

# Επίσημη Εφημερίδα C 361

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος  
11 Δεκεμβρίου 2013

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 361/01 Έγκριση κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 107 και 108 της ΣΛΕΕ — Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση <sup>(1)</sup> ..... 1

### III Προπαρασκευαστικές πράξεις

ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ ΤΩΝ ΚΡΑΤΩΝ ΜΕΛΩΝ

2013/C 361/02 Πρωτοβουλία του Βελγίου, της Βουλγαρίας, της Τσεχικής Δημοκρατίας, της Γερμανίας, της Εσθονίας, της Ελλάδας, της Ισπανίας, της Γαλλίας, της Κροατίας, της Ιταλίας, της Κύπρου, της Λετονίας, της Λιθουανίας, του Λουξεμβούργου, της Ουγγαρίας, της Μάλτας, των Κάτω Χωρών, της Αυστρίας, της Πολωνίας, της Πορτογαλίας, της Ρουμανίας, της Σλοβενίας, της Σλοβακίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας, για κανονισμό του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τον οποίο τροποποιείται η απόφαση 2005/681/ΔΕΥ για την ίδρυση της CEPOL (Ευρωπαϊκής Αστυνομικής Ακαδημίας) ..... 4

EL

Τιμή:  
3 EUR

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

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

## IV Πληροφορίες

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

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2013/C 361/03	Ισοτιμίες του ευρώ .....	6
---------------	--------------------------	---

## V Γνωστοποιήσεις

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2013/C 361/04	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για επιχορήγηση στο πλαίσιο του ετησίου προγράμματος εργασιών 2013 στον τομέα του Διευρωπαϊκού Δικτύου Μεταφορών (ΔΕΔ-Μ) για την περίοδο 2007-2013 [Απόφαση C(2013) 1029 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση C(2013) 8744 της Επιτροπής] ....	7
2013/C 361/05	Προσκήσεις υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του πολυετούς προγράμματος εργασιών 2013 για επιχορηγήσεις στο πεδίο του διευρωπαϊκού δικτύου μεταφορών (ΔΕΔ-Μ) την περίοδο 2007-2013 [Απόφαση C(2013) 1675 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση C(2013) 8755 της Επιτροπής] ....	8
2013/C 361/06	Προσκήσεις υποβολής προτάσεων και συναφών δραστηριοτήτων βάσει των προγραμμάτων εργασίας 2014-2015 για την υλοποίηση του προγράμματος-πλαίσου για την έρευνα και την καινοτομία (2014-2020) «Ορίζοντας 2020» και του Προγράμματος Έρευνας και Εκπαίδευσης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας (2014-2018) που συμπληρώνει το πρόγραμμα-πλαίσιο «Ορίζοντας 2020» .....	9

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2013/C 361/07	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 .....	10
2013/C 361/08	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 .....	13



## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Έγκριση κρατικών ενισχύσεων στο πλαίσιο των διατάξεων των άρθρων 107 και 108 της ΣΛΕΕ

Περιπτώσεις όπου η Επιτροπή δεν προβάλλει αντίρρηση

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 361/01)

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	6.11.2013
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	SA.32712 (11/N)
Κράτος μέλος	Ισπανία
Περιφέρεια	Galicia
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Νομική βάση	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Είδος μέτρου	Καθεστώς ενισχύσεων
Στόχος	Αποζημίωση για τις ζημιές που υπέστησαν οι επιχειρήσεις του αλιευτικού τομέα της περιοχής της Γαλικίας λόγω της θύελλας «Becky», που έπληξε τις ακτές της Γαλικίας στις 8 και 9 Νοεμβρίου 2010.
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	0,06 εκατ. EUR
Ένταση	100 %
Διάρκεια	—
Κλάδοι της οικονομίας	A301 — Αλιεία
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	6.11.2013
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	SA.33346 (13/NN)
Κράτος μέλος	Κάτω Χώρες
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Νομική βάση	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Είδος μέτρου	Καθεστώς ενισχύσεων
Στόχος	Σκοπός του μέτρου είναι να συμβάλει στην κάλυψη του κόστους των προγραμμάτων ενημέρωσης και εκπαίδευσης προς όφελος του τομέα λιανικού εμπορίου ιχθύων
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Τα ετήσια έσοδα που προκύπτουν από την εισφορά ποικίλλουν και εξαρτώνται από τις ακόλουθες παραμέτρους: — από τον πραγματικό συντελεστή που εφαρμόζεται, ο οποίος ενδέχεται να κυμαίνεται μεταξύ του 0 και του ανώτατου ορίου (καθορισμένο ανώτατο όριο), — από τον αριθμό των σημείων πώλησης και των φορέων εκμετάλλευσης, ο οποίος ενδέχεται να ποικίλλει, και — από τον ετήσιο προϋπολογισμό όσον αφορά τις δραστηριότητες που ωφελούν τον τομέα λιανικού εμπορίου ιχθύων. Το επίπεδο των εγγεγραμμένων στον προϋπολογισμό εσόδων καθορίζεται με βάση την αξιολόγηση των δραστηριοτήτων που πρέπει να διεξαχθούν κατά τη διάρκεια του εν λόγω έτους. Ο μέγιστος συντελεστής της εισφοράς ανέρχεται σήμερα σε 49,92 EUR ανά έτος για κάθε έμπορο λιανικής πώλησης/σημείο πώλησης.
Ένταση	Τα έσοδα από την εισφορά διαφέρουν από έτος σε έτος και εξαρτώνται από τον συντελεστή που εφαρμόζεται. Επομένως, η ένταση των ενισχύσεων ποικίλλει ανά έτος και, ανάλογα με τον συντελεστή που εφαρμόζεται, κυμαίνεται μεταξύ του 0 % και του ανώτατου ορίου που καθορίστηκε στα 100 %.
Διάρκεια	Έως τις 2 Αυγούστου 2022
Κλάδοι της οικονομίας	Θαλάσσια αλιεία
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	6.11.2013
Αριθμός αναφοράς κρατικής ενίσχυσης	SA.33347 (13/NN)
Κράτος μέλος	Κάτω Χώρες
Περιφέρεια	—
Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Νομική βάση	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Είδος μέτρου	Καθεστώς ενισχύσεων
Στόχος	Σκοπός του μέτρου είναι να συμβάλει στην κάλυψη του κόστους των προγραμμάτων εκπαίδευσης και ενημέρωσης υπέρ του τομέα εφοδιασμού με αλιεύματα
Είδος ενίσχυσης	Άμεση επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Τα ετήσια έσοδα που προκύπτουν από την εισφορά ποικίλλουν και εξαρτώνται από τις ακόλουθες παραμέτρους: — Ένα χιλιοστό της αξίας των αλιευμάτων που παρέχονται από τον προμηθευτή, — 0,03 EUR για κάθε τόνο μυδιών που παρέχεται από τον προμηθευτή, και — Για τους προμηθευτές γαρίδας 0,10 EUR ανά κιλό μη αποφλοιωμένης γαρίδας και 0,30 EUR ανά κιλό αποφλοιωμένης γαρίδας.
Ένταση	Ο μέγιστος ετήσιος συντελεστής της εισφοράς που εφαρμόζεται στον κάθε μεμονωμένο προμηθευτή μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την ποσότητα των παρεχόμενων αλιευμάτων
Διάρκεια	Έως τις 26 Σεπτεμβρίου 2022
Κλάδοι της οικονομίας	Θαλάσσια αλιεία
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Λοιπές πληροφορίες	—

