

Επίσημη Εφημερίδα C 78

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος
16 Μαρτίου 2013

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

I Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις

ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 78/01

Γνώμη της επιτροπής, της 13ης Μαρτίου 2013, σχετικά με το σχέδιο διάθεσης ραδιενεργών αποβλήτων προερχόμενων από τον παροπλισμό του πυρηνικού σταθμού ηλεκτροπαραγωγής Latina, που βρίσκεται στη Latina, περιφέρεια Lazio, Ιταλία

1

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 78/02

Ισοτιμίες του ευρώ

3

EL

Τιμή:
3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 78/03	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του προγράμματος εργασίας για το ENIAC Joint Undertaking	4
--------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 78/04	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	5
2013/C 78/05	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	9



I

(Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις)

ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΓΝΩΜΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 13ης Μαρτίου 2013

σχετικά με το σχέδιο διάθεσης ραδιενεργών αποβλήτων προερχόμενων από τον παροπλισμό του πυρηνικού σταθμού ηλεκτροπαραγωγής Latina, που βρίσκεται στη Latina, περιφέρεια Lazio, Ιταλία

(Το κείμενο στην ιταλική γλώσσα είναι το μόνο αυθεντικό)

(2013/C 78/01)

Η κατωτέρω αξιολόγηση διενεργείται σύμφωνα με τις διατάξεις της Συνθήκης Ευρατόμ, με την επιφύλαξη τυχόν πρόσθετων αξιολογήσεων που θα διενεργηθούν δυνάμει της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των υποχρεώσεων που απορρέουν από την εν λόγω Συνθήκη και το παράγωγο δίκαιο ⁽¹⁾.

Στις 18 Οκτωβρίου 2012 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε από την ιταλική κυβέρνηση, σύμφωνα με το άρθρο 37 της Συνθήκης Ευρατόμ, γενικά στοιχεία σχετικά με το σχέδιο διάθεσης ραδιενεργών αποβλήτων προερχόμενων από τον παροπλισμό του πυρηνικού σταθμού ηλεκτροπαραγωγής Latina.

Με βάση τα ανωτέρω στοιχεία, καθώς και πρόσθετες πληροφορίες τις οποίες ζήτησε η Επιτροπή στις 30 Οκτωβρίου 2012 και έδωσαν οι ιταλικές αρχές στις 17 Δεκεμβρίου 2012, και μετά από διαβούλευση με την ομάδα εμπειρογνομόνων, η Επιτροπή διατύπωσε την ακόλουθη γνώμη:

- 1) Η απόσταση μεταξύ του τόπου του ηλεκτροπυρηνικού σταθμού της Latina και του πλησιέστερου σημείου της μεθορίου με άλλο κράτος μέλος ανέρχεται περίπου σε 290 km για τη Γαλλία και 460 km για τη Σλοβενία.
- 2) Υπό κανονικές συνθήκες παροπλισμού, οι απορρίψεις υγρών και αέριων ραδιενεργών λυμάτων δεν είναι ικανές να προκαλέσουν σημαντική από πλευράς υγείας έκθεση του πληθυσμού άλλου κράτους μέλους.
- 3) Τα στερεά ραδιενεργά απόβλητα θα αποθηκευθούν επιτόπου, εν αναμονή της διάθεσης εθνικού χώρου εναπόθεσης.
- 4) Τα μη ραδιενεργά στερεά απόβλητα και τα κατάλοιπα υλικά που πληρούν τα επιτρεπόμενα όρια θα απαλλάσσονται από τους προβλεπόμενους βάσει κανονιστικών ρυθμίσεων ελέγχους, ώστε να διατεθούν ως συμβατικά απόβλητα ή για επαναχρησιμοποίηση ή ανακύκλωση. Σε όλες αυτές τις εργασίες θα τηρούνται τα κριτήρια που καθορίζονται στην οδηγία για τους βασικούς κανόνες ασφαλείας (οδηγία 96/29/Ευρατόμ).
- 5) Σε περίπτωση απρογραμμάτιστων εκλύσεων ραδιενεργών λυμάτων, ως επακόλουθο ατυχήματος του τύπου και του μεγέθους που εξετάζεται στα γενικά στοιχεία, οι πιθανώς προσλαμβανόμενες δόσεις από τον πληθυσμό άλλου κράτους μέλους δεν είναι σημαντικές από πλευράς υγείας.

⁽¹⁾ Για παράδειγμα, βάσει της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης θα πρέπει να εκτιμηθούν περαιτέρω τα περιβαλλοντικά θέματα. Ενδεικτικώς, η Επιτροπή θα ήθελε να επιστήσει την προσοχή στις διατάξεις της οδηγίας 2011/92/ΕΕ για την εκτίμηση των επιπτώσεων ορισμένων σχεδίων δημοσίων και ιδιωτικών έργων στο περιβάλλον, της οδηγίας 2001/42/ΕΚ σχετικά με την εκτίμηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων ορισμένων σχεδίων και προγραμμάτων, όπως και της οδηγίας 92/43/ΕΟΚ για τη διατήρηση των φυσικών οικοτόπων, καθώς και της άγριας πανίδας και χλωρίδας και της οδηγίας 2000/60/ΕΚ για τη θέσπιση πλαισίου κοινοτικής δράσης στον τομέα της πολιτικής των υδάτων.

Εν κατακλείδι, η Επιτροπή είναι της γνώμης ότι η υλοποίηση του σχεδίου διάθεσης ραδιενεργών αποβλήτων οποιασδήποτε μορφής, προερχόμενων από τον παροπλισμό του πυρηνικού σταθμού ηλεκτροπαραγωγής Latina που βρίσκεται στη Latina, περιφέρεια Lazio, Ιταλία, τόσο υπό κανονικές συνθήκες λειτουργίας όσο και σε περίπτωση ατυχήματος του τύπου και του μεγέθους που εξετάζεται στα γενικά στοιχεία, δεν είναι ικανή να προκαλέσει σημαντική από πλευράς υγείας ραδιενεργό μόλυνση των υδάτων, του εδάφους ή της ατμόσφαιρας άλλου κράτους μέλους.

