

Επίσημη Εφημερίδα C 42

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

57ο έτος
13 Φεβρουαρίου 2014

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 42/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast) ⁽¹⁾	1
2014/C 42/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.7125 — Advent/UNIT4) ⁽¹⁾	1

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 42/03	Ισοτιμίες του ευρώ	2
--------------	--------------------------	---

EL

Τιμή:
3 EUR

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2014/C 42/04	Προκήρυξη της κυβέρνησης της Πολωνικής Δημοκρατίας δυνάμει της οδηγίας 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων στην περιοχή Bojszowy	3
2014/C 42/05	Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει της διαδικασίας του άρθρου 16 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα — Υποχρεώσεις δημόσιας υπηρεσίας σχετικά με τις τακτικές αεροπορικές γραμμές ⁽¹⁾	5
2014/C 42/06	Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει της διαδικασίας του άρθρου 17 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα — Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την εκμετάλλευση τακτικών αεροπορικών γραμμών σύμφωνα με τις υποχρεώσεις παροχής δημόσιας υπηρεσίας ⁽¹⁾	6

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Υπηρεσία Επιλογής Προσωπικού (EPSO)

2014/C 42/07	Προκήρυξη γενικού διαγωνισμού	7
--------------	-------------------------------------	---

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 42/08	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	8
2014/C 42/09	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	9



II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.7129 — VREP/SUDKB/Duo Plast)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 42/01)

Στις 24 Ιανουαρίου 2014, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα γερμανικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32014M7129. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.7125 — Advent/UNIT4)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 42/02)

Στις 30 Ιανουαρίου 2014, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32014M7125. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

12 Φεβρουαρίου 2014

(2014/C 42/03)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	CAD	δολάριο Καναδά
	1,3573		1,4930
JPY	ιαπωνικό γιεν	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
	138,89		10,5274
DKK	δανική κορόνα	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας
	7,4621		1,6277
GBP	λίρα στερλίνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
	0,82160		1,7186
SEK	σουηδική κορόνα	KRW	σουν Νότιας Κορέας
	8,7718		1 441,99
CHF	ελβετικό φράγκο	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
	1,2249		14,9297
ISK	ισλανδική κορόνα	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν
			8,2289
NOK	νορβηγική κορόνα	HRK	κροατική κούνα
	8,3320		7,6545
BGN	βουλγαρικό λεβ	IDR	ρουπία Ινδονησίας
	1,9558		16 401,46
CZK	τσεχική κορόνα	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ
	27,533		4,5096
HUF	ουγγρικό φιορίνι	PHP	πέσο Φιλιππινών
	308,52		60,827
LTL	λιθουανικό λίτας	RUB	ρωσικό ρούβλι
	3,4528		47,2415
PLN	πολωνικό ζλότι	THB	ταϊλανδικό μπατ
	4,1658		44,191
RON	ρουμανικό λέου	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
	4,4823		3,2702
TRY	τουρκική λίρα	MXN	πέσο Μεξικού
	2,9770		18,0643
AUD	δολάριο Αυστραλίας	INR	ινδική ρουπία
	1,5016		84,2951

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Προκήρυξη της κυβέρνησης της Πολωνικής Δημοκρατίας δυνάμει της οδηγίας 94/22/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τους όρους χορήγησης και χρήσης των αδειών αναζήτησης, εξερεύνησης και παραγωγής υδρογονανθράκων στην περιοχή Bojszowy

(2014/C 42/04)

Αντικείμενο της διαδικασίας είναι η χορήγηση αδειών αναζήτησης ή εξερεύνησης κοιτασμάτων πετρελαίου και φυσικού αερίου στην περιοχή Bojszowy του βοεβοδάτου της Σηλεσίας (Śląskie).

Όνομασία	Αριθ. τομέα	Σύστημα αναφοράς συντεταγμένων του 1992	
		X	Y
Bojszowy	Τμήμα τομέα παραχώρησης αριθ. 391	243 697,0	507 548,0
		243 478,0	507 644,0
		243 282,0	507 858,0
		243 184,0	508 113,0
		241 036,0	507 914,0
		241 055,0	505 631,0
		241 493,0	505 822,0
		242 541,0	506 516,0

Οι αιτήσεις πρέπει να καλύπτουν την ίδια περιοχή.

Οι αιτήσεις πρέπει να υποβληθούν στην έδρα του Υπουργείου Περιβάλλοντος, το αργότερο έως τις 12:00 το μεσημέρι (ώρα Κεντρικής Ευρώπης/θερινή ώρα Κεντρικής Ευρώπης) της 100ής ημέρας από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας προκήρυξης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Οι αιτήσεις θα αξιολογηθούν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- α) προτεινόμενη τεχνολογία για την εκτέλεση των εργασιών (50 %),
- β) τεχνικές και οικονομικές δυνατότητες του αιτούντα (40 %),
- γ) προτεινόμενο ύψος της αμοιβής για την παραχώρηση των δικαιωμάτων επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης (10 %).

Το ελάχιστο ύψος της αμοιβής για την παραχώρηση των δικαιωμάτων επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης στην περιοχή Bojszowy ανέρχεται σε:

1) στην περίπτωση αναζήτησης κοιτασμάτων πετρελαίου και φυσικού αερίου:

- για τριετή βασική περίοδο: 10 000,00 PLN ετησίως,
- για το τέταρτο και πέμπτο έτος ισχύος σύμβασης επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης: 10 000,00 PLN ετησίως,
- για το έκτο και τα επόμενα έτη ισχύος σύμβασης επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης: 10 000,00 PLN ετησίως,

2) στην περίπτωση αναζήτησης και εξερεύνησης κοιτασμάτων πετρελαίου και φυσικού αερίου:

- για πενταετή βασική περίοδο: 30 000,00 PLN ετησίως,
- για το έκτο, έβδομο και όγδοο έτος ισχύος σύμβασης επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης: 30 000,00 PLN ετησίως,
- για το ένατο και τα επόμενα έτη ισχύος σύμβασης επικαρπίας εξορυκτικής εκμετάλλευσης: 30 000,00 PLN ετησίως.

Οι αιτήσεις θα αποσφραγισθούν δημοσίως στην έδρα του Υπουργείου Περιβάλλοντος, στις 12 το μεσημέρι (ώρα Κεντρικής Ευρώπης/θερινή ώρα Κεντρικής Ευρώπης) της 14ης εργάσιμης ημέρας από τη λήξη της προθεσμίας υποβολής αιτήσεων. Η διαδικασία διαδικασίας αξιολόγησης των αιτήσεων θα ολοκληρωθεί εντός εξαμήνου από τη λήξη της προθεσμίας υποβολής των αιτήσεων. Οι συμμετέχοντες στη διαδικασία θα ενημερωθούν γραπτώς για τα αποτελέσματά της.