Το κείμενο της απόφασης στην (στις) αυθεντική(-ές) γλώσσα(-ες), χωρίς τα εμπιστευτικά στοιχεία, είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

## III

(Προπαρασκευαστικές πράξεις)

## ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ ΤΩΝ ΚΡΑΤΩΝ ΜΕΛΩΝ

**Πρωτοβουλία του Βελγίου, της Βουλγαρίας, της Τσεχικής Δημοκρατίας, της Γερμανίας, της Εσθονίας, της Ελλάδας, της Ισπανίας, της Γαλλίας, της Κροατίας, της Ιταλίας, της Κύπρου, της Λετονίας, της Λιθουανίας, του Λουξεμβούργου, της Ουγγαρίας, της Μάλτας, των Κάτω Χωρών, της Αυστρίας, της Πολωνίας, της Πορτογαλίας, της Ρουμανίας, της Σλοβενίας, της Σλοβακίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας, για κανονισμό του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τον οποίο τροποποιείται η απόφαση 2005/681/ΔΕΥ για την ίδρυση της CEPOL (Ευρωπαϊκής Αστυνομικής Ακαδημίας)**

(2013/C 361/02)

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως το άρθρο 87 παράγραφος 2 στοιχείο β),

Έχοντας υπόψη την πρωτοβουλία του Βελγίου, της Βουλγαρίας, της Τσεχικής Δημοκρατίας, της Γερμανίας, της Εσθονίας, της Ελλάδας, της Ισπανίας, της Γαλλίας, της Κροατίας, της Ιταλίας, της Κύπρου, της Λετονίας, της Λιθουανίας, του Λουξεμβούργου, της Ουγγαρίας, της Μάλτας, των Κάτω Χωρών, της Αυστρίας, της Πολωνίας, της Πορτογαλίας, της Ρουμανίας, της Σλοβενίας, της Σλοβακίας, της Φινλανδίας, και της Σουηδίας, <sup>(1)</sup>

Μετά τη διαβίβαση του σχεδίου νομικής πράξης στα εθνικά κοινοβούλια,

Ενεργώντας σύμφωνα με τη συνήθη νομοθετική διαδικασία,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 4 της απόφασης 2005/681/ΔΕΥ του Συμβουλίου για την ίδρυση της CEPOL (Ευρωπαϊκής Αστυνομικής Ακαδημίας), έδρα της CEPOL έχει οριστεί το Bramshill (Ηνωμένο Βασίλειο).
- (2) Με τις από 12 Δεκεμβρίου 2012 και 8 Φεβρουαρίου 2013 επιστολές του, το Ηνωμένο Βασίλειο γνωστοποίησε στη CEPOL ότι δεν επιθυμεί πλέον να φιλοξενεί την έδρα της στο έδαφός του. Πέραν της έδρας της CEPOL, στο Bramshill υπάρχει επίσης κέντρο εκπαίδευσης αστυνομικών επονομαζόμενο «National Policing Improvement Agency» (Εθνικός Οργανισμός Βελτίωσης της Αστυνόμευσης). Το Ηνωμένο Βασίλειο αποφάσισε να αντικαταστήσει το κέντρο αυτό με μια νέα Αστυνομική Ακαδημία που θα βρίσκεται σε άλλο σημείο της επικράτειας. Υπό τις συνθήκες αυτές, το Ηνωμένο Βασίλειο αποφάσισε να κλείσει το κέντρο εκπαίδευ-

σης αστυνομικών στο Bramshill και να πωλήσει τον χώρο, με την αιτιολογία ότι το συναφές οικονομικό κόστος είναι επαχθές και δεν βρέθηκε άλλο επιχειρηματικό σχέδιο διαχείρισής του.

- (3) Εν όψει της κατάστασης αυτής, οι αντιπρόσωποι των κυβερνήσεων των κρατών μελών κατέληξαν στις 8 Οκτωβρίου 2013 συμφώνησαν από κοινού σχετικά με ορισμένες ρυθμίσεις για τη φιλοξενία της CEPOL, βάσει των οποίων η CEPOL θα μεταφέρει την έδρα της στη Βουδαπέστη μόλις φύγει από το Bramshill. Η συμφωνία αυτή πρέπει να ενσωματωθεί στην απόφαση 2005/681/ΔΕΥ του Συμβουλίου.
  - (4) Δυνάμει των άρθρων 1 και 2 του πρωτοκόλλου αριθ. 21 για τη θέση του Ηνωμένου Βασιλείου και της Ιρλανδίας όσον αφορά τον χώρο ελευθερίας, ασφάλειας και δικαιοσύνης, το οποίο προσαρτάται στη Συνθήκη για την Ευρωπαϊκή Ένωση και στη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και με την επιφύλαξη του άρθρου 4 του προαναφερόμενου πρωτοκόλλου, τα ανωτέρω κράτη μέλη δεν συμμετέχουν στην έκδοση του παρόντος κανονισμού και δεν δεσμεύονται από την εφαρμογή του.
- Η
- (5) Σύμφωνα με το άρθρο 3 του πρωτοκόλλου (αριθ. 21) για τη θέση του Ηνωμένου Βασιλείου και της Ιρλανδίας όσον αφορά τον χώρο ελευθερίας, ασφάλειας και δικαιοσύνης, το οποίο προσαρτάται στη Συνθήκη για την Ευρωπαϊκή Ένωση και στη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα ανωτέρω κράτη μέλη κοινοποίησαν την επιθυμία τους να συμμετέχουν στην έκδοση και εφαρμογή του παρόντος κανονισμού.
  - (6) Σύμφωνα με τα άρθρα 1 και 2 του πρωτοκόλλου (αριθ. 22) σχετικά με τη θέση της Δανίας, το οποίο προσαρτάται στη Συνθήκη για την Ευρωπαϊκή Ένωση και στη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η Δανία δεν συμμετέχει στην έκδοση του παρόντος κανονισμού και δεν δεσμεύεται από την εφαρμογή του.