Βρυξέλλες, 13 Μαρτίου 2013.

Για την Επιτροπή
Günther OETTINGER
Μέλος της Επιτροπής

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

15 Μαρτίου 2013

(2013/C 78/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3086	AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,2609
JPY	ιαπωνικό γιεν	125,56	CAD	δολάριο Καναδά	1,3352
DKK	δανική κορόνα	7,4581	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,1525
GBP	λίρα στερλίνα	0,86400	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5888
SEK	σουηδική κορόνα	8,3515	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6334
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2308	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 452,89
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	12,0108
NOK	νορβηγική κορόνα	7,5325	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,1354
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατική κούνα	7,5825
CZK	τσεχική κορόνα	25,575	IDR	ρουπία Ινδονησίας	12 701,42
HUF	ουγγρικό φιορίνι	305,11	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,0877
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,121
LVL	λετονικό λατς	0,7014	RUB	ρωσικό ρούβλι	40,0750
PLN	πολωνικό ζλότι	4,1505	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,656
RON	ρουμανικό λέου	4,3931	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,5785
TRY	τουρκική λίρα	2,3666	MXN	πέσο Μεξικού	16,2443
			INR	ινδική ρουπία	70,6710

⁽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

(2013/C 78/03)

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

Οι προτάσεις ζητούνται για την πρόσκληση: **ENIAC-2013-2**.

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_Call9_2013-2.php

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 78/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«MACCHERONCINI DI CAMPROFILONE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0886-27.07.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Όνομασία:**

«Maccheroncini di Campofilone»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ιταλία

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

3.1. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 2.7. Ζυμαρικά

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

Το προϊόν «Maccheroncini di Campofilone» είναι ξηρό ζυμαρικό που λαμβάνεται με παρασκευή ζύμης από αυγά και αλεύρι μαλακού σίτου ή σιμιγδάλι, των οποίων τα χαρακτηριστικά περιγράφονται στο σημείο 3.3. του παρόντος εγγράφου. Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, το προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, εκφραζόμενα ανά 100 g τελικού προϊόντος:

— μήκος 35 έως 60 cm·

— πλάτος 0,80 έως 1,20 mm·

— πάχος 0,3 mm έως 0,7 mm·

— πρωτεΐνες (άζωτο × 5,70) τουλάχιστον 12,50 ανά εκατό μέρη ξηράς ύλης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

3.3. Πρώτες ύλες:

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος «Maccheroncini di Campofilone» ΠΠΕ δεν πρέπει να περιέχουν γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ) και πρέπει να έχουν τα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά, εκφραζόμενα ανά 100 gr προϊόντος:

- αυγά, λαμβανόμενα από κότες ελευθέρως βοσκής που διατρέφονται αποκλειστικά με σιτηρά χωρίς ΓΤΟ. Τα αυγά δεν πρέπει να περιέχουν συνθετικές χρωστικές ύλες και πρέπει να περιέχουν 10 έως 12 g πρωτεϊνών, > 9 g λιπαρών ουσιών και να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε β-καροτένιο 33 ppm και ελάχιστη περιεκτικότητα σε στερεό υπόλειμμα 20 % επί ξηρού.
- σιμιγδάλι σκληρού σίτου με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (άζωτο × 5,70) τουλάχιστον 12,50 ανά εκατό μέρη ξηράς ύλης.
- αλεύρι μαλακού σίτου τύπου 00, με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (άζωτο × 5,70) τουλάχιστον 10,00 ανά εκατό μέρη ξηράς ύλης.

3.4. Ζωοτροφές:

—

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Maccheroncini di Campofilone» — παρασκευή ζύμης, έλαση, κοπή, ξήρανση — πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

Μετά την παρασκευή, την έλαση και την κοπή της ζύμης, το προϊόν «Maccheroncini di Campofilone» τοποθετείται σε φύλλα λευκού χαρτιού κατάλληλου για τρόφιμα, πλάτους 22 έως 26 cm και μήκους 32 έως 35 cm. Τα φύλλα που λαμβάνονται με τον τρόπο αυτό και περιέχουν το νωπό προϊόν, έχουν βάρος μεταξύ 155 και 175 g το καθένα και διπλώνονται, με τον παραδοσιακό τρόπο, στις τέσσερις πλευρές ώστε να συκρατείται το προϊόν και τοποθετούνται με τάξη σε κατάλληλα πλαίσια για την ξήρανση. Στο τέλος της φάσης ξήρανσης, τα φύλλα συσκευάζονται.

Η εργασία συσκευασίας, που εκτελείται αποκλειστικά στη μονάδα παραγωγής, είναι αναγκαία για να εξασφαλιστεί, κατά τη φάση μεταφοράς και διατήρησης, η κατάλληλη προστασία του προϊόντος, το οποίο είναι ευαίσθητο και πολύ ευπαθές.

