμα και να είναι πλούσιο σε αρωματικές ουσίες.
- Η εμπειρία των παραγωγών στην επιλογή της κατάλληλης περιόδου για την συγκομιδή της ελιάς. Άγουρος ελαιοκάρπος παράγει ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και πικρίζουσα γεύση και με λίγα αρωματικά στοιχεία. Αντίθετα η συγκομιδή του ελαιοκάρπου πέραν της φυσιολογικής του ωρίμανσης, έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των αρωματικών συστατικών, την αύξηση της οξύτητας και την αλλαγή του χρώματός του.
- Άριστες συνθήκες επεξεργασίας του καρπού που οδηγούν στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με φρουτώδες άρωμα μέσης έντασης, ελαφρό πικρό και ελαφρό έως μέσο πικάντικο με υψηλά ποσά ολικών στερολών.. Η θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C, για σύντομο χρονικό διάστημα και με περιορισμένη χρήση νερού, ώστε να αποφεύγεται η ενσωμάτωση του ατμοσφαιρικού αέρα, η οξείδωση και η απώλεια των αρωματικών συστατικών, με αποτέλεσμα υψηλή ποιότητα ελαιόλαδου και αντοχή στην οξείδωση..
- Ο μικρός κλήρος επιτρέπει στους Μεσσηνίους ελαιοπαραγωγούς την ιδιαίτερη φροντίδα των δέντρων τους, και την παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.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

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>