<sup>(1)</sup> ΕΕ C...

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 2

Άρθρο 1

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Η απόφαση 2005/681/ΔΕΥ του Συμβουλίου τροποποιείται ως εξής:

Το άρθρο 4 (Έδρα) τροποποιείται ως εξής:

«Ως έδρα της CEPOL ορίζεται η Βουδαπέστη (Ουγγαρία)».

Αρχίζει να ισχύει στις (...) 2014.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και εφαρμόζεται άμεσα στα κράτη μέλη σύμφωνα με τις Συνθήκες.

Έγινε στ ..., ...

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

...

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

...

---

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

10 Δεκεμβρίου 2013

(2013/C 361/03)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	AUD	δολάριο Αυστραλίας
	1,3750		1,5039
JPY	ιαπωνικό γιεν	CAD	δολάριο Καναδά
	141,35		1,4604
DKK	δανική κορόνα	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	7,4604		10,6605
GBP	λίρα στερλίνα	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας
	0,83645		1,6529
SEK	σουηδική κορόνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	8,9897		1,7181
CHF	ελβετικό φράγκο	KRW	ουόν Νότιας Κορέας
	1,2214		1 444,26
ISK	ισλανδική κορόνα	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
			14,1808
NOK	νορβηγική κορόνα	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν
	8,4015		8,3486
BGN	βουλγαρικό λεβ	HRK	κροατική κούνα
	1,9558		7,6425
CZK	τσεχική κορόνα	IDR	ρουπία Ινδονησίας
	27,453		16 371,02
HUF	ουγγρικό φιορίνι	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ
	300,79		4,4094
LTL	λιθουανικό λίτας	PHP	πέσο Φιλιππινών
	3,4528		60,837
LVL	λετονικό λατς	RUB	ρωσικό ρούβλι
	0,7031		44,9962
PLN	πολωνικό ζλότι	THB	ταϊλανδικό μπατ
	4,1825		44,099
RON	ρουμανικό λέου	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	4,4525		3,1759
TRY	τουρκική λίρα	MXN	πέσο Μεξικού
	2,7902		17,6749
		INR	ινδική ρουπία
			83,9149

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



## V

*(Γνωστοποιήσεις)*

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Πρόσκληση υποβολής προτάσεων για επιχορήγηση στο πλαίσιο του ετήσιου προγράμματος εργασιών 2013 στον τομέα του Διευρωπαϊκού Δικτύου Μεταφορών (ΔΕΔ-Μ) για την περίοδο 2007-2013**

**[Απόφαση C(2013) 1029 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση C(2013) 8744 της Επιτροπής]**

(2013/C 361/04)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Κινητικότητας και Μεταφορών, προκηρύσσει πρόσκληση υποβολής προτάσεων με σκοπό την επιχορήγηση έργων σύμφωνα με τις προτεραιότητες και τους στόχους που έχουν καθοριστεί στο τροποποιημένο ετήσιο πρόγραμμα εργασιών στο πεδίο του Διευρωπαϊκού Δικτύου Μεταφορών για το 2013.

Το μέγιστο διαθέσιμο ποσό στο πλαίσιο της παρούσας πρόσκλησης για υποβολή προτάσεων είναι 70 εκατ. EUR.

Η προθεσμία υποβολής των προτάσεων λήγει στις **17 Μαρτίου 2014**.

Το πλήρες κείμενο της πρόσκλησης υποβολής προτάσεων διατίθεται στη διεύθυνση:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

**Προσκλήσεις υποβολής προτάσεων στο πλαίσιο του πολυετούς προγράμματος εργασιών 2013 για επιχορηγήσεις στο πεδίο του διευρωπαϊκού δικτύου μεταφορών (ΔΕΔ-Μ) την περίοδο 2007-2013**

**[Απόφαση C(2013) 1675 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση C(2013) 8755 της Επιτροπής]**

(2013/C 361/05)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Κινητικότητας και Μεταφορών, προκηρύσσει πέντε προσκλήσεις υποβολής προτάσεων, στο πλαίσιο του πολυετούς προγράμματος εργασιών στον τομέα του Διευρωπαϊκού Δικτύου Μεταφορών (ΔΕΔ-Μ) για την περίοδο 2007-2013, με σκοπό την επιχορήγηση των κάτωθι πεδίων:

- Δράσεις έργων προτεραιότητας (ΕΠ) — το ενδεικτικό διαθέσιμο ποσό για τις προτάσεις που θα επιλεγούν είναι 50 εκατ. EUR.
- Θαλάσσιες αρτηρίες (ΜoS) — το ενδεικτικό διαθέσιμο ποσό για τις προτάσεις που θα επιλεγούν είναι 80 εκατ. EUR.
- Ευρωπαϊκά Συστήματα Διαχείρισης της Σιδηροδρομικής Κυκλοφορίας (ERTMS) — το ενδεικτικό διαθέσιμο ποσό για τις προτάσεις που θα επιλεγούν είναι 70 εκατ. EUR.
- Διαχείριση εναέριας κυκλοφορίας (ΑΤΜ) — το ενδεικτικό διαθέσιμο ποσό για τις προτάσεις που θα επιλεγούν είναι 30 εκατ. EUR.
- Ευφυή συστήματα μεταφορών (ΕΣΜ) — το ενδεικτικό διαθέσιμο ποσό για τις προτάσεις που θα επιλεγούν είναι 50 εκατ. EUR.

Η προθεσμία υποβολής των προτάσεων λήγει στις **17 Μαρτίου 2014**.

Τα πλήρη κείμενα των προσκλήσεων υποβολής προτάσεων διατίθενται στη διεύθυνση:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

**Προσκλήσεις υποβολής προτάσεων και συναφών δραστηριοτήτων βάσει των προγραμμάτων εργασίας 2014-2015 για την υλοποίηση του προγράμματος-πλαisiού για την έρευνα και την καινοτομία (2014-2020) «Ορίζοντας 2020» και του Προγράμματος Έρευνας και Εκπαίδευσης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας (2014-2018) που συμπληρώνει το πρόγραμμα-πλαίσιο «Ορίζοντας 2020»**

(2013/C 361/06)

Ανακοινώνεται η προκήρυξη υποβολής προτάσεων και συναφών δραστηριοτήτων βάσει των προγραμμάτων εργασίας 2014-2015 για την υλοποίηση του προγράμματος-πλαisiού για την έρευνα και την καινοτομία (2014-2020) «Ορίζοντας 2020» και του Προγράμματος Έρευνας και Εκπαίδευσης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας (2014-2018) που συμπληρώνει το πρόγραμμα-πλαίσιο «Ορίζοντας 2020».