Αν τα ζυμαρικά «Maccheroncini di Campofilone» μεταφέρονταν χωρίς κατάλληλη προστασία, την οποία προσφέρει η θήκη, θα κινδύνευαν από τα χτυπήματα που θα μπορούσαν να οδηγήσουν στη θραύση του ζυμαρικού. Συνεπώς, θα έχαναν τα τυπικά φυσικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο και από τα οποία αναγνωρίζεται το ίδιο το προϊόν, ακόμη και οπτικά.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Σε κάθε θήκη ή στις ετικέτες που τοποθετούνται στις συσκευασίες, αναγράφονται με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, επιπλέον των απαιτούμενων από τη νομοθεσία στοιχείων, οι ακόλουθες πρόσθετες ενδείξεις:

Το γραφικό σύμβολο της ΕΕ για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη όπως προβλέπεται από τον κανονισμό ΕΚ αριθ. 1898/2006, δίπλα από την ένδειξη «Maccheroncini di Campofilone» ΠΠΕ. Η ονομασία «Maccheroncini di Campofilone» πρέπει να έχει ελάχιστο ύψος 5 mm.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

Η ονομασία «Maccheroncini di Campofilone» δεν μεταφράζεται.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Maccheroncini di Campofilone» καλύπτει το έδαφος της κοινότητας Campofilone, που βρίσκεται στην επαρχία Fermo της περιφέρειας Marche.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το Camprofilone είναι ένας μικρός μεσαιωνικός οικισμός που εκτείνεται σε έναν αυχένα της κάτω Valle dell'Aso, σε υψόμετρο 210 m. Αυτό το γεωργικό κέντρο περηφανεύεται για την εξαιρετική πολυμορφία του τοπίου του, από το λευκό των χιονισμένων βουνοκορφών του δρυμού των Monti Sibillini μέχρι το πράσινο των λόφων και το γαλάζιο της Αδριατικής θάλασσας. Το κλίμα της περιοχής είναι ιδιαίτερα ευνοϊκό, καθώς η εγγύτητα με τη θάλασσα είναι τέτοια ώστε η αύρα να καθιστά το κλίμα πολύ ευχάριστο, μετριάζοντας το ψύχος που οφείλεται στο υψόμετρο.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Τα ζυμαρικά «Maccheroncini di Camprofilone» διακρίνονται σαφώς από τα άλλα ζυμαρικά λόγω της λεπτότητας και της λεπτής κοπής τους. Χάρη στα χαρακτηριστικά αυτά το προϊόν χρειάζεται πολύ περιορισμένο χρόνο βρασμού, δηλαδή ένα λεπτό σε βραστό νερό ή προσθήκη απευθείας στη σάλτσα, χωρίς προηγούμενο βρασμό. Άλλο θεμελιώδες χαρακτηριστικό που αποδεικνύει τη μοναδικότητα των ζυμαρικών «Maccheroncini di Camprofilone» είναι η εκατοστιαία περιεκτικότητα της ζύμης σε αυγά. Αυτή είναι, πράγματι, πολύ μεγαλύτερη σε σύγκριση με άλλους τύπους ζυμαρικών. Η ποσότητα χρησιμοποιούμενων αυγών ανά 1 Kg σιμιγδαλιού σκληρού σίτου ή αλεύρου μαλακού σίτου ποικίλλει από 7 έως 10 ή, εάν εκφράζεται σε εκατοστιαία αναλογία, είναι τουλάχιστον 33 %.

Η αναλογία αυτή, σε συνδυασμό με τη διαδικασία αργής ξήρανσης, καθορίζει την υψηλότερη απόδοση του προϊόντος, καθώς, ενώ 250 g συνηθισμένων ζυμαρικών αντιστοιχούν σε 2 πλούσιες μερίδες, από την ίδια ποσότητα «Maccheroncini di Camprofilone» λαμβάνονται 4 μερίδες.

Αυτή η απόδοση των «Maccheroncini di Camprofilone» αντανakλά συνεπώς την απορροφητική ικανότητα των ζυμαρικών, που συγκρατούν ποσότητα σάλτσας μεγαλύτερη από αυτή των άλλων τύπων.

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

Η αίτηση αναγνώρισης της ΠΓΕ δικαιολογείται από τη φήμη και την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος. Αναφορά στα ζυμαρικά «Maccheroncini di Camprofilone» ισοδυναμεί με αναφορά στην πιο αυθεντική πολιτιστική έκφραση της περιοχής του Camprofilone. Η βιοτεχνική παραγωγή αυτών των ζυμαρικών είναι η εκδήλωση της λαϊκής παράδοσης του μεσαιωνικού οικισμού του Camprofilone, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Τα αυγά ιδιαίτερω, τα οποία δεν είναι πάντοτε διαθέσιμα κατά τη διάρκεια του έτους, καθώς εξαρτώνται από τον βιολογικό κύκλο της κότας, έχουν κεντρίσει την επινοητικότητα και τη φαντασία των γυναικών του Camprofilone, οι οποίες ξεκίνησαν να παρασκευάζουν σπιτικά ζυμαρικά, στην αρχή νωπά και αργότερα εφαρμόζοντας μια διαδικασία που στη συνέχεια εξελίχθηκε στη διαδικασία ξήρανσης. Τα ξηρά ζυμαρικά ήταν πράγματι πιο εύχρηστα από τα νωπά, αφού διατηρούνταν στα ερμάρια και μπορούσαν να καταναλωθούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ωστόσο, η χονδροειδής κοπή παρουσίαζε και ένα μειονέκτημα: ο αέρας κατά τη διαδικασία ξήρανσης καμπύλωνε τα ζυμαρικά, με αποτέλεσμα να θραύονται σε διάφορα σημεία και να μην μπορούν να καταναλωθούν ακέραια. Τότε οι επινοητικές νοικοκυρές άρχισαν να κόβουν τα φύλλα σε πολύ λεπτές κλωστές, που δεν θραύονταν με την επίδραση του αέρα και παρέμεναν ακέραιες έως την κατανάλωση. Η τέχνη παρασκευής των «Maccheroncini di Camprofilone» γεννήθηκε επομένως στις κουζίνες και εξελίχθηκε στα βιοτεχνικά εργαστήρια και από τότε αυτές οι πολύ λεπτές χρυσές κλωστές έχουν ιδιαίτερη βαρύτητα, καθώς διακρίνονται από τα «καθημερινά» πιάτα, αποτελώντας το εκλεκτό έδεσμα, σύμβολο της αξιοσύνης της νοικοκυράς του σπιτιού, στα γιορτινά γεύματα. Αρχικά προσφέρονταν μόνο στις μεγάλες γιορτές και αποτελούσαν ένα πολύτιμο δώρο για εκλεκτούς φίλους.

