

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 6



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

58ο έτος

10 Ιανουαρίου 2015

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 6/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.7463 — CVC/Betafence) ⁽¹⁾ 1

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2015/C 6/02 Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα τα οποία υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/72/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 101/2011 του Συμβουλίου για περιοριστικά μέτρα κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών λόγω της κατάστασης στην Τυνησία 2

2015/C 6/03 Ανακοίνωση προς τα υποκείμενα δεδομένων κατά των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 101/2011 του Συμβουλίου για περιοριστικά μέτρα κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών λόγω της κατάστασης στην Τυνησία 3

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 6/04	Ισοτιμίες του ευρώ	4
-------------	--------------------------	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 6/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7469 — Itochu / Hitachi Construction Machinery / Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia / JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	5
-------------	--	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 6/06	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	6
-------------	---	---

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.7463 — CVC/Betafence)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2015/C 6/01)

Στις 5 Ιανουαρίου 2015 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32015M7463. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα τα οποία υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/72/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 101/2011 του Συμβουλίου για περιοριστικά μέτρα κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών λόγω της κατάστασης στην Τυνησία

(2015/C 6/02)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπ' όψιν των προσώπων τα οποία περιλαμβάνονται στο παράρτημα της απόφασης 2011/72/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου ⁽¹⁾ και στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 101/2011 ⁽²⁾ για περιοριστικά μέτρα κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών λόγω της κατάστασης στην Τυνησία.

Το Συμβούλιο προτίθεται να ανανεώσει τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2011/72/ΚΕΠΠΑ. Το Συμβούλιο διαθέτει στο φάκελό του νέα στοιχεία σχετικά με όλα τα πρόσωπα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα της απόφασης 2011/72/ΚΕΠΠΑ και στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 101/2011. Τα εν λόγω πρόσωπα ενημερώνονται ότι δύναται να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση λήψης των πληροφοριών που τους αφορούν, πριν από τις 15 Ιανουαρίου 2015, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Γενική Γραμματεία
ΓΔ C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
ΒΕΛΓΙΟ

Ηλ. διεύθ: sanctions@consilium.europa.eu

Τυχόν παρατηρήσεις που θα παραληφθούν θα ληφθούν υπ' όψιν για την περιοδική επανεξέταση από το Συμβούλιο, σύμφωνα με το άρθρο 5 της απόφασης 2011/72/ΚΕΠΠΑ και το άρθρο 12 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 101/2011.

⁽¹⁾ ΕΕ L 28, 2.2.2011, σ. 62.

⁽²⁾ ΕΕ L 31, 5.2.2011, σ. 1.

Ανακοίνωση προς τα υποκείμενα δεδομένων κατά των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 101/2011 του Συμβουλίου για περιοριστικά μέτρα κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών λόγω της κατάστασης στην Τυνησία

(2015/C 6/03)

Εφιστάται η προσοχή των υποκειμένων δεδομένων στις παρακάτω πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 45/2001:

Η νομική βάση για αυτή την επεξεργασία είναι ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 101/2011.

Ο ελεγκτής αυτής της επεξεργασίας είναι το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης που εκπροσωπείται από τον γενικό διευθυντή της ΓΔ C (Εξωτερικές Σχέσεις, Διεύρυνση, Πολιτική Προστασία) της Γενικής Γραμματείας του Συμβουλίου και το τμήμα στο οποίο έχει ανατεθεί η επεξεργασία είναι η Μονάδα 1C της ΓΔ C, η διεύθυνση της οποίας είναι:

Council of the European Union

General Secretariat

ΓΔ C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Στόχος αυτής της επεξεργασίας είναι η κατάρτιση και ενημέρωση ενός καταλόγου προσώπου που θα υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 101/2011.

Τα υποκείμενα δεδομένων είναι τα φυσικά πρόσωπα που πληρούν τα κριτήρια εγγραφής στον κατάλογο που τίθενται στον κανονισμό αυτό.