Η Επιτροπή με τις αποφάσεις C(2013) 8563 της 10ης Δεκεμβρίου 2013, C(2013) 8631 της 10ης Δεκεμβρίου 2013 και C(2013) 8632 της 10ης Δεκεμβρίου 2013 ενέκρινε τρία προγράμματα εργασίας τα οποία περιλαμβάνουν προσκλήσεις υποβολής προτάσεων και συναφείς δραστηριότητες.

Τα προγράμματα υπόκεινται στην έγκριση, χωρίς σημαντικές αλλαγές από τη νομοθετική εξουσία, της απόφασης του Συμβουλίου για τη θέσπιση του ειδικού προγράμματος υλοποίησης του προγράμματος-πλαisiού για την έρευνα και την καινοτομία (2014-2020) «Ορίζοντας 2020», του κανονισμού για τους κανόνες συμμετοχής και διάδοσης, και του κανονισμού του Συμβουλίου σχετικά με το Πρόγραμμα Έρευνας και Εκπαίδευσης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας (2014-2018), που συμπληρώνουν το πρόγραμμα-πλαίσιο «Ορίζοντας 2020». Υπόκεινται επίσης στη θετική γνώμη ή στη μη διατύπωση αντιρρήσεων από τις επιτροπές που συγκροτήθηκαν με την απόφαση του Συμβουλίου για τη θέσπιση του ειδικού προγράμματος υλοποίησης του προγράμματος-πλαisiού «Ορίζοντας 2020» και τον κανονισμό του Συμβουλίου για τη θέσπιση του Προγράμματος Έρευνας και Εκπαίδευσης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Ατομικής Ενέργειας, καθώς και στη διάθεση των πιστώσεων που προβλέπει το σχέδιο προϋπολογισμού για το 2014 μετά την έγκριση του προϋπολογισμού για το 2014 από την αρχή του προϋπολογισμού ή, εάν δεν εγκριθεί ο προϋπολογισμός, όπως προβλέπεται στο σύστημα προσωρινών δωδεκατημορίων. Επιπλέον, το πρόγραμμα εργασίας σχετικά με τον ειδικό στόχο «Ενίσχυση της έρευνας αιχμής μέσω των δραστηριοτήτων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Έρευνας (ΕΣΕ)» θα υπόκειται στην επίσημη γνώμη του νέου Επιστημονικού Συμβουλίου το οποίο θα διαδεχθεί το Επιστημονικό Συμβούλιο που ιδρύθηκε με την απόφαση 2007/134/ΕΚ. Η Επιτροπή επιφυλάσσει του δικαιώματός της να ακυρώσει την πρόσκληση ή να δημοσιεύσει διορθωτικό της πρόσκλησης.

Η επιβεβαίωση ότι έχουν συμπληρωθεί αυτές οι διατάξεις θα αναρτηθεί στη διαδικτυακή πύλη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τους συμμετέχοντες (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Τα εν λόγω προγράμματα εργασίας, περιλαμβανομένων των προθεσμιών και των προϋπολογισμών για τις δραστηριότητες, διατίθενται μέσω της προαναφερόμενης πύλης στους συμμετέχοντες μαζί με πληροφορίες για τους κανόνες που διέπουν τις προσκλήσεις και τις συναφείς δραστηριότητες, καθώς και οδηγίες για τον τρόπο υποβολής προτάσεων. Όλες αυτές οι πληροφορίες επικαιροποιούνται, αν χρειασθεί, στην προαναφερόμενη πύλη για τους συμμετέχοντες.

Σε αυτό το στάδιο μπορούν να υποβληθούν προτάσεις μόνο για τα θέματα που αφορούν το 2014 για τις προσκλήσεις υποβολής προτάσεων που έχουν δημοσιευθεί στην πύλη για τους συμμετέχοντες. Πληροφορίες σχετικά με τον χρόνο υποβολής προτάσεων για τα θέματα που αφορούν το 2015 θα δημοσιευθούν αργότερα.

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 361/07)

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 (<sup>1</sup>).

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 (<sup>2</sup>)

«TØRRFISK FRA LOFOTEN»

Αριθ. ΕΚ: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία**

«Tørrfisk fra Lofoten»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Νορβηγία

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

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.7: Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

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

Το προϊόν «Tørrfisk fra Lofoten» είναι αποξηραμένος με φυσικό τρόπο βακαλάος Ατλαντικού (*Gadus morhua*) από το Lofoten. Η ονομασία καλύπτει τον βακαλάο που πληροί τις απαιτήσεις όσον αφορά την ποιοτική ταξινόμηση, δηλ. το νορβηγικό κλαδικό πρότυπο ταξινόμησης του βακαλαίου, NBS 30-01.

Το προϊόν «Tørrfisk FRA Lofoten» έχει περιεκτικότητα σε νερό 16-27 %, σε πρωτεΐνες 68-78 % και σε λιπαρές ουσίες περίπου 1 %. Έχει συμπυκνωμένη γεύση και άρωμα ψαριού, επιδερμίδα χρυσοκίτρινου χρώματος και μέγεθος 40-90 cm.

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

Το προϊόν «Tørrfisk fra Lofoten» παρασκευάζεται από βακαλάο του Ατλαντικού που αλιεύεται κοντά στο Lofoten και το Vesterålen, από τον Ιανουάριο έως τον Απρίλιο. Κατά την περίοδο αυτή, ο ώριμος για αναπαραγωγή βακαλάος ξεκινάει από τα ψυχρά πολικά ύδατα της Θάλασσας του Μπάρεντς και φθάνει στη

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(<sup>2</sup>) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