Η παράδοση και η ικανότητα που διατηρήθηκαν επί 600 έτη, οδήγησαν στην ανάπτυξη του εμπορίου από οικογενειακές επιχειρήσεις, που κατέστησαν γνωστό το Camprofilone σε όλο τον κόσμο. Ήδη το 1400 τα ζυμαρικά του θεωρούνταν εκλεκτό έδεσμα και αναφέρονταν σε επιστολή του Αβαείου του Camprofilone, καθώς και σε έγγραφο του Συμβουλίου του Τρέντο και επίσης σε τετράδια συνταγών μαγειρικής ορισμένων οίκων ευγενών. Όμως, μόλις στις αρχές του 20^{ου} αιώνα ξεκίνησαν μερικές νοικοκυρές και ιδιοκτήτριες πανδοχείων του Camprofilone να προσφέρουν τα Maccheroncini με το χαρακτηριστικό σχήμα των μακριών και λεπτών κλωστών στους επισκέπτες της περιοχής. Στον πρώτο γαστρονομικό οδηγό της Ιταλίας (Guida Gastronomica d'Italia), που εξέδωσε το 1931 η ιταλική Περιηγητική Λέσχη, αναφέρονται τα Maccheroncini di Camprofilone, τεκμηριώνοντας με τον τρόπο αυτό την ύπαρξη ισχυρού δεσμού μεταξύ της γαστρονομικής σπεσιαλιτέ και του τόπου καταγωγής της. Αυτός ο χαρακτηρισμός ενισχύθηκε στη συνέχεια, κατά την περίοδο μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, και το 1960 ιδρύθηκε το πρώτο βιοτεχνικό εργαστήριο με την ονομασία «Nello Spinosi». Το 1965, με την είσοδο στην αγορά της βιοτεχνικής επιχείρησης «Alimentari Valdaso» σημειώθηκε επιπλέον αύξηση της παραγωγής και διάδοση του τυπικού προϊόντος του Camprofilone.

Μία ευκαιρία που δεν πρέπει να χάσει κανείς για να δοκιμάσει τη γαστρονομική σπεσιαλιτέ του Camprofilone είναι η γιορτή προς τιμήν της. Η γέννηση αυτής της γιορτής ανάγεται στο 1964 και από τότε επαναλαμβάνεται ετησίως, επί τρεις ημέρες κατά το πρώτο 10ήμερο του Αυγούστου. Για την εκδήλωση αυτή καταφθάνουν σε αυτήν την κοινότητα της επαρχίας Ascoli Piceno χιλιάδες επισκέπτες και προσφέρονται περίπου 20 000 μερίδες ζυμαρικών, στοιχείο που αποδεικνύει την επιτυχία της γιορτής του Camprofilone και, επομένως, τη φήμη των «Maccheroncini di Camprofilone».

Στους παραγωγούς ζυμαρικών του Camprofilone έχουν απονεμηθεί εθνικά και διεθνή βραβεία και διακρίσεις μεγάλου κύρους, επιβεβαιώνοντας ότι ο οικισμός του Camprofilone έχει συνδέσει άρρηκτα τη φήμη του και το όνομά του με αυτό το εκλεκτό έδεσμα, χάρη στο οποίο δημιουργήθηκε ένας ολόκληρος παραγωγικός κλάδος με ανθρώπινο δυναμικό υψηλής ειδίκευσης στην παραγωγή ζυμαρικών.

Τα ζυμαρικά «Maccheroncini di Camprofilone» έχουν φθάσει, με την πάροδο του χρόνου, στις πιο σημαντικές αγορές σε Ευρώπη, Αμερική, Καναδά, αραβικές χώρες και Ασία. Η μοναδικότητα των ζυμαρικών «Maccheroncini di Camprofilone» έγκειται στο γεγονός ότι, με την πάροδο των αιώνων, έχει διατηρηθεί αμετάβλητη η τεχνική επεξεργασίας τους, με αποτέλεσμα να διατηρούνται αναλλοίωτα η απλή και ιδιαίτερη σύστασή τους και ο ιδιαίτερος τύπος ξήρανσης, καθώς και στο γεγονός ότι πρόκειται για προϊόν που απαιτεί για την παρασκευή του ιδιαίτερη ικανότητα και πείρα, χαρακτηριστικά που το καθιστούν προϊόν εξαιρετικής ποιότητας από πλευράς απόδοσης, γεύσης, ελαφριάς σύστασης και ευκολίας βρασμού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Maccheroncini di Camprofilone» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 131 της 8ης Ιουνίου 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 (www.politicheagricole.it) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο άνω δεξί τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 78/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾

«COPPA DE CORSE»/«COPPA DE CORSE — COPPA DI CORSICA»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0005-0992-26.04.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

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

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

Η ονομασία προέλευσης «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» αφορά κρέας προερχόμενο από τον σβέροχο χοίρων τοπικής φυλής pustrale, το οποίο έχει υποβληθεί σε αλπαστώση, ξήρανση και τελειοποίηση.

Τα στάδια της αλάτισης, της ξήρανσης και της ωρίμασης έχουν ελάχιστη διάρκεια 5 μηνών, εκ των οποίων η διάρκεια ωρίμασης υπερβαίνει τους 2 μήνες (τελευταίο στάδιο της παρασκευής του προϊόντος, το οποίο πραγματοποιείται αποκλειστικά σε φυσικές συνθήκες περιβάλλοντος και είναι ουσιώδους σημασίας για την εξασφάλιση της επιθυμητής υφής και την ανάπτυξη των αρωμάτων του προϊόντος).

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι τα ακόλουθα: το μήκος του είναι μεταξύ 25 και 35 cm, το σχήμα του κυλινδρικό και το ξηρό του βάρος μεταξύ 0,8 και 2,2 kg.