Οι αιτήσεις πρέπει να υποβληθούν στην πολωνική γλώσσα.

Η αρμόδια για την αδειοδότηση αρχή θα χορηγήσει στον αιτούντα που θα επιλεγεί άδεια αναζήτησης ή εξερεύνησης κοιτασμάτων πετρελαίου και φυσικού αερίου αφού λάβει υπόψη τη γνώμη των αρμόδιων οργάνων και θα συνάψει με αυτόν σύμβαση επικαρπίας εξορυκτικών εκμεταλλεύσεων.

Προκειμένου ο εν λόγω επιχειρηματίας να μπορεί να πραγματοποιήσει δραστηριότητες αναζήτησης και εξερεύνησης κοιτασμάτων υδρογονανθράκων στο έδαφος της Πολωνίας, πρέπει να διαθέτει δικαιώματα επικαρπίας εξορυκτικών εκμεταλλεύσεων και τη σχετική παραχώρηση.

Οι αιτήσεις πρέπει να υποβληθούν στη διεύθυνση:

Ministerstwo Środowiska (Υπουργείο Περιβάλλοντος)
Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Τμήμα Γεωλογίας και Γεωλογικών Παραχωρήσεων)
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND

Περισσότερες πληροφορίες παρέχονται:

- στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Περιβάλλοντος:

<http://www.mos.gov.pl>

- στο Departament Geologii i Koncesji Geologicznych (Τμήμα Γεωλογίας και Γεωλογικών Παραχωρήσεων)
Ministerstwo Środowiska (Υπουργείο Περιβάλλοντος)
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND
Τηλ. +48 225792449
Φάξ +48 225792460
E-mail: dgikg@mos.gov.pl

Εγκρίθηκε από τον:

Piotr Grzegorz WOZNIAK
Ανώτατος κρατικός υπάλληλος αρμόδιος για θέματα Γεωλογίας

Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει της διαδικασίας του άρθρου 16 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα

Υποχρεώσεις δημόσιας υπηρεσίας σχετικά με τις τακτικές αεροπορικές γραμμές

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 42/05)

Κράτος μέλος	Ιταλία
Σχετικές γραμμές	Pantelleria–Trapani και αντιστρόφως· Pantelleria–Παλέρμο και αντιστρόφως· Lampedusa–Παλέρμο και αντιστρόφως· Lampedusa–Catania και αντιστρόφως
Ημερομηνία έναρξης ισχύος των υποχρεώσεων παροχής δημόσιας υπηρεσίας	1η Ιουλίου 2014.
Διεύθυνση στην οποία διατίθεται το κείμενο, καθώς και κάθε πληροφορία ή/και έγγραφα σχετικά με την υποχρέωση παροχής δημόσιας υπηρεσίας	Για περισσότερες πληροφορίες: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Τηλ. +39 0644596564 Φαξ +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

Ανακοίνωση της Επιτροπής δυνάμει της διαδικασίας του άρθρου 17 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1008/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με κοινούς κανόνες εκμετάλλευσης των αεροπορικών γραμμών στην Κοινότητα

Πρόσκληση υποβολής προσφορών για την εκμετάλλευση τακτικών αεροπορικών γραμμών σύμφωνα με τις υποχρεώσεις παροχής δημόσιας υπηρεσίας

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 42/06)

Κράτος μέλος	Ιταλία
Σχετική γραμμή	Pantelleria–Trapani και αντιστρόφως· Pantelleria–Παλέρμο και αντιστρόφως· Lampedusa–Παλέρμο και αντιστρόφως· Lampedusa–Catania και αντιστρόφως
Περίοδος ισχύος της σύμβασης	από την 1η Ιουλίου 2014 έως την 30ή Ιουνίου 2017
Προθεσμία υποβολής των προσφορών	60 ημέρες από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης
Διεύθυνση στην οποία διατίθεται το κείμενο της πρόσκλησης υποβολής προσφορών και κάθε πληροφορία ή/και τεκμηρίωση σχετική με τον δημόσιο διαγωνισμό και την υποχρέωση παροχής δημόσιας υπηρεσίας	Για περισσότερες πληροφορίες: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Τηλ. +39 0644596564 Φαξ +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (EPSO)

ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

(2014/C 42/07)

Η Ευρωπαϊκή Υπηρεσία Επιλογής Προσωπικού (EPSO) διοργανώνει τον γενικό διαγωνισμό:

EPSO/AST-SC/01/14 — Γραμματείς (βαθμοί SC1 και SC2) για τις ακόλουθες γλώσσες: Κροατική (HR), Αγγλική (EN), Γαλλική (FR) και Γερμανική (DE)

Η προκήρυξη του διαγωνισμού θα δημοσιευθεί σε 24 γλώσσες στην Επίσημη Εφημερίδα C 42 Α της 13ης Φεβρουαρίου 2014.

Συμπληρωματικές πληροφορίες υπάρχουν στον ιστότοπο της EPSO <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2014/C 42/08)

1. Στις 4 Φεβρουαρίου 2014, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾ με την οποία οι συνδεδεμένες με την Apollo Management LP («Apollo», ΗΠΑ) επιχειρήσεις, και η Ulster Bank Ireland Limited («Ulster Bank», Ιρλανδία), που ανήκει στην Royal Bank of Scotland Group plc (RB), αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της Arnotts Holdings Limited («Arnotts», Ιρλανδία) με άλλα μέσα.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— για την Apollo: επενδύσεις χαρτοφυλακίου·

— για την Ulster Bank: λιανική και εταιρική τραπεζική·

— για την Arnotts: μη ειδικευμένα καταστήματα λιανικής στην Ιρλανδία.