θαλάσσια περιοχή των νησιών Lofoten και Vesterålen για να αναπαραχθεί. Η αλιευτική περιοχή με γεωγραφικές συντεταγμένες μεταξύ 010°00' Α έως 16°08' Α και 67°00' Β έως 69°30' Β, στις ακόλουθες θέσεις ICES· τομέας 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 και εν μέρει 25 και τομέας 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Τα ψάρια που αλιεύονται στην ανωτέρω περιοχή έχουν διαφορετική διάπλαση από εκείνη των ψαριών που προέρχονται από μεγάλα θαλάσσια βάθη, ιδίως μυϊκή σάρκα, ως επακόλουθο της μακράς μεταναστευτικής πορείας τους, η οποία προσδίδει στη σάρκα ένα ποιοτικό χαρακτηριστικό ουσιώδους σημασίας για την αντοχή της στη διαδικασία ξήρανσης. Οι αλιείς της παράκτιας ζώνης δεν είναι υποχρεωμένοι να αλιεύουν σε μεγάλες αποστάσεις, επομένως τα ψάρια μπορούν να αλιευθούν και να παραδοθούν αυθημερόν, στοιχείο σημαντικό για την ποιότητά τους.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Το προϊόν «Tørrfisk fra Lofoten» πρέπει να ξηραίνεται με φυσικό τρόπο και να υποβάλλεται σε διαλογή στο Lofoten.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα ψάρια για την παραγωγή του προϊόντος «Tørrfisk fra Lofoten» πρέπει να αλιεύονται στην περιοχή των νησιών Lofoten και Vesterålen — η οποία έχει γεωγραφικές συντεταγμένες 010°00' Α έως 016°08' Α και 67°00' Β έως 69°30' Β και βρίσκεται στις ακόλουθες θέσεις ICES: τομέας 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 και εν μέρει 25 και τομέας 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48 —, να παραδίδονται σε ιχθυόσκαλες στο Lofoten και εν συνεχεία να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο και να υποβάλλονται σε διαλογή στο Lofoten. Το Lofoten περιλαμβάνει τις κοινότητες Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy και Vågan.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η θαλάσσια περιοχή των Lofoten και Vesterålen συγκαταλέγεται στις πλουσιότερες αλιευτικές περιοχές του κόσμου και η αλιεία στο Lofoten είναι η σημαντικότερη εποχιακή δραστηριότητα αλιείας βακαλαίου στη Νορβηγία.

Ο βακαλαός του Ατλαντικού περνάει το μεγαλύτερο διάστημα της ζωής του στη θάλασσα του Μπάρεντς, αλλά μεταναστεύει στη θαλάσσια περιοχή του Lofoten και Vesterålen για να αναπαραχθεί, κατά την περίοδο από τον Ιανουάριο έως τον Απρίλιο. Λόγω της θερμοκρασίας και της πρόσβασης σε θρεπτικά συστατικά της θάλασσας κατά την εν λόγω περίοδο, οι συνθήκες στην περιοχή είναι πολύ ευνοϊκές για την επώαση.

Η θαλάσσια περιοχή των Lofoten και Vesterålen αποτελεί διαχρονικά τον σημαντικότερο τόπο αναπαραγωγής του βακαλαίου του Ατλαντικού. Στο σημείο αυτό η ηπειρωτική υφαλοκρηπίδα είναι στενή και τα πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία ύδατα ρέουν σχετικά κοντά στις ακτές. Το γεγονός αυτό προσφέρει βέλτιστες συνθήκες για ανάπτυξη και επιβίωση.

Η μαζική εισροή βακαλαίου του Ατλαντικού στη γεωγραφική περιοχή συμπίπτει με την περίοδο όπου οι κλιματολογικές συνθήκες είναι ιδιαίτερος κατάλληλες για φυσική ξήρανση.

Η θέση ως προς το ρεύμα του Κόλπου προσφέρει ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για φυσική ξήρανση των ψαριών και είναι ζωτικής σημασίας για την τελική ποιότητα του «Tørrfisk fra Lofoten». Λόγω του ρεύματος του Κόλπου, οι χειμώνες στο Lofoten είναι ήπιοι, με μέση θερμοκρασία μεταξύ  $-0,8$  έως  $+2,2$  °C από τον Ιανουάριο έως τον Απρίλιο, και η άνοιξη είναι ξηρή, με συνολικό ύψος βροχοπτώσεων 132 έως 108 mm. Οι κλιματολογικές αυτές συνθήκες εξασφαλίζουν ότι τα ψάρια ξηραίνονται σωστά και δεν παγώνουν ούτε αποσυντίθενται.

Η γνώση του τρόπου ποιοτικής ταξινόμησης είναι ζωτικής σημασίας για την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Η ταξινόμηση απαιτεί σε βάθος γνώση και γίνεται από τους καλούμενους «ξεδιαλεχτές». Ιστορικά, η αξιολόγηση της ποιότητας είναι μια δεξιότητα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά σε οικογένειες ή/και επιχειρήσεις. Παλαιότερα, οι ταξινομητές εκπαιδευόταν στην επιχείρηση με την οποία συνεργάζονταν, ενώ πρόσφατα μόνον εγκαθιδρύθηκε η θεωρητική εκπαίδευση στην τεχνική της ποιοτικής ταξινόμησης για τον κλάδο. Η θεωρητική εκπαίδευση συνδυάζεται με την πρακτική κατάρτιση σε επιχείρηση μεταποίησης βακαλαίου.

Η εμπειρογνώμοσύνη στις απαιτήσεις της παραγωγής των επιχειρήσεων και της αγοράς παραδοσιακά μεταβιβάζονται επίσης από γενιά σε γενιά στο Lofoten.

Η γνώση αυτή έχει ουσιώδη σημασία για την εξασφάλιση καλής ποιότητας του «Tørrfisk fra Lofoten».

### 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το προϊόν «Tørrfisk fra Lofoten» είναι εκσπλαγισμένος, αποκεφαλισμένος και αποξηραμένος με φυσικό τρόπο βακαλάος Ατλαντικού (*Gadus morhua*) από ώριμα ψάρια. Η φυσική ξήρανση διατηρεί και ωριμάζει το ψάρι, κυρίως λόγω της σημαντικής μείωσης της περιεκτικότητάς του σε νερό. Το στοιχείο αυτό προσδίδει στο προϊόν υψηλή ανθεκτικότητα και υψηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικές ουσίες, όπως π.χ. σε πρωτεΐνες 68-78 %, σε σύγκριση με το 18 % του νωπού βακαλάου. Η ξήρανση του ψαριού έχει ολοκληρωθεί όταν αυτό έχει αποκτήσει τον σωστό «ήχο ψαριού». Πράγματι, κατά το χτύπημα, πρέπει να ακούγεται ένας γεμάτος και δυνατός ξηρός ήχος. Προκειμένου να αξιολογηθεί ο ορθός «ήχος ψαριού», απαιτείται καλή γνώση και μακρόχρονη πείρα.

### 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)

Ο δεσμός βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος τα οποία μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική του προέλευση.