Τοποθετείται σε περίβλημα από έντερο χοίρου ή λεπτή στρώση χοίρειου λίπους, το οποίο συγκρατείται με σπάγκο ή δίχτυ.

Η φέτα έχει ελαιώδη υφή και το άπαχο τμήμα της χαρακτηρίζεται από ομοιογενές κόκκινο έως βαθυκόκκινο χρώμα και είναι διάστικτο. Το χρώμα του ενδομυϊκού λίπους είναι λευκό έως ρόδινο.

Η αναλογία λίπους/άπαχου τμήματος κυμαίνεται μεταξύ 30 % και 50 %.

Η υφή του «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» είναι σφικτή και μυελώδης.

Παρουσιάζει μεγάλο πλούτο αρωμάτων (φρουτώδη αρώματα με οσμή κάστανου, μανιταριού ή ξύλου) και έχει χαρακτηριστική αλμυρή γεύση με την πιθανή παρουσία μιας πιπεράτης νότας.

Μπορεί να έχει ένα ελαφρύ άρωμα και γεύση καπνιστού ή βουτυρώδη γεύση.

Τα φυσικοχημικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά του είναι τα ακόλουθα (% του ξηρού προϊόντος/μυς αναφοράς = serratus ventralis):

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

- τα ολικά λιπίδια στο λίπος ανέρχονται σε ≥ 89 %·
- το ποσοστό άλατος κυμαίνεται μεταξύ 6,5 % και 10 %·
- τα ενδομυϊκά λιπίδια ανέρχονται σε ≥ 6 %·
- ίχνη νιτροδών/νιτρικών αλάτων·
- το ποσοστό υγρασίας στο άπαχο τμήμα κυμαίνεται μεταξύ 45 % και 55 %·
- το ελαϊκό οξύ ανέρχεται σε ≥ 45 %.

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε ολόκληρο κομμάτι, τεμαχισμένο σε φέτες και συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε τεμάχια συσκευασμένα σε κενό αέρος, ελάχιστου βάρους 200 gr.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Χαρακτηριστικά των σφαγίων

Τα σφάγια χοίρων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των προϊόντων προέρχονται από χοίρους της φυλής *nustrale*, των οποίων η ηλικία σφαγής κυμαίνεται μεταξύ 12 και 36 μηνών ενώ το βάρος σφαγίου είναι μεταξύ 85 και 140 kg. Το πάχος του λίπους είναι μεταξύ 2,5 και 6 cm.

Οι παράγοντες της φυλής *nustrale*, η μεγάλη ηλικία σφαγής, η εκτροφή σε ελεύθερη βοσκή και η τελειοποίηση κυρίως με βάση το κάστανο ή/και το βελανίδι προσδίδουν στην πρώτη ύλη μια ιδιαίτερη ποιότητα: χρώμα κρέατος κόκκινο έως βαθυκόκκινο, σημαντικό φορτίο λιπιδίων και ειδική ποιότητα λίπους.

Χαρακτηριστικά του νωπού τεμαχίου

- Σβέρκος κομμένος στο επίπεδο του πέμπτου πλευρού.
- 2 τεμάχια ανά χοίρο.
- Σχήμα κυλινδρικό ελαφρώς κυρτό.
- Μερική αφαίρεση λίπους.
- Νωπό βάρος μεταξύ 1,3 και 3,3 kg.
- Απαγορεύεται οποιαδήποτε διεργασία σε θερμοκρασία κάτω του μηδενός (κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη ...).

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Μετά τον απογαλακτισμό, τα ζώα εκτρέφονται σε ελεύθερη βοσκή. Η εν λόγω ελεύθερη βοσκή συνίσταται σε μετακίνηση των κοπαδιών σε δασο-κτηνοτροφικές εκτάσεις, η διαχείριση της οποίας βασίζεται μεταξύ άλλων στη διαθεσιμότητα πόρων χορτονομής και στην εναλλαγή των εποχών.

Η τροφή προσλαμβάνεται εν μέρει από τα ίδια τα ζώα κατά την ελεύθερη βοσκή (χορτάρι, ρίζες, κόνδυλοι ...). Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές χορηγούνται στα κοπάδια στις περιοχές βοσκής από τον κτηνοτρόφο εντός του ορίου των 2 kg ημερησίως ανά χοίρο. Οι συμπληρωματικές ζωοτροφές αποτελούνται κατά 90 % τουλάχιστον από σιτηρά, ελαιούχους σπόρους, όσπρια και παράγωγά τους, κατά βάρος της χορηγούμενης ζωοτροφής και κατά σταθμισμένο μέσο όρο, με ελάχιστο ποσοστό 60 % σιτηρών και παράγωγων προϊόντων τους (σίτος, κριθάρι, αραβόσιτος). Αραβόσιτος επιτρέπεται να περιλαμβάνεται στις συμπληρωματικές ζωοτροφές έως και σαράντα πέντε ημέρες πριν από την έναρξη της τελειοποίησης.

Η τελειοποίηση πραγματοποιείται μεταξύ Οκτωβρίου και Μαρτίου επί μέγιστο χρονικό διάστημα 45 ημερών. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα ζώα τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια και κάστανα, τα οποία προσλαμβάνουν σε ελεύθερη βοσκή στις εκτάσεις τελειοποίησης (δρυοδάση και καστανώνες) τουλάχιστον κατά τις πρώτες 30 ημέρες. Στη συνέχεια επιτρέπεται η συμπλήρωση των ζωοτροφών με κριθάρι. Η ποσότητα κριθαριού δεν υπερβαίνει τα 4 κιλά/ημέρα/χοίρο. Το σύνολο των ημερήσιων ποσοτήτων κριθαριού που χορηγεί ο κτηνοτρόφος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30 % της διατροφής με κάστανα ή/και βελανίδια κατά την περίοδο τελειοποίησης.