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.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts. 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
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση COMP/M.7176 — CFAO/Carrefour/JV)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2014/C 42/09)

1. Στις 3 Φεβρουαρίου 2014, 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 CFAO SA (Γαλλία) και η Carrefour SA (Γαλλία) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο νεοσυσταθείσας εταιρείας που αποτελεί κοινή επιχείρηση, με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - η CFAO SA αποτελεί εταιρεία γαλλικού δικαίου, ελεγχόμενη από την Toyota Tsusho Corporation (Ιαπωνία), η οποία δραστηριοποιείται στους τομείς της διανομής αυτοκινήτων, φαρμακευτικών προϊόντων, υλικών και ειδών εξοπλισμού και υπηρεσιών πληροφορικής, κατά κύριο λόγο στην Αφρική και στις γαλλικές υπερπόντιες εδαφικές ενότητες·
 - η Carrefour SA αποτελεί την εταιρεία επικεφαλής του ομίλου Carrefour και δραστηριοποιείται στη λιανική διανομή, κατά κύριο λόγο τροφίμων, στη Γαλλία και στο εξωτερικό·
 - η κοινή επιχείρηση θα έχει ως αντικείμενο την ανάπτυξη δραστηριοτήτων λιανικής διανομής στη Σενεγάλη, στο Καμερόν, στο Κονγκό, στην Ακτή του Ελεφαντοστού, στην Λαϊκή Δημοκρατία του Κονγκό, στη Γκαμπόν, στη Νιγηρία και στην Γκάνα.
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.7176 — CFAO/Carrefour/JV. 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
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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

(2014/C 42/10)

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)

«BŒUF DE CHAROLLES»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. **Ονομασία**

«Bœuf de Charolles»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

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

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

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

Η ονομασία προέλευσης «Bœuf de Charolles» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για το βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα της φυλής charolaise:

- δαμαλίδες ηλικίας μικρότερης των 28 μηνών,
- αγελάδες ηλικίας μικρότερης των 8 μηνών,
- αρσενικά ευνουχισμένα ηλικίας μικρότερης των 30 μηνών.

Η κατάταξη των σφαγίων καθορίζεται σύμφωνα με την κλίμακα κατάταξης EUROP και βάσει των ακόλουθων κριτηρίων:

- διάπλαση του σφαγίου μεταξύ R και E,
- ελάχιστο βάρος του σφαγίου το οποίο ποικίλλει ανάλογα με τις κατηγορίες ζώων:

(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.

- 360 kg για τα σφάγια αγελάδων και ευνουχισμένων αρσενικών,
- 320 kg για τα σφάγια δαμαλίδων,
- κατάσταση εσωτερικής και εξωτερικής πάχυνσης μεταξύ 2+ και 3+,
- χρώμα με ισχυρή τάση προς το έντονο κόκκινο,
- χρώμα του λίπους επικάλυψης από υπόλευκο έως κίτρινο,
- οστά πολύ λεπτά έως κανονικά,
- υφή που κυμαίνεται από «πολύ λεπτή» έως «κανονική»,
- τελικό pH των σφαγίων χαμηλότερο ή ίσο με 5,8.

Το κρέας έχει έντονο κόκκινο χρώμα, η σάρκα είναι μαρμαρωτή και φέρει λεπτές γραμμώσεις. Η υφή του, λίγο νευρώδης, λεπτή και τρυφερή, είναι έντονα χυμώδης και αφήνει στο στόμα μια γεύση ελαφρώς όξινη. Η ιδιοτυπία του εκφράζεται στο μαγείρεμα, στην οσμή και τη γεύση, από την ένταση και τον πλούτο των αρωμάτων και οσμών του (ζώου, λίπους, φυτών, σιτηρών, ...).

Το κρέας διατηρείται με απλή ψύξη. Το κρέας δεν πρέπει να έχει υποστεί απλή ή βαθιά κατάψυξη.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Ο θηλασμός των μόσχων είναι φυσικός, ακολουθούν τη μητέρα τους ή, κατά περίπτωση, μία τροφό και έχουν πρόσβαση στη χορτονομή μέχρι τον απογαλακτισμό τους.

Η διατροφή των βοοειδών βασίζεται σε σύστημα σίτισης με χορτονομές το οποίο στηρίζεται στην εναλλαγή των εποχών στον βοσκότοπο και στον στάβλο, με δύο μεταβάσεις τουλάχιστον στη βόσκηση. Η περίοδος πάχυνσης που αντιστοιχεί στη φάση τελειοποίησης διαδέχεται τη φάση εκτροφής των βοοειδών. Η χειμερινή και η θερινή περίοδος χαρακτηρίζουν τη ζωή και τη διατροφή των ζώων.

Η συνολική μέση ετήσια φόρτωση της εκμετάλλευσης είναι χαμηλότερη ή ίση με 1,8 μονάδες ζωικού κεφαλαίου (ΜΖΚ) ανά εκτάριο χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης (ΧΓΕ) με ανώτατο όριο τις 2 ΜΖΚ ανά εκτάριο στιγμιαίας φόρτωσης.

Στη φάση εκτροφής, κατά τη θερινή περίοδο, τα ζώα βόσκουν τουλάχιστον 200 ημέρες ετησίως, συνεχόμενες ή όχι. Το ξηρό χόρτο που προέρχεται αποκλειστικά από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή, καθώς και οι συμπληρωματικές ζωοτροφές που διανέμονται υπό τους όρους που προβλέπονται κατωτέρω, μπορούν να παρέχονται στα ζώα όταν δεν αρκούν οι πόροι σε χόρτο. Τα ζώα βόσκουν τουλάχιστον επί δύο περιόδους. Τη χειμερινή περίοδο, η διατροφή των βοοειδών συνίσταται σε χορτονομές προερχόμενες αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή και συμπληρωματικές ζωοτροφές, υπό τους όρους που προβλέπονται κατωτέρω. Οι χορτονομές αποτελούνται από ποώδη φυτά, νωπά ή διατηρημένα, τα οποία περιλαμβάνουν φυτά με ριζώματα, χορτολιβαδικά φυτά (αγρωστώδη, ψυχανθή, υδρόφυλλα) και σανό.

Η πάχυνση των ζώων πραγματοποιείται σε ένα ή περισσότερα αγροτεμάχια που ονομάζονται «λιβάδια πάχυνσης», τοπική ονομασία τους «prés d'embouche» (βοσκότοποι ελεύθερης πάχυνσης), τα οποία βρίσκονται στη γεωγραφική περιοχή. Το καλοκαίρι, τα ζώα πρέπει να βόσκουν αποκλειστικά σε λιβάδια πάχυνσης. Τον χειμώνα, η τελειοποίηση των ζώων πραγματοποιείται σε λιβάδια πάχυνσης και στον στάβλο: τα ζώα πρέπει να βόσκουν σε λιβάδια πάχυνσης τουλάχιστον επί 30 συνεχόμενες ημέρες. Στον στάβλο, οι ζωοτροφές που διανέμονται στα ζώα αποτελούνται αποκλειστικά από ξηρό σανό πρώτης ποιότητας, προερχόμενο από τη γεωγραφική περιοχή: πλατύφυλλο, πράσινο, εύγευστο, με ξηρή και φυτική οσμή. Απαγορεύεται να περιλαμβάνονται στο σιτηρέσιο των βοοειδών οποιαδήποτε μορφής χορτονομές που έχουν υποστεί ζύμωση. Επί δέκα ημέρες κατ' ανώτατο όριο μετά την έξοδο από τον στάβλο, περίοδος που αντιστοιχεί στην προσαρμογή των βοοειδών στην αλλαγή σιτηρεσίου, μπορεί να παρέχεται συμπλήρωμα σε σανό αν δεν επαρκούν οι τοπικοί πόροι.

Τα φυτικά προϊόντα, παραπροϊόντα και συμπληρώματα προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα. Κατά το στάδιο εκτροφής, τα συμπληρώματα που διανέμονται τη χειμερινή και θερινή περίοδο περιορίζονται κατά μέσο όρο σε 2 χιλιόγραμμα ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά ζώο σε όλη τη διάρκεια του έτους.

Στη φάση τελειοποίησης, περιορίζονται σε 1 χιλιόγραμμο ακατέργαστης ύλης ανά εκατό χιλιόγραμμα ζώντος βάρους.

Όταν διανέμονται πλακούντες στα βοοειδή, το σιτηρέσιο πλακούντων από έκθλιψη λιναρόσπορου αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 70 % του βάρους του σιτηρεσίου από πλακούντες.

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

Η γέννηση, η εκτροφή, η πάχυνση και η σφαγή των ζώων εκτελούνται στη γεωγραφική περιοχή.

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

—

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση*

Μέχρι τον τελικό διανομέα, η επισήμανση του σφαγίου και των προϊόντων τεμαχισμού του περιλαμβάνει μεταξύ άλλων:

- την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης,
- το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,
- τον αριθμό αναγνώρισης του ζώου ή τον αριθμό παρτίδας,
- την κατηγορία του ζώου,
- την ημερομηνία σφαγής,
- για τα κρέατα που προορίζονται για κάθε είδους ψήσιμο, πλην του διαφράγματος, των μυών διαφράγματος και του φιλέτου, η ένδειξη «ο χρόνος ωρίμασης μεταξύ της ημερομηνίας σφαγής και της ημερομηνίας λιανικής πώλησης στον τελικό καταναλωτή είναι τουλάχιστον 14 ημέρες».

Για το κρέας που διατίθεται στο εμπόριο ως παραδοσιακό προϊόν, η επισήμανση αυτή στηρίζεται με το πιστοποιητικό γγύησης της προέλευσης «Certificat de Garantie d'Origine» (CGO), το υπόδειγμα του οποίου καθορίζεται από την ομάδα.

4. **Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Bœuf de Charolles» εκτείνεται στα εδάφη των ακόλουθων καντονίων και κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Loire: στα καντόνια Charlieu και Perreux, καθώς και στις κοινότητες Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Archon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villereux, Vivans.

Διοικητικό διαμέρισμα Nièvre: στο καντόνιο Luzy, καθώς και στις κοινότητες La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Διοικητικό διαμέρισμα Rhône: στην κοινότητα Bourg-de-Thizy.

Διοικητικό διαμέρισμα Saône et Loire: στα καντόνια Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Évêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux ainsi que les communes de Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chérizet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux,

Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του κρέατος «Bœuf de Charolles» αντιστοιχεί στο ανατολικό όριο της οροσειράς του Massif Central, εμφανίζει ρήγματα, κατακρημνίσεις και είναι εν μέρει καλυμμένη με ιζηματογενείς αποθέσεις της δευτερογενούς, τριτογενούς και τεταρτογενούς περιόδου. Η λεκάνη εμφανίζει στην κορυφή πρωτογενή κρυσταλλικά και μεταμορφωμένα πετρώματα. Το φυσικό ανάγλυφο είναι λοφώδες, υψομέτρου μικρότερου των 500 μέτρων, και έχει κλίμα που οι κλιματολόγοι της Βουργουνδίας (Pierre Pagney et Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) προσδιορίζουν ως «κλίμα charolais», το οποίο εμφανίζει μεσαίες θερμοκρασίες και τακτικές βροχοπτώσεις σε όλη τη διάρκεια του έτους, που ευνοούν την ανάπτυξη της χλόης και τη διατήρηση των βοσκοτόπων. Αυτή η γεωμορφολογία οδηγεί σε μεγάλη ποικιλία εδαφών, γεγονός που επιτρέπει την ανάπτυξη ενός μωσαϊκού συμπληρωματικών βοσκοτόπων. Τους βοσκοτόπους αυτούς εκμεταλλεύονται οι κτηνοτρόφοι σε συνάρτηση με τις ικανότητές τους (εκτροφή, χορτονομή, ελεύθερη πάχυνση) και οριοθετούνται από ένα πλέγμα φυτοφρακτών.

Ο κατ' αυτόν τον τρόπο διαρθρωμένος χώρος εκτροφής, που αποτελείται από πόωδη φυτά, θάμνους και δέντρα, εξασφαλίζει στα ζώα την πρόσληψη ποικιλίας θρεπτικών συστατικών, τους παρέχει στέγη και ησυχία και μετέχει στον πλούτο της βιοποικιλότητας που τρέφει τους μόνιμους λειμώνες. Η ισορροπία αυτού του οικοσυστήματος διασφαλίζεται με τη διατήρηση και τη συντήρηση αυτών των φρακτών. Εξάλλου, η ορατή παρουσία ζώων μέσα σ' αυτό το σύνολο λιβαδιών διαμορφώνει και διαφυλάσσει το τοπίο.

Αυτή η γεωγραφική οντότητα διαθέτει επίσης ένα πυκνό υδάτινο δίκτυο που ευνοεί την ανάπτυξη της χλόης και το φυσικό πότισμα των ζώων.

Το σύστημα παραγωγής στη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από τον τρόπο με τον οποίο οι κτηνοτρόφοι συνεχίζουν την προσαρμογή στους πόρους του περιβάλλοντος της καταγόμενης από την περιοχή αυτή φυλής charolaise.

Τα ζώα αναπαραγωγής επιλέγονται από τους κτηνοτρόφους με ιδιαίτερο τρόπο, ανάλογα με τα θηλυκά ζώα που κατέχουν τα οποία κληροδοτούνται από γενιά σε γενιά και ανάλογα με τα αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης. Στόχος των κτηνοτρόφων είναι να επιτύχουν μια συγκεκριμένη μορφολογία ζώων, η οποία θα χαρακτηρίζεται από ισχυρή μυική ανάπτυξη, μικρό σκελετό, ισορροπημένες αναλογίες στην εμπρόσθια και την οπίσθια πλευρά, καθώς και ικανότητα πάχυνσης συμβατή με αυτήν.

Το σύστημα εκτροφής στηρίζεται σε παραδοσιακές πρακτικές που σέβονται τους φυσικούς κύκλους: φυσικός θηλασμός των μόσχων, μακρά διάρκεια βοσκής που περιλαμβάνει πρόωρη βόσκηση, περιορισμένος αριθμός βοοειδών ανά εκτάριο σε συνάρτηση με την ανάπτυξη της χλόης, εκτροφή στους βοσκοτόπους τουλάχιστον επί δύο περιόδους, σεβασμός του φυσιολογικού ρυθμού των ζώων με την τοποθέτησή τους στο λιβάδι που είναι καλύτερα προσαρμοσμένο στο στάδιο ανάπτυξής τους, χειμερινές χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή. Το σύστημα αυτό επιβάλλει σε κάθε ζώο να αυξάνεται στον ρυθμό των εποχών με την εναλλαγή περιόδων έντονης ανάπτυξης (βόσκηση) και περιόδων χωρίς απώλεια βάρους (χειμερινή περίοδος). Αυτή η ασυνεχής ανάπτυξη του ζώου ονομάζεται «φαινόμενο αντισταθμιστικής ανάπτυξης».

Χάρη στη γνώση των εδαφών και της βλάστησης, οι κτηνοτρόφοι διαθέτουν τους καλύτερους βοσκοτόπους για την πάχυνση των ζώων. Πρόκειται για τα αποκαλούμενα «λιβάδια ελεύθερης πάχυνσης». Η θρεπτική τους υπεροχή εξασφαλίζεται από τα βαθιά εδάφη, με λεπτή υφή, με φορτίο οργανικών υλών και σημαντικά αποθέματα νερού (*Caractérisation floristique des prés d'engraisement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006). Τα χαρακτηριστικά αυτά εξασφαλίζουν την ανάπτυξη κατάλληλων αγρωστωδών και κτηνοτροφικών φυτών (λ.χ. αίρα η πολυετής, πόα η κοινή, αλωπέκουρος ο λειμώνιος, *Agrostis*, τριφύλλι και λωτός ο κερατιοφόρος) των οποίων η αλληλοδιαδοχή των ανθίσεων σε όλη τη διάρκεια του έτους εγγυάται τη θρεπτική αξία της χαμηλής βλάστησης. Αυτά τα λιβάδια ελεύθερης πάχυνσης, απαλλαγμένα από συνθετικά λιπάσματα, δεν καλλιεργούνται ποτέ και απαιτούν φροντίδα η απουσία της οποίας οδηγεί γρήγορα στην υποβάθμισή τους (συντήρηση των φρακτών, θεραισμός των υπολειμμάτων, κλπ.). Αποτελούν αντικείμενο αναγνώρισης αγροτεμαχίων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων.

Το πιο σημαντικό στοιχείο των παραδοσιακών τεχνικών ελεύθερης πάχυνσης έγκειται στην ισορροπία μεταξύ του αριθμού των ζώων προς τελειοποίηση σε ένα συγκεκριμένο αγροτεμάχιο και της ικανότητας πάχυνσης που προσφέρει το χόρτο του αγροτεμαχίου. Έτσι, ανάλογα με την ανάπτυξη της χλόης, οι κτηνοτρόφοι προσθέτουν ή αφαιρούν τους μόνιμους βοσκοτόπους τους έτσι ώστε να διατηρείται σταθερή η διατροφική τους ποιότητα.

Ανάλογα με την ανάπτυξη και την εξέλιξη των ζώων, ο κτηνοτρόφος πραγματοποιεί διαλογή των ζώων σε συνάρτηση με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους: σε κάθε ενδιάμεση περίοδο, στον απογαλακτισμό, στην αρχή της αναπαραγωγικής περιόδου, στο ξεκίνημα της βόσκησης, σε κάθε αλλαγή βοσκότοπου, και στην έναρξη της περιόδου πάχυνσης. Το 1908, ο P. Diffloth (στο Bernadette Lizet, L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, *Études rurales*, Sauvage et domestique), ζωοτεχνικός, είχε παρατηρήσει αυτή την αξιοσημείωτη ικανότητα των κτηνοτρόφων της Charolles: «διαθέτουν μια επιτηδειότητα και μια επιδεξιότητα εντελώς ξεχωριστή που τους επιτρέπουν να κρίνουν με την πρώτη ματιά την απόδοση που θα έχει το ζώο στο κρεοπωλείο και τον χρόνο που θα χρειαστεί για να παχύνει. Ανάλογα με την κατάσταση κάθε αγοραζόμενης μονάδας, ανάλογα με το πόσο πρόωγη ανάπτυξη έχει, θα του διαθέσει τον κατάλληλο βοσκότοπο». Ενόψει της σφαγής, ο κτηνοτρόφος πραγματοποιεί την τελική διαλογή μετακινώντας από το αγροτεμάχιό τους τα ζώα που έχουν φθάσει στο βέλτιστο δυναμικό πάχυνσης.

Επομένως, μόνον ορισμένα ζώα της εκμετάλλευσης προορίζονται για την παραγωγή του κρέατος «Bœuf de Charolles».

Οι τοπικοί χονδρέμποροι και σφαγείς έχουν τελειοποιήσει τις μεθόδους σφαγής και μεταποίησης, ώστε να διατηρούν τα αρχικά ιδιότυπα χαρακτηριστικά του κρέατος, τα οποία αποκτήθηκαν υπό την επίδραση των συνθηκών εκτροφής, και να βελτιστοποιούν τις ικανότητες ωρίμασης των σφαγίων: εφαρμόζεται η πρακτική ελαφράς αφαίρεσης του λίπους με σκοπό να διατηρηθεί ένα στρώμα εξωτερικού λίπους στην οσφυϊκή και οπίσθια θωρακική μοίρα, μειώνεται προοδευτικά η θερμοκρασία των σφαγίων, καθορίζεται το τελικό pH.

Επιλέγουν επίσης προσεκτικά τα σφάγια βάσει των καθορισμένων ιδιότυπων χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Επομένως, μόνον ορισμένα σφάγια προορίζονται για την παραγωγή του κρέατος «Bœuf de Charolles».

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα σφάγια «Bœuf de Charolles» χαρακτηρίζονται από τις ισορροπημένες αναλογίες τους μεταξύ εμπρόσθιας και οπίσθιας πλευράς και από το ζωηρό χρώμα τους που κυμαίνεται από ανοικτό σε βαθύ κόκκινο. Με ελάχιστο βάρος 320 κιλά για τις δαμαλίδες και 360 κιλά για τις αγελάδες και τα ευνουχισμένα αρσενικά, η διάπλασή τους (ώμοι, μηροί και στρογγυλεμένα φιλέτα) κυμαίνεται από R έως E ανάλογα με την κοινοτική κλίμακα κατάταξης EUROP.

Το εξωτερικό λίπος, το οποίο υπολογίζεται από την εξωτερική πάχυνση, καλύπτει την οσφυϊκή και οπίσθια θωρακική μοίρα του σφαγίου. Περιλαμβάνεται μεταξύ 2+ και 3+ ανάλογα με την κοινοτική κλίμακα κατάταξης EUROP και έχει χρώμα από υπόλευκο έως κίτρινο.

Το εσωτερικό λίπος, το οποίο υπολογίζεται βάσει της εσωτερικής πάχυνσης, διεισδύει στη θωρακική κοιλότητα, αλλά αφήνει να φαίνονται τα πλευρά. Κυμαίνεται μεταξύ 2+ και 3+ ανάλογα με την κοινοτική κλίμακα κατάταξης EUROP.

Συνεπώς, το πρότυπο σφάγιο αντιστοιχεί στα ζώα που είναι σύμμορφα με τις προδιαγραφές, στρογγυλά, με λεπτό σκελετό, σημαντική μυϊκή ανάπτυξη και ισορροπία μεταξύ της εμπρόσθιας και της οπίσθιας πλευράς του ζώου, το οποίο χαρακτηρίζεται ως σφάγιο «coquette» από τους σφαγείς της γεωγραφικής περιοχής.

Η ιδιοτυπία του κρέατος «Bœuf de Charolles» έγκειται στην αρχική ποιότητα των σφαγίων των οποίων εκτιμάται η υφή, που αποκαλείται ακόμη «grain de viande» (κόκκος κρέατος), γεγονός που καταδεικνύει την τελική τρυφερότητα του κρέατος, που κυμαίνεται από «πολύ λεπτή» έως «κανονική».

Το κρέας έχει ομοιόμορφο έντονο κόκκινο χρώμα, η σάρκα του είναι μαρμαρωτή και φέρει λεπτές γραμμώσεις. Οι σφαγείς και οι τεχνικοί το χαρακτηρίζουν ως κρέας με ελαφρές γραμμώσεις λίπους (finement veinée de gras).

Τα χαρακτηριστικά αυτά επιτρέπουν τη διάκριση των σφαγίων «Bœuf de Charolles» από τα άλλα σφάγια βόειου κρέατος της περιοχής.

Η υφή του, λίγο νευρώδης, λεπτή και τρυφερή, είναι έντονα χυμώδης και αφήνει στο στόμα μια γεύση ελαφρώς όξινη. Η ιδιοτυπία του εκφράζεται στο μαγείρεμα, στην οσμή και τη γεύση, από την ένταση και τον πλούτο των αρωμάτων και οσμών του (ζώου, λίπους, φυτών, σιτηρών, ...).

5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος

Στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή, το χαρακτηριστικό κρέας λαμβάνεται λόγω του τρόπου με τον οποίο οι μέθοδοι παραγωγής χρησιμοποιούν παραδοσιακά τα χαρακτηριστικά του τοπικού περιβάλλοντος.

Η χρησιμοποίηση της φυλής charolaise στον τόπο καταγωγής, η αυστηρή επιλογή των ζώων καθόλη της διάρκεια της ζωής τους, η αργή τελειοποίησή τους, έως την ενηλικίωση, σε ειδικά αγροτεμάχια, καθώς και το συμπληρωματικό σιτηρέσιο παρέχουν σφάγια βαριά, πλήρη εξωτερικού και εσωτερικού λίπους. Αυτή η διάπλαση και η κατάσταση πάχυνσης των σφαγίων ευθύνονται για τη μαρμαρωτή και ελαφρώς γραμμωτή όψη του κρέατος «Bœuf de Charolles».

Ο σεβασμός των εποχιακών κύκλων ανάπτυξης, χωρίς απώλεια βάρους, επιτρέπει τον περιορισμό της ανάπτυξης κολλαγόνου στους ιστούς, το οποίο καθιστά το κρέας σκληρό. Η αρχική τρυφερότητα των μυών που επιτυγχάνεται με αυτόν τον τρόπο, συνδυασμένη με την ικανότητα ωρίμασης των σφαγίων, χαρίζουν στο κρέας τη λεπτή και τρυφερή υφή του.

Η μακρά εκτροφή στους βοσκοτόπους αυξάνει τον οξειδωτικό μεταβολισμό των μυών των ζώων, ο οποίος ευθύνεται για τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Αυτός ο τρόπος εκτροφής, που πραγματοποιείται σε λοφώδη αγροτεμάχια, ενισχύει τη φυσική δραστηριότητα των ζώων. Το νερό που περιέχεται στους μύς παγιδεύεται με τον τρόπο αυτό από τη μεταβολική δομή τους. Αυτό καθιστά το κρέας έντονα χυμώδες και του προσδίδει μια ελαφρώς όξινη γεύση.

Η διατροφή με χόρτο και σανό ποιότητας προσδίδει το έντονο κόκκινο χρώμα στο κρέας και του μεταβιβάζει τα φυσικά αντιοξειδωτικά που επιτρέπουν τη σταθεροποίηση αυτού του χρώματος. Η ηλικία των ζώων επηρεάζει την ένταση αυτού του χρώματος που μπορεί να κυμαίνεται από ανοικτό έως βαθύ κόκκινο.

Η κατάσταση της υγείας και η φυσιολογική ωρίμαση των ζώων σε συνδυασμό με μια διατροφή, κατά την περίοδο τελειοποίησης, βασισμένη στους πόρους βόσκησης, με συμπληρώματα πλην των ζωοτροφών που έχουν υποστεί ζύμωση, συμβάλλουν στην ισορροπία του γλυκολυτικού μεταβολισμού των μυών, βελτιώνοντας έτσι το χρώμα και την τρυφερότητα του κρέατος, και αναπτύσσουν την ικανότητα των σφαγίων για ωρίμαση.

Η βοτανική ποικιλότητα του περιβάλλοντος επηρεάζει τις ιδιότητες των λιπών του κρέατος. Ως εκ τούτου, το χρώμα τους κυμαίνεται από κίτρινο έως υπόλευκο. Οι ιδιαιτερότητες των λιπών (ποσότητα, ποιότητα) συνδυασμένες με τον έντονα χυμώδη χαρακτήρα προσδίδουν μια ένταση και έναν πλούτο χαρακτηριστικών οσμών και αρωμάτων στο κρέας «Bœuf de Charolles».

Η σφαγή των ζώων, η οποία πραγματοποιείται στο βέλτιστο χρονικό σημείο της πάχυνσης, συμβάλλει στην ισορροπία μεταξύ της μυϊκής ανάπτυξης και της διείσδυσης του λίπους στους ιστούς.

Με τη δεξιότητά τους όσον αφορά τις μεθόδους σφαγής και μεταποίησης, οι τοπικοί συνεταιρισμοί και σφαγείς διαφυλάσσουν και ενισχύουν το έργο που ξεκίνησαν οι κτηνοτρόφοι. Η πρακτική ελαφράς αφαίρεσης του λίπους προστατεύει το σφάγιο από την αφυδάτωση και ευνοεί την ωρίμαση του κρέατος. Η διαχείριση των θερμοκρασιών και του pH των σφαγίων συμβάλλει στη διατήρηση της τρυφερότητας του κρέατος.

Το σύνολο των πρακτικών γνώσεων που έχουν αναπτύξει οι κτηνοτρόφοι και οι σφαγείς, καθώς και η διατήρηση των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του κρέατος «Bœuf de Charolles» διατηρούνται και συνεχίζονται χάρη στις πολλαπλές ανταλλαγές που πραγματοποιούνται μεταξύ των φορέων αυτών στη συγκεκριμένη περιοχή (αγορές ζώων, διαγωνισμοί χονδρών ζώων, εμποροπανηγυρίς ζώων αναπαραγωγής και διάφορες εκδηλώσεις...).

Παραπομπή στη δημοσίευση της συγγραφής υποχρεώσεων

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

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

(2014/C 42/11)

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).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«LIMONE DI ROCCA IMPERIALE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

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

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- 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]
- 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)

Περιγραφή του προϊόντος

Τροποποιείται η τιμή που αφορά την οξύτητα του χυμού από μέγιστη 5 % σε ελάχιστη 4,5 % (4,5 gr κιτρικού οξέος/100 ml). Η τροποποίηση αιτιολογείται από τα αποτελέσματα που προέκυψαν κατόπιν μελέτης που εκπονήθηκε το 2012 από το Consorzio di Valorizzazione del Limone IGP di Rocca Imperiale και από την ARSSA (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura). Η μελέτη αφορούσε μεγαλύτερο αριθμό δειγμάτων και η δειγματοληψία εκτελέστηκε σε μεγαλύτερο εύρος χρόνου σε σύγκριση με τη μελέτη

⁽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.

που εκπονήθηκε το 2007 από την οποία ελήφθη η τιμή αναφοράς για την ισχύουσα σήμερα τιμή οξύτητας (οξύτητα < 5 %). Υπό το φως των αποτελεσμάτων των αναλύσεων που διενεργήθηκαν στο πλαίσιο της μελέτης του 2012, προέκυψε διακύμανση της παραμέτρου οξύτητας, οφειλόμενη στο σύνολο των περιβαλλοντικών και καλλιεργητικών παραγόντων (θερμοκρασιακών-βροχομετρικών, εδαφολογικών, φυσιολογικών, διατροφικών κ.λπ.), που δεν είχε ληφθεί υπόψη κατά την προηγούμενη μελέτη. Συνεπώς, κατέστη αναγκαίο για τους παραγωγούς να προσαρμόσουν αναλόγως την τιμή που αναφέρεται στις προδιαγραφές παραγωγής.

Μέθοδος παραγωγής

Κρίθηκε σκόπιμο να απαλειφθούν οι ενδείξεις για τις αποστάσεις φύτευσης και να αναφέρεται ένα ενιαίο όριο μέγιστης πυκνότητας φύτευσης, 700 φυτά ανά εκτάριο, χωρίς διάκριση μεταξύ νέων και υφιστάμενων οπωρώνων. Η τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τις εξελίξεις στον κλάδο της λεμονοκαλλιέργειας και της χρήσης νέων έρριζων υποκειμένων τα οποία σταδιακά αντικαθιστούν το πικρό πορτοκάλι, κατόπιν του ζητήματος που έχει προκύψει λόγω του ιού *Citrus tristeza*, και τα οποία είναι λιγότερο ανθεκτικά από το πικρό πορτοκάλι. Επιπλέον, ενώ παραμένει εν ισχύ η τήρηση του μέγιστου ορίου πυκνότητας φύτευσης που προαναφέρθηκε, η απαλοιφή των δεσμευτικών ορίων όσον αφορά τις αποστάσεις φύτευσης επιτρέπει στον γεωργό να εφαρμόζει τις αποστάσεις φύτευσης που είναι καλύτερα προσαρμοσμένες στην εδαφολογική κατάσταση του οπωρώνα του και των μέσων καλλιέργειας που αυτός διαθέτει.

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 ⁽³⁾

«LIMONE DI ROCCA IMPERIALE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Limone di Rocca Imperiale»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

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

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

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Limone di Rocca Imperiale» καλύπτει τους καρπούς που προέρχονται από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες της ομάδας Femminello, του βοτανικού είδους *Citrus Limun Burm.*, οι οποίοι είναι γνωστοί στην περιοχή με την ονομασία «Limone di Rocca Imperiale».

Κατά τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, τα λεμόνια «Limone di Rocca Imperiale» εμφανίζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- χρώμα επιδερμίδας: ανοιχτοπράσινο έως κίτρινο·
- σχήμα του καρπού: από ελλειπτικό- επίμηκες έως σφαιρικό·
- διαστάσεις: από μέτριες έως μεγάλες, με ελάχιστο διαμέτρημα 53 mm·
- βάρος: ελάχιστο βάρος 100 gr·
- άρωμα: πλούσια σε αιθέρια έλαια, ισχυρή και έντονη οσμή και άρωμα με περιεκτικότητα σε λεμονίνη > 70 % (% στο σύνολο των τερπενικών υδρογονανθράκων)·
- σάρκα: χρώματος κίτρινου του λεμονιού, χωρίς σπέρματα·
- χυμός: χυμός χρώματος κίτρινου του λεμονιού, με ελάχιστη απόδοση 30 % και ελάχιστη οξύτητα 4,5 % (4,5 gr κιτρικού οξέος /100 ml).

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

Η ονομασία «Limonе di Rocca Imperiale» ΠΓΕ αποδίδεται μόνο στα λεμόνια των εμπορικών κατηγοριών «Έξτρα» «I» και «II».

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Όλα τα στάδια καλλιέργειας και συγκομιδής των λεμονιών «Limonе di Rocca Imperiale» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Επιτρέπεται η διατήρηση σε χαμηλές θερμοκρασίες των καρπών που δεν διατίθενται στο εμπόριο απευθείας μετά τη συγκομιδή. Οι θερμοκρασίες διατήρησης δεν πρέπει να υπερβαίνουν τους 11 °C. Ο χρόνος αποθήκευσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 60 ημέρες από την συγκομιδή.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Οι συσκευασίες πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν στην ετικέτα, με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες:

- την ονομασία «Limonе di Rocca Imperiale» ΠΓΕ με χαρακτήρες μεγαλύτερους από αυτούς των άλλων ενδείξεων που εμφανίζονται στην ετικέτα·
- το λογότυπο που εμφανίζεται στη συνέχεια·
- το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης·
- την εμπορική κατηγορία στην οποία ανήκει «έξτρα», «I» ή «II».



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής των λεμονιών «Limonе di Rocca Imperiale» ΠΓΕ συμπίπτει με το διοικητικό έδαφος της κοινότητας Rocca Imperiale.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η κοινότητα Rocca Imperiale είναι μια περιοχή η οποία, παρόλο που ανήκει στην κλιματική ζώνη μεσογειακού τύπου, λόγω του ιδιαίτερου ορεινού ανάγλυφου επικρατεί σε αυτήν ιδιαίτερο μικροκλίμα, ευνοϊκό για την καλλιέργεια και την ανάπτυξη της λεμονιάς. Είναι προστατευμένη από τους βόρειους ανέμους (γνωστούς ως τραμουντάνα) χάρη στους λόφους που βρίσκονται στα δυτικά, βόρεια και νότια, ενώ επωφελείται και από την μετριαστική επιρροή της θάλασσας, η οποία βρίσκεται στα νοτιοανατολικά. Το φυσικό αυτό περιβάλλον ενισχύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Το νερό, που αντιπροσωπεύει έναν περιοριστικό παράγοντα για την καλλιέργεια της λεμονιάς, είναι παρόν στην περιοχή στην οποία οι βροχοπτώσεις έχουν μέσο ετήσιο ύψος περίπου 600 mm, είναι καλά κατανεμημένες, εντονότερες κατά τη φθινοπωρινή-χειμερινή περίοδο και μέτριες κατά την άνοιξη, στην αρχή του καλλιεργητικού κύκλου. Στις περιόδους που ακολουθούν, η καλλιέργεια απαιτεί αρδευτικές παρεμβάσεις και τα διαθέσιμα ύδατα προέρχονται από υδροφορείς τροφοδοτούμενους από ύδατα του ορεινού όγκου του Pollino και, σε μικρότερο βαθμό, από τους χειμάρρους που ρέουν κατά την χειμερινή περίοδο.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα οποία βασίζεται η φήμη του προϊόντος «Limonе di Rocca Imperiale» είναι: απόδοση σε χυμό μεγαλύτερη του 30 %· περιεκτικότητα σε λεμονίνη μεγαλύτερη του 70 %, που σε συνδυασμό με άλλα αρωματικά συστατικά προσδίδει στα λεμόνια ισχυρό και έντονο άρωμα. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά προσδίδουν στα λεμόνια «Limonе di Rocca Imperiale» ιδιαίτερη ταυτότητα στις τοπικές, περιφερειακές και εθνικές αγορές.

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)

Στην περιοχή παραγωγής, σημαντικό στοιχείο αποτελούν οι εορταστικές εκδηλώσεις που διοργανώνονται από τις αρχές της δεκαετίας του '80, στο πρόγραμμα των οποίων περιλαμβάνονται γευστιγνωστικές δοκιμές τυπικών τοπικών προϊόντων στα οποία συγκαταλέγονται εδέσματα με βάση το λεμόνι «Limonе di Rocca Imperiale». Η παγιωμένη παρουσία του προϊόντος στην περιοχή και η φήμη του αποδεικνύονται από την χρήση των λεμονιών «Limonе di Rocca Imperiale» στην παραδοσιακή μαγειρική, όπου ο πλούσιος σε αιθέρια έλαια φλοιός του και ο χυμός του χρησιμοποιούνται για να αναδειχθούν το άρωμα και η γεύση των εδεσμάτων και να αποκτήσουν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Αδιάψευστο μάρτυρα της ζωτικότητας της παράδοσης αυτής, που είναι πολύ ριζωμένη στην περιοχή, αποτελεί η εκδήλωση «Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale» (Γιορτή του Λεμονιού της Rocca Imperiale) που διοργανώνεται στην ομώνυμη κοινότητα κατά το πρώτο 15μερο του Αυγούστου και αντιπροσωπεύει εδώ και μερικά χρόνια την πιο γνωστή εκδήλωση γευστιγνωστικής δοκιμής του προϊόντος. Το έντονο και διαρκές άρωμα που αναδίδουν οι καρποί οδηγεί τους καταναλωτές να συνδέουν το προϊόν με την περιοχή της κοινότητας Rocca Imperiale, με αποτέλεσμα να το διακρίνουν και να το προτιμούν από άλλα. Επιπλέον, σε όλες τις τοπικές γιορτές, εμποροπανηγύρεις και φολκλορικές εκδηλώσεις, αποτελεί τοπικό έθιμο να διακοσμούνται οι αγορές με τοπικά λεμόνια σε πανέτρια ή σε ιδιαίτερες συνδέσεις.

Το λεμόνι «Limonе di Rocca Imperiale» περιλαμβάνεται στον κατάλογο των παραδοσιακών γεωργικών προϊόντων διατροφής του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών από το 2006 και η παγιωμένη χρήση της ονομασίας «Limonе di Rocca Imperiale» επιβεβαιώνεται επί 25 χρόνια και πλέον. Η ονομασία χρησιμοποιείται συχνά για το συγκεκριμένο προϊόν ακόμη και στις γειτονικές περιοχές, όπως αποδεικνύεται από εμπορικά και μεταφορικά έγγραφα των εκμεταλλεύσεων της περιοχής, από κοινοτικά έγγραφα και συναντήσεις προωθούμενες από τις γεωργικές επαγγελματικές οργανώσεις. Τέλος, είναι σκόπιμο να επισημανθεί ότι η καλλιέργεια του προϊόντος «Limonе di Rocca Imperiale» αντιπροσωπεύει σήμερα μια πολύ ενδιαφέρουσα συνιστώσα του αγροτικού τοπίου της περιοχής Alto Jonio Cosentino. Πράγματι, τα καντόνια της ομώνυμης κοινότητας στα οποία λαμβάνει χώρα η καλλιέργεια είναι γνωστά με την ονομασία «Giardini dei limoni di Rocca Imperiale» (Λεμονόκηποι της Rocca Imperiale).

Ο πολιτιστικός, οικονομικός και σχετικός με το τοπίο δεσμός του προϊόντος «Limonе di Rocca Imperiale» με το τοπικό περιβάλλον είναι επομένως ιδιαίτερος ισχυρός.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργητοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Limonе di Rocca Imperiale» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 165 της 16ης Ιουλίου 2013.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

είτε

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

(*) Βλέπε υποσημείωση 2.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2014/C 42/10	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	10
2014/C 42/11	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	16



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