#### Παράδοση:

Τα ψάρια ξηραίνονται με φυσικό τρόπο στο Lofoten από τις αρχές του 12ου αιώνα, διαδικασία που αποτελεί σημαντικό στοιχείο της νορβηγικής κληρονομιάς. Οι γνώσεις σχετικά με την ξήρανση και την ποιοτική ταξινόμηση μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά στο Lofoten. Ο βακαλάος υπήρξε και εξακολουθεί να είναι σημαντικό νορβηγικό εξαγωγικό προϊόν.

#### Χαρακτηριστικά που οφείλονται στη γεωγραφική του προέλευση:

Λόγω της μακράς διάρκειας της μεταναστευτικής πορείας τους στα ψυχρά ύδατα, από τη θάλασσα του Μπάρεντς μέχρι το Lofoten και το Vesterålen, τα ψάρια είναι λεπτά με σφικτή και μυώδη σάρκα. Η εξαιρετική ποιότητα της πρώτης ύλης είναι ζωτικής σημασίας για την ανοχή στη διαδικασία ξήρανσης.

Η θερμοκρασία, οι βροχοπτώσεις, ο άνεμος, ο ήλιος και το χιόνι αποτελούν παράγοντες ζωτικής σημασίας για τη διαδικασία ξήρανσης, και καθιστούν τη γεωγραφική περιοχή ιδιαίτερα κατάλληλη για την ξήρανση ψαριών. Η θερμοκρασία που επικρατεί στη γεωγραφική περιοχή έχει ως αποτέλεσμα να μην παγώνουν τα ψάρια ούτε να αποσυντίθενται, αλλά να ξηραίνονται. Το κατάλληλο ύψος των βροχοπτώσεων, καθώς και οι παράκτιοι άνεμοι, παρέχουν καλές συνθήκες για τη φυσική ξήρανση. Η αντανάκλαση του ήλιου πάνω στο χιόνι, επίσης, προσδίδει στο ψάρι το χρυσοκίτρινο χρώμα του. Η διαδικασία ξήρανσης προσδίδει στον βακαλάο την ιδιαίτερη υφή του και την συμπυκνωμένη γεύση και άρωμα ψαριού.

Σε συνδυασμό με τις υψηλές ποιότητας πρώτες ύλες, το κλίμα είναι ζωτικής σημασίας για την τελική ποιότητα του «Tørrfisk fra Lofoten». Το Lofoten είναι το μοναδικό μέρος στον κόσμο που συνδυάζει αυτό το είδος κλίματος με την πρόσβαση σε υψηλής ποιότητας ώριμο βακαλάο.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

<sup>(3)</sup> 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 361/08)

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 <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2060 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των Τροφίμων <sup>(2)</sup>**

**«PREKMURSKA ŠUNKA»**

**Αριθ. ΕΚ: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012**

**ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία**

«Prekmurska šunka»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σλοβενία

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

**3.1. Τύπος προϊόντος**

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

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

Η «Prekmurska šunka» είναι υποκαπνισμένο και αποξηραμένο προϊόν κρέατος παρασκευαζόμενο από φρέσκο οπίσθιο μηρό χοίρου. Έχει τυποποιημένο, χαρακτηριστικό αχλαδοειδές σχήμα (κοπή) και δέρμα με ομοιογενές καστανοκόκκινο χρώμα. Η χαρακτηριστική οσμή και γεύση του, το καστανοκόκκινο χρώμα του ωριμασμένου, καπνιστού κρέατος και το ομοιογενές, κρεμώδες λευκό του υποδόριου λίπους αναπτύσσονται κατά την περίοδο ωρίμασης, η οποία διαρκεί τουλάχιστον έξι μήνες. Η σάρκα είναι ελαφρώς μαρμαρωτή και συνδέεται καλά με το λίπος, το πάχος του οποίου είναι τουλάχιστον 10 mm κάτω από την κεφαλή του μηριαίου οστού. Η γεύση και η οσμή χαρακτηρίζονται από ευχάριστο άρωμα καπνιστού, αν και τα συστατικά του καπνού δεν καλύπτουν καθόλου το άρωμα του ωριμασμένου κρέατος. Η αρκετά μακρά περίοδος ωρίμασης προσδίδει στο χοιρομέρι τρυφερή, απαλή και ευχάριστα χυμώδη υφή.

Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε μαγειρικό άλας δεν μπορεί να υπερβαίνει το 9 %, ο βαθμός ξήρανσης (απώλεια βάρους κατά την ωρίμαση) δεν μπορεί να υπερβαίνει το 45 % και το προϊόν ζυγίζει τουλάχιστον 2,75 kg.

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

Ο φρέσκος οπίσθιος μηρός του χοίρου κόβεται στα 3-4 cm κάτω από την κεφαλή του μηριαίου οστού (carput ossis femoris), χωρίς τις χιλές, τα οστά του ταρσού, της λεκάνης, του μηρού και της κνήμης με τη χαρακτηριστική πτυχή στον ταρσό. Μια συνήθης διατομή αποτελείται από τους ακόλουθους μύες και ομάδες μύων με το δέρμα και το υποδόριο λίπος: εξωτερικό τμήμα του μηρού (m. biceps femoris και semitendinosus — δικέφαλος μηριαίος και ημιτενοντικός μυς), άνω τμήμα του μηρού (m. semimembranosus — ημιμυενώδης μυς), κότσι (m. quadriceps femoris — τετρακέφαλος μηριαίος) και γλουτιαίος μυς (m. gluteus medius και gluteus superficialis — μέσος γλουτιαίος και επιφανειακός γλουτιαίος). Το βάρος του ακέραιου οπίσθιου μηρού χοίρου, αφού λάβει το κατάλληλο σχήμα και κατά το προ της αλάτισης στάδιο, πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 kg.

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

—

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής της «Prekmurska šunka» — από τη διαμόρφωση του σχήματος των χοιρομεριών, την αλάτιση, την έκπλυση και την ξήρανση, τον υποκαπνισμό, την ωρίμαση, τη μέτρηση του βαθμού ξήρανσης (απώλειας βάρους), και τη (σταδιακή) επάλειψη με λίπος έως τον έλεγχο της ποιότητας των αέραιων ωριμασμένων χοιρομεριών — πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Διαμόρφωση του σχήματος των χοιρομεριών — σε κάθε χοιρομέρι που προορίζεται για την παραγωγή της «Prekmurska šunka» πρέπει να δίδεται το κατάλληλο σχήμα.

Αλάτιση — τα σχηματισμένα και διατηρημένα με απλή ψύξη χοιρομέρια αλατίζονται είτε εν ξηρώ είτε με τη συνδυασμένη μέθοδο αλάτισης.