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

Όλα τα στάδια παραγωγής (αναπαραγωγή, εκτροφή, τελειοποίηση, σφαγή, μεταποίηση και ωρίμαση των αλλαντικών) πραγματοποιούνται υποχρεωτικά στη γεωγραφική περιοχή.

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

Η κοπή, ο τεμαχισμός σε φέτες και η συσκευασία πραγματοποιούνται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής ώστε να μην σημειώνεται:

- απώλεια ελέγχου των οργανοληπτικών ιδιοτήτων κατά τις συνθήκες αποθήκευσης και χειρισμού των προϊόντων,
- απώλεια ελέγχου της παρακολούθησης των προϊόντων, της ιχνηλασιμότητας και της επανασήμανσής τους.

Ο τεμαχισμός σε φέτες πραγματοποιείται χειρωνακτικά, αποκλειστικά με μαχαίρι, προκειμένου να αποφευχθεί θέρμανση του κρέατος, με την οποία υπάρχει κίνδυνος να αλλοιωθούν οι ειδικές οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος. Ο επιτρεπόμενος εξοπλισμός είναι ο εξής: ένα μαχαίρι τεμαχισμού σε φέτες και μία βάση.

Το περίβλημα (φυσικό έντερο ή λεπτή στρώση λίπους) έχει αφαιρεθεί εξαρχής για τα τεμαχισμένα προϊόντα.

Η κοπή σε μερίδες και ο τεμαχισμός σε φέτες ακολουθούνται από άμεση συσκευασία των προϊόντων σε κενό αέρος.

Το άπαχο τμήμα χαρακτηρίζεται από κόκκινο έως βαθυκόκκινο χρώμα. Η απουσία συντηρητικών (που επιτρέπει τον περιορισμό της οξείδωσης και, ως εκ τούτου, τη σταθεροποίηση του χρώματος του προϊόντος) εκτός του αλατιού, καθιστά αναγκαία τη συσκευασία σε κενό αέρος όσο το δυνατόν συντομότερα προκειμένου να αποφευχθεί το μαύρισμα του κρέατος.

Το λίπος, το οποίο χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη γέυση, άρωμα, χρώμα και στιλπνότητα, αλλοιώνεται εύκολα όταν εκτεθεί στον αέρα, γεγονός που επιβεβαιώνει την ανάγκη συσκευασίας σε κενό αέρος το συντομότερο δυνατόν.

Ομοίως, κάθε τεμάχιο που κόβεται συσκευάζεται πλήρως εντός 12 ωρών.

Με τον τρόπο αυτόν αποφεύγεται η αλλοίωση του προϊόντος, ιδίως όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Ανεξάρτητα από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία και ισχύουν για τα προϊόντα αλλαντοποίησης, η επισήμανση των προϊόντων με ονομασία προέλευσης «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- την ονομασία προέλευσης «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica»
- το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης, από την ημερομηνία καταχώρισης σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η ένδειξη «τελειοποίηση με κάστανο ή/και βελανίδι» ή «χοίροι τελειοποιημένοι με κάστανο ή/και βελανίδι» ή «100 % κάστανα/βελανίδια» μπορεί να εμφανίζεται στην ετικέτα μόνο για τα προϊόντα που προέρχονται από ζώα τα οποία υποβλήθηκαν σε τελειοποίηση αποκλειστικά με την πρόσληψη κάστανου ή/και βελανιδιού.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» βασίζεται στις κοινότητες των οποίων το φυσικό περιβάλλον ανταποκρίνεται στις παραδοσιακές συνθήκες εκτροφής και μεταποίησης του «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica», ήτοι στο σύνολο του εδάφους της Κορσικής πλην της παράκτιας ζώνης, η οποία είναι ακατάλληλη για τις συνθήκες παραγωγής του προϊόντος.

Συνεπώς, η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα διοικητικά διαμερίσματα Corse-du-Sud και Haute-Corse, των οποίων οι ακόλουθες κοινότητες καλύπτονται εν μέρει:

Διοικητικό διαμέρισμα Corse-du-Sud: Afa, Αιάκιο, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglionne, Casalbriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castelle-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Ένα χαρτογραφικό έγγραφο που οριοθετεί τη γεωγραφική περιοχή είναι κατατεθειμένο στο δημαρχείο για τις κοινότητες που καλύπτονται εν μέρει. Η χαρτογραφική οριοθέτηση των εν λόγω κοινοτήτων είναι προσβάσιμη μέσω του διαδικτυακού τόπου της αρμόδιας εθνικής αρχής, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οδηγίας INSPIRE.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η Κορσική διαθέτει ένα εξαιρετικά ιδιάζον φυσικό περιβάλλον, τόσο από κλιματολογική, ορογραφική ή εδαφολογική άποψη όσο και από πλευράς λειτουργίας των οικοσυστημάτων της.

Γεωλογικά, διακρίνεται στα δυτικά μια ερκύνια Κορσική, όπου κυριαρχούν οι γρανίτες, οι γρανουλίτες και οι πορφύρες δημιουργώντας ένα ιδιαίτερα τραχύ ανάγλυφο, και στα βορειοανατολικά μια αλπική Κορσική, όπου συναντώνται στυλικοί σχιστόλιθοι και διάφορα ιζηματογενή εδάφη και όπου το υψόμετρο είναι χαμηλότερο και το ανάγλυφο λιγότερο έντονο. Σε συνδυασμό με τις κλιματικές διαβαθμίσεις, το έδαφος ευνοεί μια σημαντική φυτική κάλυψη και την ανάπτυξη βλάστησης χρήσιμης για την εκτροφή ειδικού χοίρειου ζωικού κεφαλαίου.