Τα προσωπικά δεδομένα που συλλέχθηκαν περιλαμβάνουν δεδομένα αναγκαία για τη σωστή ταυτοποίηση του ενδιαφερόμενου προσώπου, το σκεπτικό και άλλα τυχόν σχετικά στοιχεία.

Τα προσωπικά δεδομένα που συλλέχθηκαν μπορούν να τεθούν στη διάθεση της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Εξωτερικής Δράσης και της Επιτροπής.

Με την επιφύλαξη των περιορισμών που προβλέπονται στο άρθρο 20 παρ. 1 α) και δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 45/2001, αιτήματα για πρόσβαση, καθώς και αιτήματα για διορθώσεις ή αντιρρήσεις θα ικανοποιούνται σύμφωνα με το τμήμα 5 της απόφασης 2004/644/ΕΚ του Συμβουλίου.

Τα προσωπικά δεδομένα θα διαφυλάσσονται για 5 έτη από τη στιγμή που το υποκείμενο των δεδομένων αφαιρέθηκε από τον κατάλογο των προσώπων που υπόκεινται σε δέσμευση των περιουσιακών τους στοιχείων ή που εξέπνευσε η ισχύς του μέτρου, ή όσο διαρκούν οι δικαστικές διαδικασίες σε περίπτωση που έχουν ξεκινήσει.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προσφύγουν στον Ευρωπαϊκό Επόπτη Προστασίας Δεδομένων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 45/2001.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

9 Ιανουαρίου 2015

(2015/C 6/04)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1813	CAD	δολάριο Καναδά	1,3963
JPY	ιαπωνικό γιεν	140,81	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,1593
DKK	δανική κορόνα	7,4393	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5115
GBP	λίρα στερλίνα	0,77990	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5789
SEK	σουηδική κορόνα	9,4883	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1290,29
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2010	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	13,6655
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,3321
NOK	νορβηγική κορόνα	9,0605	HRK	κροατική κούνα	7,6780
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14925,34
CZK	τσεχική κορόνα	28,062	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,2054
HUF	ουγγρικό φιορίνι	317,39	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,090
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2699	RUB	ρωσικό ρούβλι	72,8910
RON	ρουμανικό λέου	4,4892	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,846
TRY	τουρκική λίρα	2,7154	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,1389
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4506	MXN	πέσο Μεξικού	17,3190
			INR	ινδική ρουπία	73,6233

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.7469 — Itochu / Hitachi Construction Machinery / Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia / JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2015/C 6/05)

1. Στις 23 Δεκεμβρίου 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 Itochu Corporation («Itochu Group», Ιαπωνία), και οι Hitachi Construction Machinery Co., Ltd. και PT Hexindo Adiperkasa Tbk («Hitachi Group», Ιαπωνία) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της PT Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia («JV», Ινδονησία) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Itochu Group: παγκόσμιο εμπόριο διαφόρων προϊόντων, όπως υφασμάτων, μηχανημάτων, μετάλλων, μεταλλευμάτων, ενέργειας, χημικών προϊόντων, τροφίμων, τεχνολογίας πληροφοριών και επικοινωνιών, ακινήτων, ασφαλίσεων, υπηρεσιών εφοδιαστικής, δομικών κατασκευών και χρηματοδοτήσεων,
- για την Hitachi Group: παραγωγή μηχανημάτων δομικών κατασκευών με έμφαση στους υδραυλικούς εκσκαφείς και πώληση τροχοφόρων φορτωτών, φορτηγών παντός εδάφους με ανατρεπόμενο κάδο και ορισμένων άλλων προϊόντων, παγκοσμίως,
- για την JV: παροχή χρηματοοικονομικών υπηρεσιών σε πελάτες και αντιπροσώπους για την αγορά μηχανημάτων δομικών κατασκευών και φορτηγών της Hitachi Group στην Ινδονησία.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του 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 κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.

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

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.7469 — Itochu / Hitachi Construction Machinery / Hitachi Construction Machinery Finance Indonesia / JV. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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 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

(2015/C 6/06)

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⁾

«TELEMEA DE IBĂNEȘTI»

Αριθ. ΕΚ: RO-PDO-0005-01182 – 20.11.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Περιγραφή

«Telemea de Ibănești»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ρουμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντων

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το τυρί «Telemea de Ibănești» είναι τυρί λαμβανόμενο με όξινη πήξη του γάλακτος αγελάδων αυτόχθονων φυλών.

Κατά τη διάθεση στο εμπόριο πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: βάρος 0,3 έως 1,0 kg για τα κεφάλια με τετράγωνη βάση και 0,3 έως 0,7 kg για τα κεφάλια με ορθογώνια βάση· μάζα συμπαγή, σφικτή, με ομοιογενή σύσταση, μαλακή και βουτυρώδη, που θραύεται εύκολα χωρίς να είναι εύθρυπτη· ομοιόμορφο, από λευκό έως υπόλευκο, χρώμα, ευχάριστη γλυκώδινη και ελαφρώς αλμυρή γεύση που γίνεται εντονότερη με την πρόοδο της ωρίμασης· λεπτό και ευχάριστο άρωμα που γίνεται εντονότερο κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, η οποία προσδίδει στο τυρί έντονα τυπικά αρώματα ορεινών βοσκοτόπων· περιεκτικότητα σε υγρασία μικρότερη από 62 % και περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες επί ξηράς ουσίας μικρότερη από 38 %· ενεργειακή του αξία 198 kcal/100 g· ελάχιστη περιεκτικότητα σε ασβέστιο (Ca) και σε μαγνήσιο (Mg) αντιστοίχως 400 mg/100 g προϊόντος και 35 mg/100 g προϊόντος.

Αυτό το είδος τυριού μπορεί να παράγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Διατίθεται στο εμπόριο σε δύο τύπους: «proaspătă» (νωπό) ή «maturată» (τελειοποιημένο). Ο νωπός τύπος του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ καταναλώνεται εντός 24ώρου από την παρασκευή του. Στον τελειοποιημένο τύπο του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ, η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης είναι 20 ημέρες από την ημερομηνία παρασκευής.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ είναι το αγελαδινό γάλα, προερχόμενο από υγιή ζώα που έχουν εκτραφεί σε εκτατικό καθεστώς στην κοιλάδα Gurghiu.

⁽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.

Η προσθήκη πυτιάς στο γάλα γίνεται με πυτιά μικροβιακής προέλευσης.

Η αλάτιση γίνεται με άλμη προερχόμενη από πηγάδια με αλμυρό νερό της Ορζονα. Η άλμη αυτή παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: 184,4 mg ασβέστιο ανά λίτρο και 94,6 mg μαγνήσιο ανά λίτρο σε σύγκριση με τα 88,2 mg ασβεστίου ανά λίτρο και τα 32,4 mg μαγνησίου ανά λίτρο για μια άλμη παρασκευαζόμενη από πόσιμο νερό και αλάτι με ίδια συγκέντρωση σε αλάτι, δηλαδή 21 έως 23 %.

Η άλμη αυξάνει την ωσμωτική πίεση, επιβραδύνει ή διακόπτει τη δραστηριότητα των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών και ελέγχει τη μικροχλωρίδα του τυριού, χάρη στις βακτηριοστατικές της ιδιότητες. Επιτρέπει επιπλέον τη διατήρηση του τυριού σε μεγάλο χρονικό διάστημα.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που παράγουν το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ τρέφονται αποκλειστικά με ινώδες χορτονομές προερχόμενες από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, δηλαδή την κοιλάδα Gurghiu.

Την άνοιξη και το καλοκαίρι, οι αγελάδες τρέφονται με χλωρό χόρτο που προσλαμβάνουν με τη βόσκηση ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, στην ταΐστρα. Το φθινόπωρο και το χειμώνα, καταναλώνουν άχυρο προερχόμενο από χορτολιβαδικές εκτάσεις της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής δεν λαμβάνουν συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η ελάχιστη περίοδος βόσκησης είναι 6 μήνες ετησίως.

Η ποιότητα του γάλακτος εξαρτάται τόσο από τον εκτατικό τρόπο εκτροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής όσο και από την ποιότητα του χόρτου της κοιλάδας Gurghiu. Οι χορτολιβαδικές εκτάσεις και οι λειμώνες συντηρούνται και λιπαίνονται αποκλειστικά με φυσικά λιπάσματα (υδαρή κοπριά).

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

Η εκτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, η συλλογή του γάλακτος και της άλμης, η επεξεργασία, η αλάτιση και η τελειοποίηση εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Αμέσως μετά την αλάτιση, τα τυριά «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ συσκευάζονται σε διαφανείς συσκευασίες υπό κενό. Τα τυριά μπορούν επίσης να συσκευάζονται αμέσως μετά την αλάτιση, σε τενεκέδες όπου διατηρούνται σε άλμη. Η τεχνική αυτή επιτρέπει τη διατήρηση της μάλλον γλυκιάς γεύσης, σε συνδυασμό με την αλμυρή, και της σύστασης του προϊόντος, καθώς εξαλείφεται ο κίνδυνος αφυδάτωσης και θρυμματισμού.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Το τυρί «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ διατίθεται στο εμπόριο σε τεμάχια σε σχήμα κύβου ή παραλληλεπίπεδου και η ετικέτα του προϊόντος φέρει την ένδειξη «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από το διοικητικό έδαφος τριών κοινοτήτων, των Gurghiu, Hodac και Ibănești, οι οποίες βρίσκονται στο διοικητικό διαμέρισμα (județ) Mureș και καλύπτουν τμήμα της κοιλάδας Gurghiu.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ αντιστοιχεί στο τμήμα της κοιλάδας του ποταμού Gurghiu. Η περιοχή χαρακτηρίζεται από την παρουσία ειδικής χλωρίδας κατάλληλης για την εκτροφή των ζώων, και ιδίως των γαλακτοφόρων αγελάδων, από την ύπαρξη πηγών αλμυρού ύδατος, το οποίο χρησιμοποιούν οι κάτοικοι για τη διατήρηση διατροφικών προϊόντων όπως το τυρί, το κρέας ή τα λαχανικά, και τέλος από την παρουσία ενός πληθυσμού που διατηρεί την παραδοσιακή μαγειρική τέχνη και την πατροπαράδοτη τεχνογνωσία.

Η κοιλάδα του Gurghiu χαρακτηρίζεται από ήπιο, υγρό και δροσερό ορεινό κλίμα στις περιοχές μεγάλου υψομέτρου και από ήπιο ηπειρωτικό κλίμα στα υψίπεδα. Σε αυτό το κλίμα οφείλεται ο πλούτος και η ποικιλία της τοπικής χλωρίδας.

Ο βοτανικός πλούτος της κοιλάδας Gurghiu (1 194 είδη), καθώς και η παρουσία ενός σχετικά σημαντικού αριθμού ενδημικών ειδών, που απειλούνται, είναι ευάλωτα ή σπάνια, χαρακτηρίζουν την περιοχή που δεν έχει καμία μόλυνση.

Η ποικιλία του ανάγλυφου της κοιλάδας του Gurghiu αποτελεί ένα στοιχείο κατάλληλο για την εκτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, και για τη μεταποίηση των τυριών τύπου «telemea». Πράγματι, η περιοχή προσφέρει τις ποσότητες χλωρής χορτονομής που απαιτούνται για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, καθώς και ξηρής χορτονομής που είναι απαραίτητη για τη διατροφή τους με άχυρο το χειμώνα.

Οι λόφοι Sânioara, Osoiul και Orungii, που βρίσκονται βόρεια της κοιλάδας Gurghiu, και οι λόφοι Isticeu και Măgura, στην κοιλάδα Ορζονα, είναι αντικλινείς λόφοι στους πρόποδες των Καρπαθίων με ήπια κλίση αποτελούμενοι από εναποθέσεις της Μειοκαινού που είναι τοπικά διάσπαρτοι με φλέβες άλατος.

Κατά την περίοδο της Ρωμαϊκής κατοχής, έγινε διάνοιξη σηράγγων και εξόρυξη αλατιού από κάποια αλατωρυχεία αλλά, μετά την κατάρρευση ορισμένων από αυτά, σχηματίστηκε στην επιφάνεια μια αρμυρή λίμνη, η Băile Jabenița.

Το νερό του υδροφόρου ορίζοντα της περιοχής είναι ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, λόγω της εξαιρετικά υψηλής περιεκτικότητας σε άλατα σε σχέση με τα επιτρεπτά επίπεδα (665,23 mg/l για το ανιόν Cl^- και 420,5 mg/l για τα κατιόντα Na^+ και K^+).

Η διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής δεν περιλαμβάνει καμία συμπυκνωμένη τροφή που θα επέφερε αύξηση της οξύτητας του γάλακτος. Όλες οι εργασίες αυτές έχουν τον ίδιο στόχο: να ληφθεί ένα γάλα καθαρό και εύγευστο, πλούσιο σε οσμές και αρώματα των χαρακτηριστικών ανθέων της κοιλάδας Gurghiu.

Η φήμη που έχει αποκτήσει το προϊόν «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ χάρη στη γεύση και τις ιδιότητες διατήρησής του επέτρεψε να μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά η τοπική μέθοδος παρασκευής του.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ονομασία του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ καλύπτει ένα τυρί με μαλακή ή ημίσκληρη μάζα, μαλακή, με ευχάριστη γεύση, ελαφρώς αλμυρή, που οφείλεται στο γάλα που λαμβάνεται από τους κτηνοτρόφους της κοιλάδας Gurghiu οι οποίοι εκτρέφουν αγελάδες γαλακτοπαραγωγής.

Η σύσταση και η υψηλή περιεκτικότητά του σε Ca και σε Mg οφείλονται στη μέθοδο αλάτισης και διατήρησης σε άλμη που αντλείται από τα φρέατα αλμυρού νερού της Orșova – χαρακτηριστικά που το διακρίνουν σαφώς από τα προϊόντα που παράγονται με άλμη προετοιμασμένη από πόσιμο νερό και αλάτι.

Από συγκριτικές αναλύσεις της περιεκτικότητας σε άλατα του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ διατηρημένου σε άλμη προερχόμενη από τα φρέατα αλμυρού νερού της Orșova, αφενός, και προϊόντος διατηρημένου σε άλμη παρασκευασμένη από πόσιμο νερό και αλάτι (NaCl), αφετέρου, προκύπτουν τα εξής: για την περιεκτικότητα σε ασβέστιο (Ca), τιμές 540 mg/100 g προϊόντος και 380 mg/100 g αντιστοίχως και, για την περιεκτικότητα σε μαγνήσιο (Mg), τιμές 50 mg/100 g και 32 mg/100 g αντιστοίχως, εξ ου και η ιδιαιτερότητα του τυριού «Telemea de Ibănești» σε σχέση με το προϊόν που διατηρείται σε άλμη παρασκευασμένη από πόσιμο νερό και αλάτι.

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 μεταξύ του τροφίμου και της περιοχής παραγωγής του στηρίζεται ιδιαίτερος στη μακρά ιδιαίτερη παράδοση που διαθέτει η κοιλάδα Gurghiu σε θέματα εκτροφής αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, καθώς και παραγωγής και αλάτισης του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ.

Η πλούσια και ποικίλη διατροφή προσδίδει στο γάλα ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσδίδουν στο παραγόμενο τυρί την ιδιαίτερη γευστικότητα και το άρωμά του που το διακρίνουν από τα άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.

Χάρη στην ικανότητα και την εμπειρία των τοπικών πληθυσμών όσον αφορά τις τυπικά τοπικές μεθόδους υγρής αλάτισης με άλμη προερχόμενη από τα φρέατα αλμυρού νερού της Orșova παράγεται ένα προϊόν πολύ τυπικό της συγκεκριμένης περιοχής.

Μεταξύ των παλιών τεχνικών παραγωγής που ακόμη και σήμερα εφαρμόζονται κατά τις φάσεις παραγωγής του «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ, ξεχωρίζουν η ταχεία πήξη με προσθήκη πυτιάς (διάρκειας μικρότερης της μιας ώρας) και η θράυση του τυροπήγματος σε πολύ λεπτούς κόκκους. Μεταξύ των εργαλείων που χρησιμοποιούνταν στο παρελθόν και εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται σήμερα για την παραγωγή του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ περιλαμβάνονται το εργαλείο ανάδευσης του τυροπήγματος που είναι γνωστό ως «harfă» και άλλοι τύποι αναδευτήρων, όπως το «dogul de lemn», βιοτεχνικό εργαλείο παρασκευασμένο ειδικά από ξύλο, που χρησιμεύει για να αναδεύεται το τυρόπηγμα χωρίς να προσκολλάται στα τοιχώματα του κάδου.

Η υγρή αλάτιση δημιουργεί μόνιμη ισορροπία μεταξύ των διαλυτών συστατικών της άλμης και αυτών του τυριού και επιτρέπει την ανταλλαγή μεταξύ των ιόντων Na, Ca και Mg και των ιόντων του τυριού. Το διαλυτό άζωτο, τα λίπη, η λακτόζη και τα ανόργανα άλατα περνούν στην άλμη προκαλώντας μερική διαλυτοποίηση των πρωτεϊνικών υλών του τυριού και μεταβολές στις πρωτεΐνες εντός του τυριού που επηρεάζουν την υφή, τη διαλυτότητα και τη διαμόρφωση των πρωτεϊνών ενώ τα ιόντα νατρίου, καλίου και μαγνησίου περνούν στο τυρί.

Η απορρόφηση του αλατιού κατά τη φάση αλάτισης σε άλμη συνοδεύεται ενίοτε από αύξηση της περιεκτικότητας σε νερό κοντά στα σημεία ανταλλαγής μεταξύ τυριού και άλμης. Αυτό συμβαίνει ιδίως όταν η άλμη είναι φτωχή σε ασβέστιο και σε μαγνήσιο, γεγονός που επηρεάζει αρνητικά την ποιότητα του τυριού καθώς το διογκώνει και μαλακώνει την κρούστα του. Αυτά τα ελαττώματα δεν εμφανίζονται στα τυριά που παράγονται με άλμη από φρέατα της Orșova λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο και σε μαγνήσιο της εν λόγω άλμης.

Άλλο πλεονέκτημα της χρήσης της άλμης που προέρχεται από φρέατα αλμυρού νερού της Orșova είναι ότι το τυρί αφυδατώνεται βραδύτερα και μπορεί να επιτευχθεί μικρότερη περιεκτικότητα σε αλάτι.

Οι πηγές αλμυρού νερού της περιοχής Orșova αποτελούν φυσική πηγή χρησιμοποιούμενη για την αλάτιση και τη διατήρηση του προϊόντος κατανάλωσης «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ. Αυτές οι πηγές αλμυρού νερού χαρακτηρίζονται από την υψηλότερη περιεκτικότητά τους σε ασβέστιο και μαγνήσιο.

Η εκτροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής από τα πολύ παλιά χρόνια εκτελείται από οικογενειακούς πυρήνες για τους οποίους η μεταποίηση του γάλακτος αποτελούσε σημαντική πηγή εισοδήματος. Πολυάριθμες ιστορικές αναφορές μαρτυρούν, ήδη από τον 17ο αιώνα, την παρουσία του τυριού «Telemea de Ibănești» ΠΟΠ στην τυροκομική και γαστρονομική τοπική παράδοση.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/produse-traditionale/caiet-de-sarcini-telemea-ibanesti.pdf>

⁽³⁾ Βλέπε υποσημείωση 2.