Έκπλυση και ξήρανση — μετά την ολοκλήρωση της αλάτισης, τα χοιρομέρια εκπλύνονται με τρεχούμενο κρύο νερό. Αφού στραγγίσει το νερό από την επιφάνειά τους (στέγνωμα), τα χοιρομέρια αναρτώνται σε αεριζόμενο χώρο.

Υποκαπνισμός — αφού στεγνώσει η επιφάνεια των χοιρομεριών, υποκαπνίζονται σε καπνιστήρια, στα οποία καίγονται καυσόξυλα και πριονίδια. Μετά την ολοκλήρωση του υποκαπνισμού, τα χοιρομέρια επισημαίνονται με πυροσφραγίδα που φέρει λογότυπο με την επιγραφή «Prekmurska šunka».

Ωρίμαση — τα χοιρομέρια ωριμάζουν σε θαλάμους ωρίμασης που διαθέτουν είτε φυσικό κλιματισμό είτε συνδυασμό φυσικού και τεχνητού κλιματισμού. Η διαδικασία ωρίμασης διαρκεί τουλάχιστον έξι μήνες.

Μέτρηση του βαθμού ξήρανσης (της απώλειας βάρους) — η προβλεπόμενη ξήρανση (απώλεια βάρους κατά την ωρίμαση) είναι 45 % κατ' ανώτατο όριο.

Επάλειψη με λίπος (σταδιακή) — το τμήμα του χοιρομεριού που δεν καλύπτεται από δέρμα και λίπος επαλείφεται με λίπος κατά στάδια, καταρχάς όταν η απώλεια του βάρους του κατά την ωρίμαση είναι γύρω στο 25 % και τελικώς όταν έχει φθάσει το 45 % ξήρανσης. Για την επάλειψη χρησιμοποιείται μείγμα λίπους, αλευριού και καρυκευμάτων.

Έλεγχος της ποιότητας των αέραιων ωριμασμένων χοιρομεριών — μετά την εξάμηνη ωρίμαση, τα χοιρομέρια υποβάλλονται σε οργανοληπτικό έλεγχο για να διαπιστωθεί κατά πόσο διαθέτουν την κατάλληλη εξωτερική εμφάνιση και οσμή. Τα χοιρομέρια που δεν πληρούν όλα τα προβλεπόμενα κριτήρια για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη καταγράφονται, η πυροσφραγίδα τους αφαιρείται και αποκλείονται.

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

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε μορφή με την οποία η «Prekmurska šunka» διατίθεται στην αγορά φέρει λογότυπο με την επιγραφή «Prekmurska šunka», τη φράση «zaščitena geografska označba» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) και το αντίστοιχο σύμβολο της ΕΕ.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η «Prekmurska šunka» παράγεται στη γεωγραφική περιοχή του Prekmurje (Πρεκμούριε) της βορειοανατολικής Σλοβενίας. Η περιοχή παραγωγής περικλείεται από τον ποταμό Μούρα και τα σύνορα της Σλοβενίας με την Αυστρία, την Ουγγαρία και την Κροατία.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Prekmurska šunka» παράγεται στο Prekmurje, το οποίο βρίσκεται στην παννονική λεκάνη. Το κλίμα σε αυτό το τμήμα της Σλοβενίας είναι ηπειρωτικό με ψυχρούς, υγρούς χειμώνες και θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια ενώ το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι το χαμηλότερο στη χώρα. Η υγρασία του αέρα διαμορφώνεται από ανέμους, οι οποίοι επηρεάζονται από τη γεωγραφική θέση του Prekmurje σε μια ηπειρωτική πεδιάδα και από το χαμηλό ανάγλυφο του εδάφους που, αντίθετα από ό,τι συμβαίνει στα άλλα μέρη της χώρας, δεν εμποδίζει τη γενική ροή των ανέμων. Επειδή η περιοχή βρίσκεται σε πεδιάδα, τα στρώματα των ατμοσφαιρικών αναστροφών είναι λεπτότερα και διασκορπίζονται ταχύτερα, γεγονός που επιτρέπει στην ατμόσφαιρα να αερίζεται ταχύτερα μέχρι το επίπεδο του εδάφους και καθιστά σπανιότερη την εμφάνιση ομίχλης. Τον χειμώνα, εξαιτίας της έλλειψης αναστροφών θερμοκρασίας, ο αέρας είναι πιο ξηρός στις περιοχές των λόφων από ό,τι στην πεδιάδα. Χαρακτηριστικοί για την περιοχή του Prekmurje είναι, αφενός, ο βορειοανατολικός άνεμος (γραιγός) που αρχίζει να πνέει μετά το πέρασμα ατμοσφαιρικών μετώπων και, αφετέρου, ο βορειοδυτικός άνεμος (μαΐστρος) που πνέει πριν από την άφιξη των μετώπων.



Η επιτυχία που σημειώνει σήμερα η παραγωγή του ζαμπόν στο Prekmurje, από άποψη μεγέθους, φήμης και ανάπτυξης, οφείλεται στις παραδοσιακές και ατομικές τεχνικές που χρησιμοποιούν οι αγρότες. Φαίνεται ότι η ξήρανση κομματιών κρέατος ανάγεται στην εποχή της πρώτης εγκατάστασης κατοίκων στην περιοχή. Τον προηγούμενο αιώνα, οι αγρότες αξιοποίησαν πλήρως για τον υποκαπνισμό και την ωρίμαση του κρέατος τα αρχιτεκτονικά χαρακτηριστικά των αγροικιών, οι οποίες κατασκευάζονταν από κλαδόπλεγμα (καλαμωτή) με επάλειψη λάσπης και είχαν αχυρένιες οροφές. Στις αγροικίες αυτές, ο καπνός από τον φούρνο του ψωμιού ανέβαινε και συγκεντρωνόταν στην αχυρένια οροφή, όπου η «Prekmurska šunka» καπνιζόταν και ξηραίνονταν κατά τρόπο ομοιόμορφο. Η απόσταση που έπρεπε να διανύσει ο καπνός μέχρι την οροφή ήταν αρκετή ώστε να ψυχρανθεί ο καπνός προτού φθάσει στο κρέας, και μπορούμε, επομένως, να κάνουμε λόγο για υποκαπνισμό εν ψυχρώ. Κατά το δεύτερο ήμισυ του προηγούμενου αιώνα, ο υποκαπνισμός του κρέατος άρχισε να πραγματοποιείται στην αυλή της αγροικίας, σε αυτοσχέδια καπνιστήρια, τα οποία ήταν ανεξάρτητες κατασκευές στον κήπο ή την αυλή που είχαν συνήθως τέσσερις τοίχους ή τέσσερις πόρτες που επέτρεπαν σ' ένα ρεύμα αέρα να περνά από τις χαραμάδες εμποδίζοντας την αύξηση της θερμοκρασίας του καπνού η οποία θα έκανε το κρέας να μαγειρευτεί στον ατμό. Τα χοιρομέρια ωριμάζαν για αρκετούς μήνες, αναλόγως του μεγέθους τους και των καιρικών συνθηκών κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής. Χάρη στη μέθοδο με την οποία παράγεται σήμερα το προϊόν «Prekmurska šunka», σε εγκαταστάσεις με τεχνολογικό εξοπλισμό, έγινε δυνατό να διαφυλαχθεί η οργανοληπτική ποιότητα με τρόπο απολύτως συγκρίσιμο με τις παραδοσιακές αγροτικές τεχνικές. Η συγκρισιμότητα αυτή επιτυγχάνεται χάρη στο γεγονός ότι εκσυγχρονίστηκαν μόνον οι διαδικασίες παρασκευής του προϊόντος αλλά δεν άλλαξαν οι τεχνικές παραγωγής του, γεγονός που θα επηρέαζε τον χαρακτήρα των βιοχημικών διεργασιών που λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμαση του κρέατος. Η «Prekmurska šunka» είναι κατά παράδοση πάντοτε παρούσα στο γιορτινό τραπέζι, σε κάθε σημαντικό γεγονός ή όταν έρχονται καλεσμένοι. Είχε ιδιαίτερα την τιμητική της στο μεσημεριανό φαγητό κατά τις μεγάλες αγροτικές εργασίες, όταν έπρεπε να προσφερθεί περισσότερο φαγητό στους αγρότες και τους εποχικούς εργάτες. Σήμερα, καταναλώνεται σε ειδικές οικογενειακές και εορταστικές περιστάσεις και δεν μπορεί να λείπει από επίσημες εκδηλώσεις.