Η Κορσική διαθέτει μεσογειακό κλίμα, όμως λόγω του νησιωτικού της χαρακτήρα και λόγω της ποικιλότητας υψομέτρων και προσανατολισμών που δημιουργούν μια σύνθετη τοπογραφία, το κλίμα αυτό χαρακτηρίζεται από μεγάλες διακυμάνσεις, με αποτέλεσμα να παρατηρούνται αντιθέσεις ενίοτε εντυπωσιακές μεταξύ κοιλάδων ή ακόμη και πλαγιών πολύ κοντινών.

Η σημερινή χλωρίδα της Κορσικής είναι κυρίως παλαιομεσογειακή. Ο απομονωμένος χαρακτήρας ευνόησε την εξέλιξη των ειδών και η χλωρίδα της Κορσικής χαρακτηρίζεται από υψηλό ποσοστό ενδημικών ειδών.

Μεταξύ των διαφόρων ορόφων βλάστησης, διακρίνεται ο ύψυγρος μεσογειακός όροφος, ο οποίος χαρακτηρίζεται από την παρουσία φελλοφόρων δρυών και αριών. Ο πιο διαδεδομένος σχηματισμός στον εν λόγω όροφο είναι η μακία.

Ο υγρός μεσογειακός όροφος χαρακτηρίζεται από την καστανιά. Σε αυτό το επίπεδο σταματά να εμφανίζεται η ελιά, της οποίας το ανώτερο όριο συμπίπτει με το κατώτερο όριο της καστανιάς.

Ως εκ τούτου, η Κορσική είναι μια χώρα δασική, καθώς οι συνθήκες του εδάφους και του κλίματος είναι, στο σύνολό τους, πολύ ευνοϊκές για το δάσος. Υπάρχουν άφθονοι πόροι καστανιάς και βελανιδιάς στο σύνολο της επιφάνειας του νησιού.

Τα αλλαντικά παρασκευάζονται από την αρχαιότητα και αποτελούν από παλαιωτάτων χρόνων, μαζί με τα γαλακτοκομικά προϊόντα, μία από τις βασικές πηγές ζωικής πρωτεΐνης στην παραδοσιακή νησιωτική διατροφή.

Τα σημερινά συστήματα κτηνοτροφίας αποτελούν κληρονομιά μιας αρχαίας ποιμενικής παράδοσης, η οποία συνίστατο στη μετακίνηση των κοπαδιών χοίρων σε ορεινές δασο-κτηνοτροφικές εκτάσεις ή θερμούς βοσκότοπους (διαδρομές ελεύθερης βοσκής) ανάλογα με τους πόρους χορτονομής που προσέφερε το περιβάλλον.

Οι χοίροι της φυλής nustrale, η οποία είναι τοπική φυλή, είναι ιβηρικού τύπου. Πρόκειται για ένα ανθεκτικό αγροτικό ζώο, ιδιαίτερα κατάλληλο γι' αυτό το είδος εκτροφής. Αξιοποιεί αρκετά καλά τους φυσικούς πόρους που βρίσκει. Οι χοιρομητέρες είναι εκείνες που καθοδηγούν το κοπάδι στις διάφορες διαδρομές ελεύθερης βοσκής, οι οποίες παρουσιάζουν ποικιλία (δενδρώδεις περιοχές, θερμοί βοσκότοποι ...). Οι διαδρομές μπορούν επίσης να μεταβάλλονται ανάλογα με τις εποχές και τους πόρους χορτονομής που υπάρχουν στο περιβάλλον.

Από τον απογαλακτισμό έως το τέλος της ανάπτυξης, ο κτηνοτρόφος παρέχει στα ζώα, στις διαδρομές ελεύθερης βοσκής, το σιτηρέσιο που είναι απαραίτητο για την ανάπτυξή τους. Οι χοίροι προσλαμβάνουν επίσης τους πόρους χορτονομής που υπάρχουν στις εκτάσεις (χορτάρι, ρίζες, κόνδυλοι ...).

Στο στάδιο της τελειοποίησης, τα ζώα αφήνονται για ελεύθερη βοσκή στα δρυοδάση και στους καστανώνες την περίοδο που αυτά παράγουν τους καρπούς τους. Τρέφονται κατά κύριο λόγο με κάστανα ή/και βελανίδια καθ' όλη τη διάρκεια του φθινοπώρου και του χειμώνα. Το επιτρεπόμενο συμπλήρωμα μπορεί να είναι μόνο κριθάρι.

Το στάδιο αυτό αποτελεί καίρια φάση, η οποία έχει άμεσο αποτέλεσμα στην αύξηση του βάρους και στην ποιότητα του λίπους (αυξημένο ποσοστό μονοακόρεστων λιπαρών οξέων και χαμηλό ποσοστό κορεσμένων λιπαρών οξέων).

Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στις περιοχές εκτροφής καθιστούν αναγκαία την εφαρμογή κατάλληλων μεθόδων διατήρησης. Ως εκ τούτου, επιβάλλεται η ξηρή αλλαντοποίηση, η οποία χρησιμοποιεί ως αρχές διατήρησης: την αλιπάσωση και την αφυδάτωση.

Απουσία βιομηχανικής ψύξης, η οποία εμφανίστηκε μόλις στα τέλη του 19ου αιώνα, οι νησιώτες αξιοποιούσαν τις δυνατότητες που τους παρείχε το περιβάλλον. Για τον λόγο αυτόν, η σφαγή και η μεταποίηση είχαν, και εξακολουθούν να έχουν, έντονα εποχικό χαρακτήρα. Ως εκ τούτου, η κατανάλωση του «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» ξεκινά τον Απρίλιο και σταματά το αργότερο τον Νοέμβριο. Η κατανάλωση αυτή, η οποία λαμβάνει χώρα κατά κύριο λόγο το καλοκαίρι, το καθιστά ένα προϊόν τρέχουσας και καθημερινής κατανάλωσης. Γενικά καταναλώνεται ως ορεκτικό και συναντάται στα περισσότερα νησιωτικά τραπέζια.

Κατά τη μεταποίηση χρησιμοποιούνται φυσικές μέθοδοι. Τα μόνα συστατικά τα οποία ήταν παλαιόθεν διαθέσιμα και χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα στην παρασκευή είναι το αλάτι, το πιπέρι και η πιπεριά (κανένα συντηρητικό). Η ξήρανση πραγματοποιείται με τη χρήση θερμότητας από την καύση τοπικής ξυλείας πλατύφυλλων δέντρων.

Η διάρκεια και οι παραδοσιακές συνθήκες ωρίμασης (σε φυσικούς χώρους αποθήκευσης και σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) εξασφαλίζουν ειδικές οργανοληπτικές ιδιότητες, ιδίως στο επίπεδο της ανάπτυξης των αρωμάτων και της υφής.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Τα ειδικά χαρακτηριστικά του «Corpa de Corse»/«Corpa de Corse — Corpa di Corsica» είναι τα ακόλουθα:

- Η φέτα φέρει λίπος ομοιογενούς χρώματος κόκκινου έως βαθυκόκκινου, το οποίο συνδέεται με την περιεκτικότητα χρωστικών ουσιών στους μύες.
- Το άπαχο τμήμα είναι διάσπικτο, χαρακτηριστικό το οποίο συνδέεται με την ύπαρξη ποσοστού ενδομυϊκών λιπιδίων μεγαλύτερου ή ίσου με 6 %.
- Η φέτα έχει ελαιώδη υφή, η οποία συνδέεται με υψηλό ποσοστό ελαϊκού οξέος.
- Η υφή της φέτας είναι μυελώδης, χαρακτηριστικό το οποίο συνδέεται με υψηλή λιπόλυση.
- Η φέτα παρουσιάζει μεγάλο πλούτο αρωμάτων (φρουτώδη αρώματα με οσμή κάστανου, μανιταριού ή ξύλου) και έχει χαρακτηριστική αλμυρή γεύση, η οποία συνδέεται με την περιεκτικότητα σε αλάτι που κυμαίνεται μεταξύ 6,5 % και 10 %, με την πιθανή παρουσία μιας πιπεράτης νότας.

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):

Η χρήση χοίρων της φυλής *nustrale* αποτελεί βασικό τοπικό στοιχείο. Συγκεκριμένα, τόσο η ανθεκτικότητα αυτής της τοπικής φυλής, η οποία επιδεικνύει αντοχή στις σημαντικές κλιματικές και διατροφικές διακυμάνσεις και έχει τη δυνατότητα να συσσωρεύει ταχέως αποθέματα λιπιδίων όταν η τροφή είναι άφθονη, όσο και οι συνθήκες εκτροφής της είναι ιδιαίτερες και πολύ καλά προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες: ορεινή ζώνη, εκτροφή σε ελεύθερη βοσκή, μεγάλος κύκλος παραγωγής (μεγάλη ηλικία σφαγής για βάρος σφαγίου πάντοτε κάτω των 140 kg), διατροφή βασισμένη στους φυσικούς πόρους, ιδίως στο στάδιο της τελειοποίησης.

Ως εκ τούτου, οι εκμεταλλεύσεις εκτατικής χοιροτροφίας, στο σύνολο σχεδόν του εδάφους της Κορσικής, έχουν στη διάθεσή τους άφθονους διατροφικούς πόρους: κάστανες και αριές, οι οποίες απαντούν εξίσου σε φυσικές δασικές εκτάσεις με έντονη ανθρώπινη δραστηριότητα και σε εκτάσεις οι οποίες θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν γεωργο-δασικές.

Ο συνδυασμός της προσαρμογής της φυλλής και των διαθέσιμων φυσικών πόρων επιτρέπει την παραγωγή ενός προϊόντος του οποίου η ποιότητα εκφράζεται με χρώμα κόκκινο έως βαθυκόκκινο, έντονη περιεκτικότητα σε λίπος (υψηλή αναλογία λίπους/άπαχου τμήματος και ιδιαίτερα διάστικτο άπαχο τμήμα) και βάρος ξηρού προϊόντος κάτω των 2,2 kg.

Επιπλέον, το στάδιο της τελειοποίησης έχει άμεσο αποτέλεσμα:

- στην αύξηση του βάρους του ζώου, ιδίως με την αύξηση του υποδόριου φορτίου λιπιδίων (άνω των 2,5 cm.)·
- στην ποιότητα του λίπους (αυξημένο ποσοστό μονοακόρεστων λιπαρών οξέων και χαμηλό ποσοστό κορεσμένων λιπαρών οξέων).

Ως εκ τούτου, το χοιρινό κρέας είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για αλιπάσωση. Οι πρακτικές αλάτισης, μεταξύ των οποίων η αποκλειστική χρήση θαλασσινού άλατος ως μοναδικού συντηρητικού, εξηγούν την αλμυρή γεύση του τελικού προϊόντος, η οποία είναι ευδιάκριτη.

Επιπλέον, το συγκεκριμένο χοιρινό κρέας επιδέχεται επίσης μακρά ωρίμαση σε φυσικές συνθήκες περιβάλλοντος, η οποία δημιουργεί ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως η σφικτή και μυελώδης υφή και ο μεγάλος πλούτος αρωμάτων.

Η σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και ο μεγάλος κύκλος των προϊόντων (ξήρανση και τελειοποίηση) προκαλούν λιγότερη πρωτεϊνόλυση και αυξημένη λιπόλυση, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του προϊόντος, και ειδικότερα της σφικτής και μυελώδους υφής του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽³⁾]

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse_cle073621.pdf

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

Τιμή συνδρομής 2013 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 300 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 420 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	910 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 δημοσιεύθηκε 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 «Σημείωση για 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>