## 5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Το χοιρομέρι «Prekmurska šunka» έχει μοναδικό αχλαδοειδές σχήμα (κοπή). Το χρώμα της επιφάνειας του δέρματός του είναι χαρακτηριστικά ομοιόμορφα καστανοκόκκινο, και έχει ευχάριστο άρωμα καπνιστού, αν και τα συστατικά του καπνού δεν καλύπτουν καθόλου το άρωμα του ωριμασμένου κρέατος. Χαρακτηριστικό του «Prekmurska šunka» είναι το έντονα κόκκινο χρώμα του, η σχετικά υψηλή περιεκτικότητά του σε αλάτι και η σφιχτή του υφή.

Ο ιδιαίτερος τρόπος σερβιρίσματος του «Prekmurska šunka» το διαφοροποιεί επίσης από άλλα αποξηραμένα προϊόντα κρέατος. Η παράδοση επιβάλλει να κόβεται σε φέτες πάχους ενός εκατοστού. Εκτός από ψωμί και μια φέτα ζαμπόν, κάθε συνδαιτυμόνας παίρνει ένα μαχαίρι με το οποίο κόβει τη φέτα του ζαμπόν σε λεπτές λωρίδες πάνω σε μια ξύλινη πλάκα.

Δεδομένης της παράδοσης σχετικά με την παραγωγή του και της φήμης του, το χοιρομέρι «Prekmurska šunka» αποτελεί ένα ιδιαίτερο εθνολογικό χαρακτηριστικό της περιοχής του Prekmurje.

## 5.3. Απώδυνη 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)

Οι ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, η παράδοση, οι παραγωγικές δεξιότητες, η τεχνογνωσία και η πείρα των παραγωγών συνέβαλαν στην καλή φήμη του «Prekmurska šunka», το οποίο μπορεί να θεωρηθεί ως σλοβενική σπεσιαλιτέ και ως ιδιαίτερο εθνολογικό χαρακτηριστικό της περιοχής του Prekmurje. Η κουζίνα του Prekmurje έχει τη δική της ταυτότητα. Οι κάτοικοι της περιοχής διατήρησαν τους πατροπαράδοτους δεσμούς τους με την ύπαιθρο και με τα φυσικά συστατικά για την παραγωγή των τροφίμων και των εκλεκτών παραδοσιακών εδεσμάτων τους. Για αιώνες κατέχουν εξέχουσα θέση στην τοπική κουζίνα πιάτα φτιαγμένα με σιτηρά, πατάτες, καλαμπόκι και χοιρινό. Το χοιρινό κρέας έδωσε ποικιλία στη διατροφή του πληθυσμού. Στο παρελθόν, ωστόσο, οι άνθρωποι καταλάωναν λιγότερο κρέας από ό,τι σήμερα. Το συντηρούσαν με τον υποκαπνισμό, και έτσι προέκυψε το χοιρομέρι «Prekmurska šunka». Έτσι, με την πάροδο του χρόνου, ο τοπικός πληθυσμός απέκτησε πολυάριθμες εμπειρικές τεχνικές γνώσεις και πείρα που προσδίδουν στο προϊόν τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες και το σχήμα του (κοπή).

Η φήμη της «Prekmurska šunka» επιβεβαιώνεται από διάφορες πηγές. Ο δρ. Vilko Novak πραγματοποίησε την εκτενέστερη και συστηματικότερη έρευνα σχετικά με τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων του Prekmurje («Ljudska prehrana v Prekmurju» — Η λαϊκή διατροφή στο Prekmurje, 1947). Στη μελέτη του περιγράφει την «koline», δηλ. τη διαδικασία παρασκευής και ωρίμασης της «Prekmurska šunka». Ο δρ. Stanislav Renčelj περιγράφει το «Prekmurska šunka» στα βιβλία του με τίτλο: «Suhe mesnine – narodne posebnosti» (Εθνικές σπεσιαλιτέ από αποξηραμένο κρέας, 1990) και «Prekmurske dobrote» (Εκλεκτά εδέσματα του Prekmurje — S. Renčelj, R. Karas, 2001), όπου παρουσιάζει την τεχνογνωσία με την οποία παράγεται το προϊόν, από την επιλογή των πρώτων υλών, την αλάτιση και την ωρίμαση, μέχρι την οργανοληπτική αξιολόγηση του προϊόντος.

Ακόμη και σε τουριστικά δημοσιεύματα, όπως π.χ. το «Okusiti Slovenijo» (Γευθείτε τη Σλοβενία) και το «Sromini iz Slovenije» (Αναμνήσεις από τη Σλοβενία), το προϊόν «Prekmurska šunka» εκθειάζεται ως παραδοσιακό σλοβενικό προϊόν.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

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

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA\\_SUNKA.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.



Το EUR-Lex (<http://new.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>



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL