



Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 156/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.7599 — Apollo Management / Walz Group) ⁽¹⁾	1
2015/C 156/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.7570 — CaixaBank/BPI) ⁽¹⁾	1

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2015/C 156/03	Κατάλογος διορισμών του Συμβουλίου — Ιανουάριος - Απρίλιος 2015 (κοινωνικός τομέας)	2
---------------	---	---

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 156/04	Ισοτιμίες του ευρώ	7
---------------	--------------------------	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 156/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7484 — Plastipak/APPE) ⁽¹⁾	8
2015/C 156/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7584 — International Chemical Investors / INEOS Chlorovinyls Business) ⁽¹⁾	9

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2015/C 156/07	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
2015/C 156/08	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	19

⁽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.7599 — Apollo Management / Walz Group)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2015/C 156/01)

Στις 6 Μαΐου 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 μόνο 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 της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<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, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32015M7599. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.7570 — CaixaBank/BPI)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2015/C 156/02)

Στις 4 Μαΐου 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 μόνο 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 της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<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, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32015M7570. 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

Κατάλογος διορισμών του Συμβουλίου
Ιανουάριος - Απρίλιος 2015 (κοινωνικός τομέας)
(2015/C 156/03)

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστώμενο μέλος	Παραίτηση/ Διορισμός	Τακτικό/ Αναπληρωματικό μέλος	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Emanuela PROCOLI	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Κυβέρνηση	Ιταλία	κα Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικής Πολιτικής)	17.2.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Esther LYNCH	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Ιρλανδία	κ. Frank VAUGHAN	Ιρλανδικό Κογκρέσο Συνδικαλιστικών Ενώσεων (ICTU)	17.2.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κ. Maja BEJBRO ANDERSEN	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Εργοδότες	Δανία	κα Lena SØBY	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Karoline KLAKSVIG	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Εργοδότες	Δανία	κ. Jens SKOVGAARD LAURITSEN	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστώμενο μέλος	Παραίτηση/ Διορισμός	Τακτικό/ Αναπληρωματικό μέλος	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Nerita ŠOT	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Κυβέρνηση	Λιθουανία	κα Gintarė BUŽINSKAITĖ	Υπουργείο Κοινωνικής Ασφάλισης και Απασχόλησης	2.3.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Karel PETRŽELKA	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Τσεχική Δημοκρατία	κα Jana MALÁ	Τσεχική Οργάνωση Εργοδοτών στον Τομέα της Ενέργειας	13.3.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ασφάλεια και την Υγεία στο Χώρο Εργασίας	28.2.2016	C 120, 26.4.2013	κα Lena TOCHTERMANN	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Ηνωμένο Βασίλειο	κα Lena LEVY	Confederation of British Industry (Συνομοσπονδία Βρετανικής Βιομηχανίας)	20.4.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ελεύθερη Κυκλοφορία των Εργαζομένων	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	κα Patrícia BORGES	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Πορτογαλία	κ. Francisco Xavier SOARES D'ALBERGARIA D'AGUIAR	Instituto do Emprego e da Formação Profissional	2.3.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ελεύθερη Κυκλοφορία των Εργαζομένων	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	κα Ivana GUBEROVIĆ	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	κυβέρνηση	Κροατία	κ. Petar STRIŽAK	Υπουργείο Εργασίας και Συνταξιοδοτικού Συστήματος	9.3.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ελεύθερη Κυκλοφορία των Εργαζομένων	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	κα Marit RAIST	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Εσθονία	κ. Siiri OTSMANN	Εσθονικό Υπουργείο Κοινωνικών Υποθέσεων	20.4.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για την Ελεύθερη Κυκλοφορία των Εργαζομένων	24.9.2016	C 338, 27.9.2014	κα Aleksandra GAVRILOVIĆ	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Κυβέρνηση	Κροατία	κα Ivana GUBEROVIĆ	Υπουργείο Εργασίας και Συνταξιοδοτικού Συστήματος	9.3.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για τον Συντονισμό των Συστημάτων Κοινωνικής Ασφάλειας	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	κα Elizabeth ZIMMERER	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Εργοδότες	Αυστρία	κ. Martin SONNTAG	Industriellenvereinigung	9.3.2015

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστώμενο μέλος	Παραίτηση/ Διορισμός	Τακτικό/ Αναπληρωματικό μέλος	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Συμβουλευτική Επιτροπή για τον Συντονισμό των Συστημάτων Κοινωνικής Ασφάλειας	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	κα Evelyn HALLIKA	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Εσθονία	κα Leili ZAGLMAYER	Υπουργείο Κοινωνικών Υποθέσεων της Εσθονίας	20.4.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για τον Συντονισμό των Συστημάτων Κοινωνικής Ασφάλειας	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	κα Inga PRONINA	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Κυβέρνηση	Εσθονία	κα Katerin PEÄRNBERG	Υπουργείο Κοινωνικών Υποθέσεων της Εσθονίας	20.4.2015
Συμβουλευτική Επιτροπή για τον Συντονισμό των Συστημάτων Κοινωνικής Ασφάλειας	19.10.2015	C 290, 27.10.2010	κα Christiane LABALME	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Γαλλία	κα Séverine SALGADO	Διεύθυνση κοινωνικής ασφάλειας (Direction de la sécurité sociale)	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ινστιτούτου για την Ισότητα των Φύλων	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	κα Romina BARTOLO	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Μάλτα	κα Renee LAIVIERA	Εθνική Επιτροπή για την Προαγωγή της Ισότητας (NCPE)	10.2.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ινστιτούτου για την Ισότητα των Φύλων	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	κα Renee LAIVIERA	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Κυβέρνηση	Μάλτα	κα Maria BORG FILLETTI	Εθνική Επιτροπή για την Προαγωγή της Ισότητας (NCPE)	10.2.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ινστιτούτου για την Ισότητα των Φύλων	31.5.2016	C 151, 30.5.2013	κα Monika KSIENIEWICZ	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση ²	Πολωνία	κα Sylwia SPUREK	Γραφείο Κυβερνητικού Πληρεξουσίου για την Ίση Μεταχείριση	10.2.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβίωσης και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κ. Vitor Manuel Vicente COELHO	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Πορτογαλία	κ. Sérgio Alexandrino MONTEIRO DO MONTE	UGT Πορτογαλίας	2.3.2015

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστώμενο μέλος	Παραίτηση/ Διορισμός	Τακτικό/ Αναπληρωματικό μέλος	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κ. Ανδρέας ΜΥΛΩΝΑΣ	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Κύπρος	κα Μαρίνα ΙΩΑΝΝΟΥ - ΧΑΣΑΠΗ	Υπουργείο Εργασίας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Luminița VINTILĂ	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Ρουμανία	κα Cecilia GOSTIN	Confederatia Nationala Sindicala	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Valérie DELAHAYE-GUILLOCHEAU	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Κυβέρνηση	Γαλλία	κ. Olivier TOCHE	Service de la Direction générale du travail	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Heidi RØNNE MØLLER	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Δανία	κα Maria BJERRE	Συνομοσπονδία Συνδικαλιστικών Ενώσεων Δανίας	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Karen ROIY	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Δανία	κα Dorthe ANDERSEN	Συνομοσπονδία Δανών Εργοδοτών – DA	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Ιδρύματος για τη Βελτίωση των Συνθηκών Διαβιώσεως και Εργασίας	30.11.2016	C 358, 7.12.2013	κ. Ciaran DEVLIN	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	κυβέρνηση	Ηνωμένο Βασίλειο	κα Mansi KONAR	Department for Business, Innovation and Skills BIS	20.4.2015

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστώμενο μέλος	Παραίτηση/ Διορισμός	Τακτικό/ Αναπληρωματικό μέλος	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Emanuela PROCOLI	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	κυβέρνηση	Ιταλία	κα Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali (Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικής Πολιτικής)	17.2.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Esther LYNCH	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Ιρλανδία	κ. Frank VAUGHAN	Ιρλανδικό Κογκρέσο Συνδικαλιστικών Ενώσεων (ICTU)	17.2.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	κ. Karel PETRŽELKA	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Τσεχική Δημοκρατία	κα Jana MALÁ	Τσεχική Οργάνωση Εργοδοτών στον Τομέα της Ενέργειας	13.3.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	κ. Róbert MEITNER	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Σλοβακία	κα Silvia SUROVÁ	Ένωση Χημικής και Φαρμακευτικής Βιομηχανίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας	20.4.2015
Διοικητικό Συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2016	C 358, 7.12.2013	κα Lena TOCHTERMANN	Παραίτηση	Τακτικό μέλος	Εργοδότες	Ηνωμένο Βασίλειο	κα Lena LEVY	Confederation of British Industry (Συνομοσπονδία Βρετανικής Βιομηχανίας)	20.4.2015

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

11 Μαΐου 2015

(2015/C 156/04)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1142	CAD	δολάριο Καναδά	1,3497
JPY	ιαπωνικό γιεν	133,64	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6381
DKK	δανική κορόνα	7,4628	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5115
GBP	λίρα στερλίνα	0,71960	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4871
SEK	σουηδική κορόνα	9,2690	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 219,64
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0403	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	13,3584
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	6,9194
NOK	νορβηγική κορόνα	8,4245	HRK	κροατική κούνα	7,5620
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14 647,30
CZK	τσεχική κορόνα	27,400	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,0102
HUF	ουγγρικό φιορίνι	304,40	PHP	πέσο Φιλιππινών	49,830
PLN	πολωνικό ζλότι	4,0668	RUB	ρωσικό ρούβλι	57,3713
RON	ρουμανικό λέου	4,4509	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,521
TRY	τουρκική λίρα	3,0042	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,3277
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4117	MXN	πέσο Μεξικού	16,9074
			INR	ινδική ρουπία	71,1350

⁽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.7484 — Plastipak/APPE)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2015/C 156/05)

1. Στις 4 Μαΐου 2015 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, με την οποία η Plastipak Holdings, Inc. («Plastipak», ΗΠΑ), που ελέγχεται τελικά από την Goldman Sachs Group, Inc. (ΗΠΑ) και τον κ. William C. Young (ΗΠΑ), αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο της APPE, με αγορά μετοχών και στοιχείων ενεργητικού.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την Plastipak: παραγωγή πλαστικών ρητινών, προδιαμορφωμάτων και πλαστικών συσκευασιών, καθώς και δραστηριότητες ανακύκλωσης για την παραγωγή μετακαταναλωτικών ανακυκλωμένων πλαστικών πρώτων υλών,
 - για την APPE: παραγωγή πλαστικών προδιαμορφωμάτων και συσκευασιών, καθώς και δραστηριότητες ανακύκλωσης για την παραγωγή μετακαταναλωτικών ανακυκλωμένων πρώτων υλών· περιλαμβάνει τις ακόλουθες επιχειρηματικές μονάδες: APPE Iberia, S.A.U. (Ισπανία), APPE France, S.A.S. (Γαλλία), APPE UK Limited (Ηνωμένο Βασίλειο), APPE Deutschland GmbH (Γερμανία) και APPE Benelux, N.V. (Βέλγιο), καθώς και τις συνδεδεμένες εταιρείες APPE Polska, Sp.z.o.o. (Πολωνία) και APPE Nordic AB (Σουηδία), με ελέγχουσα συμμετοχή στις APPE-CCE Recyclage, S.A.S (Γαλλία), APPE Maroc (Μαρόκο) και APPE Turckpack Plastik Ambalaj Malzemeleri San A.S. (Τουρκία).
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.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν 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.7484 — Plastipak/APPE. 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⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**(Υπόθεση M.7584 — International Chemical Investors / INEOS Chlorovinyls Business)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2015/C 156/06)

1. Στις 29 Απριλίου 2015 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 και σε ακολουθία παραπομπής δυνάμει του άρθρου 4 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, με την οποία η International Chemical Investors Group S.E. («ICIG», Λουξεμβούργο) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο της INEOS Chlorovinyls Business, με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την ICIG: ιδιωτική βιομηχανική εταιρεία χαρτοφυλακίου που δραστηριοποιείται παγκοσμίως στους ακόλουθους τομείς: αγροχημικά προϊόντα, ευγενείς χημικές ουσίες, βασικές χημικές ουσίες, χημικά προϊόντα υψηλής απόδοσης, τελικά φαρμακευτικά προϊόντα και δραστικές φαρμακευτικές ουσίες,
 - για την INEOS Chlorovinyls Business: παραγωγή και προμήθεια S-PVC και άλλων συναφών προϊόντων, όπως ΚΟΗ, χλώριο, EDC, VCM, καυστική σόδα, υδροχλωρικό οξύ και υποχλωριώδες νάτριο· περιλαμβάνει τρεις μονάδες παραγωγής S-PVC στη Γερμανία (Wilhelmshaven), τη Γαλλία (Mazingarbe) και τις Κάτω Χώρες (Beek Geleen), διάφορες εγκαταστάσεις παραγωγής χημικών ουσιών στα προηγούμενα στάδια της πολυεπίπεδης αξιακής αλυσίδας παραγωγής PVC μέχρι την παραγωγή χλωρίου στο Βέλγιο (Tessenderlo) και το Ηνωμένο Βασίλειο (Runcorn) και μέρος των δραστηριοτήτων της INEOS στον τομέα της καυστικής ποτάσας («ΚΟΗ») στο Βέλγιο.
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.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν 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.7584 — International Chemical Investors / INEOS Chlorovinyls Business. 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»).

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

(2015/C 156/07)

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 ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«LAGUIOLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Τηλ. +33 565444751
Φαξ +33 565444757

Email: contact@fromagedelaguiole.fr

Η ομάδα απαρτίζεται από παραγωγούς και μεταποιητές του τυριού «Laguiole» και, ως εκ τούτου, είναι θεμιτό να υποβάλει την αίτηση τροποποίησης.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(ούν) η(οι) τροποποίηση(τροποποιήσεις)

- Ονομασία προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλα: έλεγχοι

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. Τροποποίηση(-εις)

Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»

- Διευκρινίζεται ότι το «Laguiole» είναι ένα τυρί με «ξηρή κρούστα», με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές. Οι ελάχιστες περιεκτικότητες σε λιπαρή ύλη και σε στερεό υπόλειμμα εκφράζονται σε γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού, σε αντικατάσταση των ποσοστών, για μεγαλύτερη σαφήνεια.

- Η ένδειξη σύμφωνα με την οποία το «Laguiole» έχει κυλινδρικό σχήμα «διαμέτρου περίπου 40 cm» και «ύψος 30 έως 40 cm» αντικαθίσταται από ένα πλαίσιο για τη διάμετρο μεταξύ 30 και 40 cm, σύμφωνα με το κεφάλαιο «Περιγραφή» της σύνοψης που δημοσιεύθηκε. Επιπλέον, ορίζεται η αναλογία ύψους προς διάμετρο μεταξύ 0,8 και 1, η οποία αντικαθιστά τη διάταξη που ορίζει ότι το ύψος είναι ελαφρώς ανώτερο ή ίσο της διαμέτρου. Η τροποποίηση αυτή λαμβάνει υπόψη τη διάσταση των τυριών κατά την έξοδο από την τελειοποίηση, ενώ οι προηγούμενες προδιαγραφές είχαν συνταχθεί βάσει τυριών που μετρώνται κατά την είσοδο στον θάλαμο. Συγκεκριμένα, το ύψος των τυριών τείνει να μειώνεται ελαφρώς με την αύξηση της διάρκειας της τελειοποίησης (φαινόμενο «καθίζησης»). Το στοιχείο αυτό μπορεί επίσης να εξηγηθεί από την αύξηση της μέσης διάρκειας τελειοποίησης των τυριών και από την ανάπτυξη της παραγωγής στο αγρόκτημα, στην οποία παρατηρείται ότι τα σχήματα υφίστανται μεγαλύτερες διακυμάνσεις από τη γαλακτοκομική παραγωγή.

Η μείωση του ελάχιστου βάρους του τυριού από 25 σε 20 kg είναι συνεπέστερη με την ελάχιστη διάμετρο της τυροκομικής μήτρας που είναι 28 cm και την ταυτόχρονη τήρηση της αναλογίας ύψους προς διάμετρο. Η ανάπτυξη της παραγωγής στο αγρόκτημα αποτελεί επίσης στοιχείο που εξηγεί τη συγκεκριμένη επιλογή καθώς τα μεγέθη ποικίλλουν αναλόγως της ποσότητας που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις.

- Διευκρινίζεται το χρώμα της τυρόμαζας: «υπόλευκο έως αχυροκίτρινο». Η διαφοροποίηση αυτή συνδέεται με την εποχιακή αλλαγή της σύστασης του προϊόντος. Απαλείφεται η αναφορά του ελάχιστου πάχους κρούστας γιατί δεν αποτελεί διακριτικό στοιχείο του προϊόντος. Αφετέρου, τροποποιείται η περιγραφή του χρώματος της κρούστας (με την εισαγωγή των χρωμάτων «ανοιχτό γκρι», σε αντικατάσταση του «πολύ ανοιχτό πορτοκαλί» και «γκρι του γρανίτη», ως συμπλήρωμα του «καστανό του κεχρμπαραριού») ώστε να ληφθούν υπόψη τα τυριά που παρασκευάζονται στο αγρόκτημα, για τα οποία οι κρούστες παράγονται με φυσικό τρόπο στο χώρο τελειοποίησης. Οι διευκρινίσεις αυτές είναι χρήσιμες κατά την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Προστίθεται η οργανοληπτική περιγραφή του προϊόντος. Είναι χρήσιμη κατά την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Για τις ατομικές μερίδες «Laguiole» βάρους μικρότερου των 70 γραμμάρων που πωλούνται μετά από προσσκευασία, προβλέπεται εξαίρεση από την υποχρέωση να περιλαμβάνουν τμήμα με κρούστα, δεδομένης της δυσκολίας να διατηρηθεί η κρούστα σε μικρές ποσότητες που προορίζονται για χρήση στη μαγειρική.

Κεφάλαιο «Απόδειξη καταγωγής»

- Προσδιορίζονται οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων όσον αφορά την υποβολή δηλώσεων. Προβλέπονται, ιδίως, η ταυτοποίηση των επιχειρήσεων προκειμένου να αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος από το οποίο επιθυμούν να επωφεληθούν, καθώς και οι δηλώσεις που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης και οι δηλώσεις που αφορούν τη διατροφή των ζώων.
- Εκτίθενται λεπτομερώς οι καταγραφές που πρέπει να εκτελούν οι επιχειρήσεις. Οι πληροφορίες αυτές είναι χρήσιμες για τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών και της ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.
- Προσδιορίζονται οι λεπτομέρειες του τρόπου ελέγχου του προϊόντος. Στη συνέχεια αναφέρονται λεπτομερώς στο πρόγραμμα ελέγχου της ονομασίας προέλευσης το οποίο έχει εκπονήσει οργανισμός ελέγχου.

- Αναφέρεται σαφώς ο υποχρεωτικός χαρακτήρας της ταυτοποίησης του προϊόντος, ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα. Εξειδικεύονται οι λεπτομέρειες για την ταυτοποίηση του τυριού μέσω του αναγνωριστικού σήματος και της ανάγλυφης σφραγίδας που περιλαμβάνει εικόνα του ταύρου του «Laguiole» και τη λέξη «Laguiole». Καθορίζονται σαφώς οι κανόνες που διέπουν τη διανομή και την αφαίρεση των αναγνωριστικών σημάτων και των ανάγλυφων σφραγίδων, για να εξασφαλιστεί η ορθή διαχείρισή τους.

Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»

Σημείο V.1. «Παραγωγή του γάλακτος»

- Επιπλέον των αγελάδων των φυλών βοοειδών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac, προστίθεται η δυνατότητα να εισαγωγής στα κοπάδια που παράγουν το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Laguiole» των προϊόντων διασταύρωσης αυτών των δύο φυλών πιστοποιημένης γενετικής προέλευσης. Πράγματι, η ομάδα συνεχίζει σήμερα το πειραματικό πρόγραμμα που ξεκίνησε το 1990, το οποίο έχει στόχο την επανεισαγωγή της φυλής Aubrac στα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής. Η προσέγγιση αυτή βασίζεται σε αύξηση της μεταφύτευσης εμβρύων και της επιλογής τους βάσει του φύλου (sexing), που συμπληρώνεται με τον έλεγχο επίδοσης των απογόνων. Παράλληλα, η ομάδα επιθυμεί να επιτρέπεται η διασταύρωση των φυλών Aubrac και Simmenthal Γαλλίας, προκειμένου να ενισχυθεί ο γαλακτοπαραγωγικός χαρακτήρας της Aubrac με ελεγχόμενο εμπλουτισμό με «νέο αίμα» Simmenthal, συνεχίζοντας ταυτοχρόνως την ανάπτυξη του γαλακτοκομικού κλάδου της καθαρόαιμης φυλής Aubrac.

- Για τη διευκόλυνση του ελέγχου, καθορίζεται συγκεκριμένα η σύνθεση του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής. Πρόκειται για «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία, αγελάδες που έχουν στερέψει και δαμαλίδες ηλικίας άνω των 8 μηνών κυοφορίας». Το κοπάδι αφορά επομένως όλες τις ενήλικες γαλακτοφόρες αγελάδες της εκμετάλλευσης, καθώς και τις δαμαλίδες που βρίσκονται κοντά στο τέλος της κύησης, πριν από την εισαγωγή τους στο κοπάδι σε φάση παραγωγής.

- Καθορίζεται το βασικό σιτηρέσιο για το σύνολο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής και όχι μόνο για τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής και, ως εκ τούτου, διευκολύνεται ο έλεγχος και εξασφαλίζεται ότι τα ζώα, από τον όγδοο μήνα της πρώτης κύησης, λαμβάνουν μόνο τις επιτρεπόμενες από τις προδιαγραφές χορτονομές. Η απαγόρευση της χρήσης ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου ή οποιασδήποτε άλλης χορτονομής διατηρημένης με υγρή μέθοδο στο βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής συμπληρώνει την απαγόρευση της ενσίρωσης αραβοσίτου, προκειμένου να περιοριστεί η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρή ύλη και να μειωθούν οι υγειονομικοί κίνδυνοι, προφυλάσσοντας με τον τρόπο αυτό τα ορεινά (tomes) και τα μη ορεινά τυριά που παρασκευάζονται από ανεπεξέργαστο και πλήρες γάλα. Οι μόνες αδρές χορτονομές που επιτρέπονται για τη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελούνται από την τοπική χλωρίδα των φυσικών ή προσωρινών βοσκοτόπων και λειμώνων, καθώς και από τα αγρωστώδη και καλλιεργούμενα κτηνοτροφικά φυτά των προσωρινών βοσκοτόπων.

Ωστόσο, προβλέπεται η δυνατότητα για τις εκμεταλλεύσεις που εκτρέφουν και άλλο κοπάδι, επιπλέον του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής, τελείως χωριστό από το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, να συλλέγουν και διανέμουν χορτονομές που διατηρούνται με υγρή μέθοδο στο άλλο κοπάδι, υπό την προϋπόθεση ότι λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να αποτρέπεται η διασταυρούμενη μόλυνση των χορτονομών που προορίζονται για το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής. Η διευκρίνιση αυτή επιτρέπει την πλαίσιωση της χρήσης ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου για το κοπάδι πλην του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής που ορίστηκε προηγουμένως.

- Η δυνατότητα προσωρινής παρέκκλισης από τις διατάξεις σχετικά με το βασικό σιτηρέσιο σε περίπτωση «εξαιρετικών κλιματικών συνθηκών» αφαιρείται, δεδομένου ότι η διάταξη αυτή δεν είναι πλέον κατάλληλη.
- Καθορίζονται οι πρακτικοί όροι βόσκησης προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος. Για την περίοδο βόσκησης, ο όρος «καλοκαίρι» αντικαθίσταται από την περίοδο «που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, εκτός όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν». Διευκρινίζεται επίσης ότι η ελάχιστη διάρκεια βόσκησης είναι ένα διάστημα υπολογιζόμενο «ετησίως αδροιστικά» και ότι πρόκειται για το βασικό σιτηρέσιο «του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής». Έτσι, «κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση επί συνολικής ετήσιας διάρκειας τουλάχιστον 120 ημερών, εκτός εάν δεν το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες». Προστίθεται ότι «Κατά την περίοδο αυτή, οι ποσότητες των χορτονομών προς συμπλήρωση του σιτηρεσίου από χόρτο βόσκησης δεν μπορούν να υπερβαίνουν τα 3 kg ξηράς ουσίας ανά γαλακτοφόρο αγελάδα ημερησίως, κατά μέσον όρο υπολογιζόμενο στο σύνολο του κοπαδιού και της περιόδου βόσκησης», ώστε να υπάρχει εγγύηση ότι το νωπό χόρτο που λαμβάνεται με βόσκηση αποτελεί την κύρια τροφή των ζώων κατά τη συγκεκριμένη περίοδο.
- Εισάγεται περιορισμός των συμπληρωμάτων που προστίθενται στο βασικό σιτηρέσιο σε 6 kg ανά αγελάδα σε γαλακτοφορία και ανά ημέρα, ώστε να ευνοηθεί η διατροφή των ζώων με χορτονομές που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.
- Εισάγεται ένας θετικός κατάλογος των πρώτων υλών και προσθέτων που επιτρέπεται να περιέχονται στη συμπληρωματική διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής για καλύτερη διαχείριση, διασφάλιση και έλεγχο της διατροφής.

- Διευκρινίζεται ότι η συμπληρωματική διατροφή μπορεί να προέρχεται εν μέρει από το αγρόκτημα· στην περίπτωση αυτή ορίζεται ως μείγμα συστατικών παραγόμενων στην εκμετάλλευση και συστατικών που έχουν αγοραστεί εκτός αυτής. Οι εν λόγω διευκρινίσεις δίνονται προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος.
- Προστίθεται διάταξη που απαγορεύει τη χρήση ΓΤΟ στη διατροφή των ζώων και στις καλλιέργειες της εκμετάλλευσης, ώστε να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της διατροφής.
- Για να διευκολυνθεί ο έλεγχος, προβλέπεται ότι η διάταξη σύμφωνα με την οποία η μέση παραγωγή γάλακτος ανά αγελάδα στην εκμετάλλευση δεν μπορεί να υπερβεί τα 6 000 λίτρα εφαρμόζεται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και αναφέρεται στην ποσότητα γάλακτος που διατίθεται στο εμπόριο ή μεταποιείται στην εκμετάλλευση.
- Προστίθεται η απαγόρευση της χρήσης γάλακτος προερχόμενου από ένα μόνο άρμεγμα, για λόγους ποιότητας του γάλακτος. Από μελέτες (του Κτηνοτροφικού Ινστιτούτου) προκύπτει ότι το γάλα που προέρχεται από ένα μόνο άρμεγμα επιφέρει σημαντική αύξηση του ποσοστού των κυττάρων στο γάλα. Επιπλέον, ως αποτέλεσμα της συγκέντρωσης, το ποσοστό πρωτεϊνών αυξάνεται από 1,2 σε 2 g/l και το ποσοστό λιπαρών ουσιών αυξάνεται από 3 σε 4 g/l, γεγονός που επηρεάζει πολύ αρνητικά την αναλογία τους και είναι εξαιρετικά δυσμενές για ένα προϊόν παραγόμενο από πλήρες γάλα, όπως το «Laguiole».
- Εισάγονται οι διατάξεις για την παραγωγή προϊόντος «αγροκτήματος» και την παραγωγή στο *birogn*, που περιλαμβάνονται στο εθνικό νομοθέτημα το οποίο συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισθείσες προδιαγραφές, προκειμένου να προσδιοριστούν οι ιδιαιτερότητες των δύο αυτών τύπων παραγωγής και να καταστεί δυνατός ο έλεγχος. Στην περίπτωση παραγωγής τυριού στο αγρόκτημα, το τυρί παρασκευάζεται με το γάλα από δύο το πολύ διαδοχικά αρμέγματα και το γάλα του πρωινού αρμέγματος που δεν έχει ψυχθεί αντιπροσωπεύει περισσότερο από το 50 % του συνολικού όγκου. Στην περίπτωση παραγωγής στο *birogn*, το τυρί παράγεται σε κτίριο που χρησιμοποιείται ως τυροκομείο το οποίο είναι κατασκευασμένο στην περιοχή των ορεινών βοσκοτόπων υψόμετρου μεγαλύτερου των 1 000 μέτρων, από γάλα ενός μόνον κοπαδιού το οποίο βόσκει σε αυτούς τους βοσκότοπους μεγάλου υψόμετρου και έχει αρμεχθεί κατά την περίοδο της θερινής εποχικής μετακίνησης (25 Μαΐου έως 13 Οκτωβρίου).

Σημείο V.2. «Μεταποίηση»

- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές, διευκρινίζεται ότι το «Laguiole» παρασκευάζεται με γάλα «μη τυποποιημένο ως προς τις πρωτεΐνες και τις λιπαρές ύλες» και ότι «απαγορεύεται οποιαδήποτε φυσική επεξεργασία».
- Περιγράφονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της δεξαμενής παραγωγής: επίπεδος πυθμένας, αναλογία επιφάνειας προς ύψος μεγαλύτερη του 10 (εκτός από την παραγωγή στο αγρόκτημα). Η περιγραφή αυτή διευκολύνει την επεξεργασία του τυροπήγματος στον κάδο και επιτρέπει την καλή στράγγιση στον κάδο χάρη στην κάλυψη με σανίδες πριν από τη μεταφορά στην ειδική πρέσα *presse-tome*.
- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισμένες προδιαγραφές, οι διάφορες εργασίες που απαιτούνται για την παραγωγή του τυριού μετά την προσθήκη πυτιάς είναι οι εξής: αφαίρεση του τυροπήγματος και κάλυψή του με σανίδες, πρώτη συμπίεση στην ειδική πρέσα *presse-tome*, ωρίμαση, θρυμματισμός, αλάτιση στη μάζα, ωρίμαση του κεφαλιού στο αλάτι, διαμόρφωση του κεφαλιού, δεύτερη συμπίεση. Στη συνέχεια καθορίζονται με ακρίβεια στις επόμενες παραγράφους.
- Η αναφορά στην εργασία «θραύσης» του τυροπήγματος αντικαθίσταται από την αναφορά στον τεμαχισμό του τυροπήγματος μετά την προσθήκη πυτιάς, που ορίζει ακριβέστερα την εκτελούμενη πράξη.
- Η παραπομπή στην τοποθέτηση των κεφαλιών στην πρέσα για την πρώτη ωρίμαση αντικαθίσταται από μια λεπτομερέστερη περιγραφή των εκτελούμενων πράξεων: συμπίεση στην ειδική πρέσα *presse-tome* επί τουλάχιστον μία ώρα, στη διάρκεια της οποίας εκτελούνται 5 τουλάχιστον αναστροφές, και, στη συνέχεια, ωρίμαση σε αίθουσα θερμοκρασίας 18 έως 26 °C κατά τις πρώτες 8 ώρες και στη συνέχεια 14 έως 26 °C. Η πλαισίωση αυτών των σταδίων είναι σημαντική για τον έλεγχο της στράγγισης και της οξίνισης του τυριού, ώστε να διασφαλιστεί η ικανότητά του για παλαίωση.
- Στη συνέχεια ορίζονται οι εργασίες θρυμματισμού και αλάτισης του κεφαλιού, οι οποίες έπονται της ωρίμασης. το κεφάλι, που πρέπει να έχει θερμοκρασία στο κέντρο τουλάχιστον 18 °C, θρυμματίζεται σε μικρότερα τεμάχια (*cossettes*) στο μέγεθος φουντουκιού και κατόπιν αλατίζεται στη μάζα, σε αναλογία 18 έως 24 g αλατιού ανά 1 kg τυριού. Η ακρίβεια αυτών των σταδίων ρυθμίζει τη διαδικασία παραγωγής ώστε να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη αλάτιση του τυριού και η αποφυγή της υπερβολικής ψύξης στο τέλος της ωρίμασης.
- Αναφέρεται ότι η τοποθέτηση στις μήτρες γίνεται «μετά από ελάχιστη περίοδο ηρεμίας μιας ώρας», προκειμένου να είναι δυνατή η σωστή κατανομή του αλατιού στο κεφάλι. Στη συνέχεια διευκρινίζεται το σχήμα της τυροκομικής μήτρας, το οποίο είναι κυλινδρικό, καθώς και η διάμετρος της: 28 έως 38 cm, σε συμφωνία με την περιγραφή του προϊόντος. Περιγράφεται η μέθοδος τοποθέτησης στις μήτρες: η κατανομή του θρυμματισμένου τυριού εκτελείται σε διαδοχικές στρώσεις ενώ επανειλημμένα παρεμβάλλεται χειρωνακτική ή μηχανική συμπίεση σύντομης διάρκειας. Η παραδοσιακή αυτή τεχνική εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της τυρόμαζας του κεφαλιού στη μήτρα και τη συνοχή της, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός οπών στη μάζα του τελικού προϊόντος.

- Η αναφορά σε συμπίεση «αργή και σταδιακή» αντικαθίσταται από ακριβέστερη περιγραφή της συμπίεσης, προκειμένου να διευκολύνεται ο έλεγχος: οι πρέσες επιδρούν κατακόρυφα στα τυριά επί χρονικό διάστημα τουλάχιστον 40 ωρών. Αναφέρεται ότι τα τυριά υποβάλλονται σε 4 τουλάχιστον αναστροφές κατά τη διάρκεια της συμπίεσης, ώστε να είναι ομοιόμορφη η στράγγιση σε όλο τον όγκο του τυριού.

Σημείο V.3. «Τελειοποίηση»

- Για τη διευκόλυνση του ελέγχου, η αναφορά σε «υγρό» χώρο τελειοποίησης αντικαθίσταται από τη συγκεκριμένη αναφορά του ποσοστού σχετικής υγρασίας, που πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 90 %.
- Με βάση το εθνικό νομοθέτημα που συνδέεται με τις προηγούμενες καταχωρισθείσες προδιαγραφές, διευκρινίζεται ότι η διάρκεια τελειοποίησης εκφράζεται από την ημερομηνία προσθήκης πυτιάς, ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος. Η πληροφορία ότι η τελειοποίηση «διαρκεί συχνά έξι έως εννέα μήνες» απαλείφεται διότι είναι μόνον ενδεικτική.
- Διευκρινίζεται ότι το περιοδικό τρίψιμο και αναστροφή των τυριών επιτρέπουν το σχηματισμό και τη διατήρηση της κρούστας.

Κεφάλαιο «Επισήμανση»

- Για να εξασφαλιστεί η συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με τη δημοσιευθείσα σύνοψη, το μέγεθος των χαρακτήρων που συνθέτουν την ονομασία προέλευσης ορίζεται ως εξής: αναγραφόμενη με χαρακτηριστές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας.
- Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) στην ετικέτα και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, για λόγους ευκρίνειας και συνέργειας κατά την κοινοποίηση των προϊόντων που είναι καταχωρισμένα ως ΠΟΠ.
- Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου του ΙΝΑΟ, λόγω της εξέλιξης της εθνικής νομοθεσίας.
- Για να εξασφαλίσει τη συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με τη δημοσιευθείσα σύνοψη, υπενθυμίζεται ότι επιτρέπεται η χρησιμοποίηση της ένδειξης «buisson» στην επισήμανση, τα διαφημιστικά υλικά, τα τιμολόγια ή εμπορικά έγγραφα, υπό τους όρους που προβλέπονται στο κεφάλαιο «Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος».
- Για να εξασφαλιστεί η συνοχή του κεφαλαίου των προδιαγραφών «Ειδικά στοιχεία σχετικά με την επισήμανση» με το κεφάλαιο της δημοσιευθείσας σύνοψης, υπενθυμίζεται η δυνατότητα αντικατάστασης της επισήμανσης με εκτύπωση απευθείας στην κρούστα του τυριού. Επιπλέον αυτής της δυνατότητας, διευκρινίζεται ότι η επισήμανση μπορεί επίσης να αντικατασταθεί από «εφαρμογή μιας προεκτυπωμένης μεμβράνης απευθείας στην κρούστα», καθώς το συγκεκριμένο μέσο, σε σύγκριση με μια ετικέτα, είναι πιο ανθεκτικό και κατάλληλο για να υφίσταται τους χειρισμούς στους οποίους υποβάλλεται το προϊόν όταν αποστέλλεται στους τόπους πώλησης.

Λοιπά

- Στο κεφάλαιο «Παραπομπές σχετικά με τις δομές ελέγχου» επικαιροποιούνται το όνομα και τα στοιχεία των επίσημων φορέων, ιδίως προκειμένου να ληφθεί υπόψη η αλλαγή στους τρόπους διενέργειας των ελέγχων.
- Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία προαναφέρθηκε, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LAGUIOLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Laguiole»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3 Τυριά

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

Το «Laguiole» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, με ξηρή κρούστα, με άψητη συμπιεσμένη μάζα κυλινδρικού σχήματος, περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 45 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση και σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 58 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού.

Το «Laguiole» έχει σχήμα κυλίνδρου διαμέτρου 30 έως 40 cm, αναλογία ύψος/διάμετρος 0,8 έως 1 και βάρος 20 έως 50 χιλιόγραμμα.

Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις μήνες από την ημερομηνία της προσθήκης τυτιάς.

Η μάζα έχει χρώμα υπόλευκο έως αχυροκίτρινο και η κρούστα του με το υπόλευκο έως ανοιχτό γκρι χρώμα μπορεί κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης να αποκτήσει χρώμα καστανό του κεχρμπαριού έως γκριζο του γρανίτη.

Η γαλακτική γεύση του είναι μετριώς έντονη έως έντονη, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, ισορροπημένη, με ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με αποχρώσεις από του φρέσκου άχυρου έως του ξερού φουντουκιού, και με μεγάλη διάρκεια της γεύσης συνδυαζόμενη με τυπικότητα που οφείλεται στο ανεπεξέργαστο γάλα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής εξασφαλίζεται από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή. Οι μόνες αδρές χορτονομές που επιτρέπονται αποτελούνται από την τοπική χλωρίδα των φυσικών ή μόνιμων βοσκοτόπων ή λειμώνων, καθώς και από τα αγρωστώδη και καλλιεργούμενα κτηνοτροφικά φυτά των προσωρινών βοσκοτόπων. Απαγορεύεται η παρουσία ενσιρωμένου αραβοσίτου, ενσιρωμένου ή περιτυλιγμένου χόρτου ή οποιασδήποτε άλλης χορτονομής διατηρημένης με υγρή μέθοδο.

Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, εκτός όταν οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν, το βασικό σιτηρέσιο του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποτελείται κυρίως από χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 120 ημερών ετησίως αθροιστικά. Κατά την περίοδο αυτή, οι ποσότητες των χορτονομών προς συμπλήρωση του σιτηρέσιου από χόρτο βόσκησης δεν μπορούν να υπερβαίνουν τα 3 kg ξηράς ουσίας ανά γαλακτοφόρο αγελάδα ημερησίως, κατά μέσον όρο υπολογιζόμενο στο σύνολο του κοπαδιού και της περιόδου βόσκησης.

Η προσθήκη συμπληρωμάτων διατροφής στο βασικό σιτηρέσιο περιορίζεται σε 6 kg ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής και ανά ημέρα, κατά μέσο όρο, υπολογιζόμενο στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία και στο σύνολο του έτους. Δεν προβλέπεται υποχρέωση να προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή τα συμπληρώματα διατροφής καθώς η περιοχή δεν διαθέτει επαρκείς γεωργικούς πόρους.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

Επιτρέπονται στη συμπληρωματική διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

Το «Laguiole» παρασκευάζεται αποκλειστικά από πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα, μη τυποποιημένο ως προς την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και σε λιπαρές ύλες. Απαγορεύεται οποιαδήποτε φυσική επεξεργασία.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Laguiole» πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από κοπάδια γαλακτοπαραγωγής αποτελούμενα από αγελάδες της φυλής Simmental Γαλλίας (κωδικός φυλής 35) ή Aubrac (κωδικός φυλής 14) ή προϊόντα διασταύρωσης αυτών των δύο φυλών πιστοποιημένης γενετικής προέλευσης. Για την τελευταία περίπτωση, πέραν της πρώτης γενιάς, μόνο το προϊόν διασταύρωσης με αρσενικό ζώο της φυλής Aubrac (κωδικός φυλής 14) μπορεί να ενταχθεί στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής.

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

Η παραγωγή γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η τελειοποίησή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Απαγορεύεται η εμπορία του «Laguiole gâré» (τριμμένου Laguiole).

Το «Laguiole» επιτρέπεται να διατίθεται σε μερίδες. Όταν το τυρί πωλείται προσυσκευασμένο, τα τεμάχια πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν ένα τμήμα με κρούστα, χαρακτηριστικό της ονομασίας, με εξαίρεση τις ατομικές μερίδες βάρους μικρότερου των 70 γραμμαρίων.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση των τυριών πρέπει να περιλαμβάνει:

— την ονομασία προέλευσης αναγραφόμενη με χαρακτηρισές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας·

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Η χρήση της ένδειξης «buro» επιτρέπεται στην επισήμανση, τα διαφημιστικά υλικά, τα τιμολόγια ή εμπορικά έγγραφα, υπό τους ακόλουθους όρους: η ένδειξη «buro» χρησιμοποιείται για τα τυριά που παράγονται από γάλα ενός μόνο κοπαδιού κατά την περίοδο της εποχικής μετακίνησης (25 Μαΐου έως 13 Οκτωβρίου) και βόσκουν κατά το διάστημα αυτό σε βοσκοτόπους υψομέτρου μεγαλύτερου των 1 000 μέτρων. Για να μπορούν να λάβουν τον εν λόγω χαρακτηρισμό, τα τυριά πρέπει να παράγονται σε κτήρια που χρησιμοποιούνται ως τυροκομεία, τα οποία έχουν κατασκευαστεί στη συγκεκριμένη περιοχή ορεινών βοσκοτόπων, και εφόσον αντιστοιχεί ένα μόνο κοπάδι ανά εργαστήριο. Τα ελαφρά ή λυόμενα κτίσματα όπως υπόστεγα κατασκευασμένα με σανίδες δεν επιτρέπονται.

Η επισήμανση μπορεί να αντικατασταθεί από εκτύπωση απευθείας στην κρούστα του τυριού ή εφαρμογή μιας προεκτυπωμένης μεμβράνης απευθείας στην κρούστα.

Η ταυτοποίηση του προϊόντος εξασφαλίζεται επίσης από ανάγλυφη σφραγίδα, που περιλαμβάνει εικόνα του ταύρου του «Laguiole» και τη λέξη «Laguiole», και από το αναγνωριστικό σήμα, τοποθετημένα πάνω στο τυρί.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται από τα ακόλουθα καντόνια, κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Aveyron:

Καντόνια Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Κοινότητες Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (δεξιά όχθη του Lot και αριστερή όχθη του Truyère προς τα ανάντη της συμβολής Lot-Truyère), Espalion (δεξιά όχθη του Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Geniez-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Saint-Laurent-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (δεξιά όχθη του Lot).

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal:

Καντόνιο Chaudes-Aigues.

Διοικητικό διαμέρισμα Lozère:

Καντόνιο Nasbinals.

Κοινότητες Aumont-Aubrac, Banassac (δεξιά όχθη του Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (δεξιά όχθη του Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που συνδέονται με τη φύση του εδάφους της, το κλίμα, το υψόμετρο και τη φυσική οριοθέτηση λόγω ανάγλυφου. Τα εδάφη είναι γρανιτικής ή βασαλτικής φύσης. Το δριμύ κλίμα με τις έντονες αντιθέσεις είναι απόρροια της αντιπαράθεσης μεταξύ των ηπειρωτικών και ορεινών επιρροών της Auvergne, με τους μεγάλης διάρκειας και ψυχρούς χειμώνες με ανέμους και, συχνά, χιόνι, και εκείνων της Νότιας Γαλλίας (Midi), οι οποίες παρέχουν θερμότητα και βροχοπτώσεις άφθονες και θυελλώδεις. Στο κέντρο της περιοχής, τα όρη του Aubrac συνιστούν ένα ομοιογενές σύνολο, μέσου υψόμετρου 1 000 m. Προς τα δυτικά και τα νότια, η γεωγραφική περιοχή έχει ως φυσικό όριο τους ποταμούς Truyère και Lot. Το έδαφος, το κλίμα και το υψόμετρο, συνδυασμένα, προσδίδουν στους λειμώνες αξιοσημείωτα ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως η πλούσια, αρωματική και άφθονη χλωρίδα. Στην περιοχή απαντώνται επίσης, περισσότερο από αλλού, χαρακτηριστικά φυτά πλούσια σε αρωματικές ενώσεις (τερπένια) μεταξύ των οποίων τα *Apiaceae* όπως το μάραθο των Άλπεων, το επονομαζόμενο τοπικά «cistre» (*Meum Athamanticum*), τα γερανιοειδή (*Geranium sylvaticum*), τα σύνθετα (αχιλλέα, κενταύριο) και τα χειλανθή (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Ανθρώπινος παράγοντας

Η τυροκομική παραγωγή στην περιοχή από πολύ παλιά. Από τον 12ο αιώνα, οι μοναχοί των αββαειών του Aubrac και του Bonneval ρύθμισαν την παρασκευή του τυριού «Laguiole» ώστε να διατηρείται η θερινή γαλακτοκομική παραγωγή για να χρησιμοποιεί για τη χειμερινή διατροφή των προσκυνητών και στη συνέχεια οι γειτονικοί αγροκτήμονες έπραξαν το ίδιο. Το 1897, οι ορεινές εκμεταλλεύσεις ίδρυσαν συνεταιρισμό πώλησης που το 1939 μετατράπηκε σε συνεταιρισμό προάσπισης του προϊόντος, φθάνοντας στην κατοχύρωση της ονομασίας προέλευσης το 1961.

Ακόμη και σήμερα το «Laguiole» παρασκευάζεται με ανεπεξέργαστο και πλήρες γάλα αγελάδων των φυλών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις περιβαλλοντικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής (ορεινές περιοχές μέσου υψόμετρου) και διατρέφονται κυρίως με χορτονομή και άχυρο που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής, χωρίς να λαμβάνουν διατηρημένη χορτονομή με υγρή μέθοδο και με περιορισμένη χορήγηση συμπληρωμάτων. Στο πλαίσιο της γενετικής επιλογής των φυλών, αυξήθηκε η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του γάλακτος σε βάρος της λιπαρής ύλης γάλακτος, ώστε να παράγεται ένα γάλα με τυροκομικές δυνατότητες. Σ' αυτό συμβάλλει και η διατροφή, με την απαγόρευση χορήγησης αραβοσίτου με τις άλλες χορτονομές, που αποσκοπεί στον περιορισμό της λιπαρής ύλης του γάλακτος.

Το «Laguiole» προκύπτει από τη μακρόχρονη τελειοποίηση σε υγρό και ψυχρό χώρο (6 έως 12 °C), της οποίας η επιτυχία εξαρτάται ιδίως από την ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής (η οποία περιλαμβάνει διπλή στράγγιση σε κατάλληλη πρέσα (presse-tome) και τοποθέτηση σε τυροκομική μήτρα με στόχο την αύξηση της ξηράς ουσίας) και από την τακτική φροντίδα (αναστροφή και τρίψιμο), στοιχεία για τα οποία εχέγγυο αποτελεί η τεχνογνωσία που διατηρείται στη γεωγραφική περιοχή.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Laguiole» είναι ένα τυρί από πλήρες ανεπεξέργαστο γάλα, μεγάλου μεγέθους (20 έως 50 kg). Η συμπιεσμένη άψητη μάζα του παρουσιάζει υψηλό ποσοστό ξηράς ουσίας τουλάχιστον 58 %. Τελειοποιείται επί τέσσερις τουλάχιστον μήνες.

Η γαλακτική γέυση του είναι μετρίως έντονη έως έντονη, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, ισορροπημένη, με ιδιαίτερο χαρακτήρα που εκφράζεται με αποχρώσεις από του φρέσκου άχυρου έως του ξερού φουντουκιού, και με μεγάλη διάρκεια της γέυσης στο στόμα.

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

Η παραγωγή γάλακτος στη γεωγραφική περιοχή του «Laguiole» ήταν αρχικά πολύ εποχική. Πράγματι, η παράλληλη προς τον θηλασμό των μοσχарίων αφαίρεση γάλακτος με άρμεγμα ήταν δυνατή μόνον όταν, μέσω της φυσικής γονιμότητας του εδάφους της γεωγραφικής περιοχής, η χλωρίδα ήταν άφθονη και παρείχε τη δυνατότητα να καλύπτονται οι ανάγκες των ζώων. Προκειμένου να διατηρήσουν το γάλα και να μπορέσουν να το χρησιμοποιήσουν αργότερα, οι κτηνοτρόφοι της γεωγραφικής περιοχής ανέπτυξαν ένα τυρί για διατήρηση μεγάλου σχήματος, το «Laguiole».

Το τυρί αυτό παρασκευάζεται από πλήρες γάλα και η ικανότητά του για μακρόχρονη διατήρηση συνδέεται με τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος και παρασκευής του τυριού που ευνοούν την παραγωγή ενός γάλακτος πλούσιου σε πρωτεΐνες αλλά με περιορισμένη λιπαρή ύλη, κατάλληλου για έντονη στράγγιση τόσο στην ειδική πρέσα presse-tome όσο και στα πιεστήρια μετά την τοποθέτησή του στην τυροκομική μήτρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή μιας συμπιεσμένης άψητης μάζας με υψηλό ποσοστό ξηράς ουσίας.

Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής των φυλών Simmenthal Γαλλίας και Aubrac είναι ιδιαίτερος καλά προσαρμοσμένες στις περιβαλλοντικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής. Χάρη στην ανθεκτικότητά τους, επιτρέπουν να εκφράζεται πλήρως το δυναμικό χορτονομής της γεωγραφικής περιοχής ενώ αντέχουν τις δυσκολίες του μακριού και σκληρού χειμώνα. Οι χορτονομές με τις οποίες τρέφονται είναι πλούσιες σε αρωματικά φυτά, τα οποία αρωματίζουν το γάλα και, κατά συνέπεια, το «Laguiole» που παράγεται από αυτό.

Η παρασκευή με ανεπεξέργαστο γάλα και η μακρόχρονη τελειοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες προσδίδουν στο «Laguiole» την ιδιαιτερότητά του, που συνδέεται με τη γαλακτική χλωρίδα του ανεπεξέργαστου πλήρους γάλακτος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

⁽²⁾ Βλέπε υποσημείωση 1.

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

(2015/C 156/08)

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 ⁽¹⁾.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΠΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΥΤΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**HOLLANDSE MAATJESHARING**» / «**HOLLANDSE NIEUWE**» / «**HOLLÄNDISCHER MATJES**»

Αριθ. ΕΚ: NL-TSG-0007-01178 – 06.11.2013

1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

Η καταχώριση ζητείται για τις ακόλουθες ονομασίες: «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe».

Η καταχώριση ζητείται επίσης για την ακόλουθη ονομασία στη γερμανική γλώσσα: «Holländischer Matjes».

2. Τύπος προϊόντος

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

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Το προϊόν

— παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

— παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

3.2. Η ονομασία

— χρησιμοποιείται κατά παράδοση για παραπομπή στο ιδιότυπο προϊόν·

— παραπέμπει στον παραδοσιακό ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία «Hollandse maatjesharing» θεωρείται ως γενικός όρος με τον οποίο προστατεύεται το παραδοσιακό προϊόν, το οποίο αλιεύεται κατά την αλιευτική περίοδο, η οποία εκτείνεται από 1ης Μαΐου έως 31 Αυγούστου. Το «Hollandse maatjesharing» / «Holländischer Matjes» μπορεί να πωλείται με αυτή την ονομασία τόσο πριν, όσο και μετά τις 31 Αυγούστου της αλιευτικής περιόδου.

Ο όρος «Hollandse Nieuwe» είναι γνωστός στις Κάτω Χώρες. Πρόκειται για μια παλιά παραδοσιακή ονομασία η οποία μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το παραδοσιακό προϊόν που αλιεύεται και πωλείται κατά τη διάρκεια της περιόδου από 1 Μαΐου έως 31 Αυγούστου του τρέχοντος ημερολογιακού έτους.

Οι εν λόγω ονομασίες εκφράζουν τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος. Οι εν λόγω ονομασίες χρησιμοποιούνται για τη νεαρή ρέγγα ή maatjesharing που, επί αιώνες, εκσπλαχνίζεται ή αποκεφαλίζεται, σύμφωνα με την παραδοσιακή ολλανδική μέθοδο, και στη συνέχεια τοποθετείται σε άλμη ή αλατίζεται με ξηρή αλάτιση, και η οποία μπορεί να καταναλωθεί μετά από μια περίοδο φυσικής ενζυματικής ωρίμασης. Ο όρος maatjesharing παραπέμπει στο βιολογικό στάδιο στο οποίο βρίσκεται η ρέγγα και χαρακτηρίζει τις ρέγγες που έχουν αλιευθεί κατά την περίοδο μεταξύ 1ης Μαΐου και 31ης Αυγούστου του τρέχοντος ημερολογιακού έτους. Ο όρος maatje αποτελεί παραφθορά του όρου maagdje (παρθένο): κατά τη στιγμή της αλιεύσης, η ρέγγα δεν έχει ακόμη επανασηματίσει σπέρματα ή αυγά. Συνεπώς ο όρος maatjesharing παραπέμπει, αυτός καθαυτός, μόνο στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται. Ο όρος Hollandse καλύπτει την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που συνδέεται με αυτόν. Πράγματι, οι νεαρές ρέγγες μπορούν να μεταποιηθούν και με άλλους τρόπους.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, με αναφορά των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, που αποδεικνύουν την ιδιαιτεριότητα του προϊόντος (άρθρο 7, παράγραφος 2 του κανονισμού)

Η ονομασία «Hollandse maatjesharing» καλύπτει τη ρέγγα (*Clupea harengus*) ηλικίας τουλάχιστον τριών ετών. Πρόκειται για ένα λεπτό ψάρι, αρκετά μικρού μεγέθους, με κοντό νωτιαίο πτερύγιο στη βαθυκύανη ράχη. Τα οστά είναι μαλακά. Η νεαρή ρέγγα παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— αναπαραγωγικά όργανα μικρού μεγέθους (3-8 mm),

— αυγά και σπέρματα μη ορατά με γυμνό μάτι,

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- ωοθήκες ανοιχτοκόκκινου, όρχεις φαιοκοκκινωπού χρώματος,
- στρώμα λίπους ημιδιαφανούς λευκού χρώματος,
- σάρκα λευκή,
- οσμή νωπή, αλμυρή και σχετικά ώριμη,
- σύσταση της σάρκας τρυφερή και λιπαρή,
- γεύση κρεμώδης, ελαφρώς αλμυρή και γλυκιά.

Ιδιοτυπία

Η ιδιοτυπία του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» οφείλεται σε ορισμένα χαρακτηριστικά που διαθέτει αποκλειστικά το προϊόν αυτό:

- ιδιότυπος χαρακτήρας της νεαρής ρέγγας που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη,
- παραδοσιακός ολλανδικός τρόπος εκσπλαχνισμού και αποκεφαλισμού, τοποθέτησης σε άλμη και ωρίμασης.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» επιτυγχάνονται χάρη στο συνδυασμό του χρησιμοποιούμενου τύπου νεαρής ρέγγας και της παραδοσιακής μεθόδου επεξεργασίας.

Το προϊόν «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» διακρίνεται από τη ρέγγα τύπου «bokking» (καπνιστή ρέγγα) που παράγεται από πλήρη ρέγγα, με αυγά ή σπέρματα, και στη συνέχεια καπνίζεται και αλατίζεται. Η ρέγγα «bokking» παστώνεται με υγρή ή ξηρή αλάτιση και κατόπιν ξηραίνεται με υποκαπνισμό. Η θερμοκρασία του καπνού δεν υπερβαίνει τους 25 βαθμούς, ενώ, στην περίπτωση του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes», η ρέγγα εκσπλαχνίζεται ή αποκεφαλίζεται και κατόπιν τοποθετείται σε άλμη και καταψύχεται. Τα αυγά και τα σπέρματα της ρέγγας «bokking» εκτιμώνται ιδιαίτερος από τους καταναλωτές. Η νεαρή ρέγγα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» δεν περιέχει σπέρματα και αυγά σε μεγάλη ποσότητα.

Το προϊόν «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» διακρίνεται από τη ρέγγα τύπου «rollmops» (μαριναρισμένη ρέγγα) που παράγεται από μικρή ρέγγα, η οποία δεν έχει σπέρματα και αυγά και είναι πολύ αδύνατη για να μεταποιηθεί σε «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes». Το «rollmops» είναι φιλέτο ρέγγας μαριναρισμένο, περιτυλιγμένο γύρω από αγγουράκι και κρεμμυδάκια τουρσί. Το σύνολο συγκρατείται με μια οδοντογλυφίδα.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, της φύσης και των χαρακτηριστικών των πρώτων υλών ή των χρησιμοποιούμενων συστατικών και της μεθόδου επεξεργασίας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Το «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes», όπως περιγράφεται στο σημείο 4.1, αλιεύεται στην αρχή της αλιευτικής περιόδου (που εκτείνεται από Μάιο έως και τον Αύγουστο) και μεταποιείται σύμφωνα με μία από τις μεθόδους που περιγράφονται στη συνέχεια.

Διαλογή νεαρής ρέγγας

Μετά την αλίευση, οι ρέγγες ελέγχονται δειγματοληπτικά ως προς τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 4.1. Κατόπιν, ελέγχεται αν το στρώμα λίπους έχει λευκό διαυγές χρώμα, ενώ για να ελεγχθεί το χρώμα των αναπαραγωγικών οργάνων, η ρέγγα χαράσσεται κατά μήκος.

Εάν το δείγμα δεν προσφέρει επαρκή στοιχεία ώστε να συναχθεί η καταλληλότητά τους για την παραγωγή του προϊόντος, οι ρέγγες χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς.

Διαδικασία μεταποίησης

Το σύνολο της διαδικασίας μεταποίησης, δηλαδή ο εκσπλαχνισμός, η αλάτιση και η ωρίμαση, γίνεται σύμφωνα με την παραδοσιακή ολλανδική συνταγή:

Μετά τη σύλληψη, η νεαρή ρέγγα υποβάλλεται σε εκσπλαχνισμό ή αποκεφαλισμό. Η εργασία αυτή εκτελείται στο πλοίο ή στην ξηρά.

Κατά τον εκσπλαχνισμό, αφαιρούνται τα βράγχια και τμήμα από τα εντόσθια, εκτός από το πάγκρεας. Ο εκσπλαχνισμός είναι ολοένα και συχνότερα αυτοματοποιημένος, αλλά μπορεί επίσης να εκτελείται με ειδικό μαχαίρι. Το ψάρι επίσης αδειάζεται από το αίμα του και έτσι η σάρκα αποκτά το λευκό χρώμα της. Το πάγκρεας παράγει ένα ένζυμο αναγκαίο για την πέψη της ρέγγας. Μετά το θάνατο της ρέγγας, το ένζυμο αυτό τροποποιεί τις πρωτεΐνες του ψαριού. Με τον τρόπο αυτό συντελείται η ενζυματική ωρίμαση που προσδίδει στο προϊόν «Hollandse maatjesharing» την εντελώς ιδιαίτερη γεύση, άρωμα και υφή του. Ωρίμαση είναι η αυτολυτική μεταποίηση της λιπαρής σάρκας του ψαριού, χάρη στη δράση των ενζύμων του παγκρέατος.

Ο αποκεφαλισμός δίνει το ίδιο αποτέλεσμα. Με την εργασία αυτή αφαιρείται ολόκληρο το κεφάλι, ενώ με τον εκσπλαχνισμό το κεφάλι παραμένει συνδεδεμένο με το σώμα του ψαριού.

Οι δύο τεχνικές είναι εξίσου αποτελεσματικές όσον αφορά τη διαδικασία ωρίμασης.

Διαδικασία ωρίμασης.

Η χωρίς σπλάχνα ή κεφάλι ρέγγα ωριμάζει στο διάλυμα της άλμης, σύμφωνα με τις ακόλουθες μεθόδους:

Το ψάρι πασπαλίζεται με ξηρό αλάτι το οποίο απορροφά την υγρασία και το αίμα με αποτέλεσμα να σχηματίζεται φυσική άλμη.

Το αλάτι διαλύεται σε νερό για να σχηματιστεί άλμη και κατόπιν η νεαρή ρέγγα τοποθετείται μέσα στο διάλυμα. Το διάλυμα άλμης μπορεί επίσης να ληφθεί χρησιμοποιώντας θαλασσινό νερό στο οποίο προστίθεται επιπλέον αλάτι.

Δεν επιβάλλεται καμία ιδιαίτερη απαίτηση όσον αφορά το χρησιμοποιούμενο αλάτι. Η αλάτιση με άλμη είναι το πρώτο βήμα της διαδικασίας ωρίμασης. Για να ληφθεί το τελικό προϊόν, οι νεαρές ρέγγες τοποθετούνται, αναλόγως του μεγέθους, του βάρους και της περιεκτικότητάς τους σε λίπος, επί 4 ώρες έως 4 ημέρες, σε βαρέλια, κάδους ή δεξαμενές που γεμίζονται με άλμη, ανάλογα με τη ζήτηση της αγοράς, δεδομένου ότι η ρέγγα μεγαλύτερου μεγέθους παραμένει μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στην άλμη σε σύγκριση με τις ρέγγες μικρότερου μεγέθους. Το αλάτι επιβραδύνει τη διαδικασία ωρίμασης, γεγονός που επιτρέπει στο «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» να διατηρείται επί μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να επηρεάζεται ο χαρακτήρας του (γεύση).

Υπάρχουν τρεις διαφορετικές μέθοδοι μεταποίησης:

1. Η μέθοδος του εκσπλαχνισμού στη θάλασσα, στην οποία η ρέγγα εκσπλαχνίζεται και αλατίζεται ή τοποθετείται σε άλμη εν πλω, ώστε να ξεκινήσει αμέσως η περίοδος ωρίμασης, και στη συνέχεια καταψύχεται.
2. Η μέθοδος του εκσπλαχνισμού στην ξηρά, στην οποία η ρέγγα, αμέσως μετά την αλίευσή της, διατηρείται σε δροσερό μέρος μέσα σε θαλασσινό νερό και οδηγείται στην ξηρά, όπου εκσπλαχνίζεται ή αποκεφαλίζεται, τοποθετείται στην άλμη ή αλατίζεται και κατόπιν υποβάλλεται στη διαδικασία ωρίμασης και καταψύχεται.
3. Κατ' αρχάς, η ρέγγα καταψύχεται χωρίς περαιτέρω μεταποίηση ή διαλογή, στη συνέχεια αποψύχεται στην ξηρά για να υποβληθεί σε εκσπλαχνισμό ή αποκεφαλισμό και κατόπιν αλατίζεται σε άλμη ή με ξηρή αλάτιση, πριν την έναρξη της ωρίμασης.

Όλες αυτές οι μέθοδοι επιτρέπουν την παραγωγή «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» υψηλής ποιότητας.

Η κατάψυξη των προϊόντων ρέγγας αποτελεί υποχρέωση που απορρέει από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 853/2004.

Το προϊόν «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» μπορεί να πωλείται ή όχι σε φιλέτα. Το «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» μπορεί να μετατρέπεται σε φιλέτα χειρωνακτικά ή μηχανικά, όταν η διαδικασία ωρίμασης, που διαρκεί 1 έως 7 ημέρες, έχει εκτελεστεί σε θερμοκρασία μεταξύ 0 και 4 °C. Η ωρίμαση του εκσπλαχνισμένου προϊόντος μπορεί να πραγματοποιηθεί πριν ή μετά την κατάψυξη.

Έλεγχος

Ο παραδοσιακός έλεγχος του (ωριμασμένου) «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» από τους εμπόρους πραγματοποιείται ως εξής:

1. Ελέγχεται η οσμή του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» (για το σκοπό αυτό, οι νεαρές ρέγγες συνήθως τοποθετούνται σε κάδο). Η οσμή πρέπει να είναι οσμή φρέσκου και όχι ταγγού ή αλλοιωμένου.
2. Η άλμη πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σχετικά με το χρώμα και τη διαύγεια. Πρέπει επίσης να υποβάλλεται σε γευστική δοκιμή. Το αλάτι και η ωρίμαση πρέπει να αναπτύξουν καλή, μη αλλοιωμένη γεύση.
3. Ελέγχεται η υφή του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» με απτική εξέταση. Το ψάρι τοποθετείται μεταξύ των δαχτύλων και εξετάζεται η υφή της σάρκας του με παλινδρομική κίνηση. Η σύσταση της πρέπει να είναι συμπαγής και ταυτοχρόνως μαλακή στην αφή.
4. Πρέπει να αφαιρούνται προσεκτικά από τον κάδο 1-2 ψάρια για να εξεταστούν, αφού τεμαχιστούν σε φιλέτα. Ελέγχεται εάν το στομάχι περιέχει πλαγκτόν και εξετάζεται η περιεκτικότητα σε υποδόριο λίπος.

Κατά παράδοση, διενεργείται έλεγχος των νέων αλιευμάτων με επίδειξη πριν από τη δημοπράτηση του πρώτου βαρελιού. Ωστόσο, κάθε έμπορος επανεξετάζει κατά τον ίδιο τρόπο το «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» που αγοράζει.

Με δειγματοληπτικό έλεγχο εξετάζονται επίσης τα εξής:

1. η ορθή χρησιμοποίηση της ονομασίας·
 2. η ημερομηνία αλίευσης, η οποία πρέπει να είναι μεταξύ Μαΐου και Αυγούστου·
 3. το γεγονός ότι το προϊόν έχει υποβληθεί σε εκσπλαχνισμό ή αποκεφαλισμό, αλάτιση και ωρίμαση.
- 4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής

Οι ιστορικοί εξετάζουν ακόμη το ζήτημα του κατά πόσον πράγματι ο Willem Beukelzoon, από την Biervliet, είναι αυτός που επινόησε την παστή ρέγγα. Ο Wierda, συγγραφέας ενός ιστορικού έργου για τους εφευρέτες και τις εφευρέσεις τους, εκτιμά ότι πράγματι αυτό συμβαίνει:

«Η πάσωση της ρέγγας και άλλων ψαριών επινοήθηκε μόλις πριν 300 χρόνια, από έναν ψαρά, τον Willem Beukelsen από την Biervliet, [...] μια πόλη της περιοχής της Φλάνδρας. Στην αρχή επινόησε την πάσωση της ρέγγας, την οποία αλάτιζε και τοποθετούσε σε βαρέλια για να διευκολύνεται η εκφόρτωση. Πέθανε το 1397 και είχε περιλάβει στο οικοσυστήματό του δύο ειδικά μαχαίρια καθαρισμού της ρέγγας. Εξακολουθεί να χαιρεί μεγάλης φήμης και οι κάτοικοι, ακόμη και σήμερα, δείχνουν τον τάφο του στους επισκέπτες. Το 1556, ο αυτοκράτορας Κάρολος Ε', ο οποίος εκτιμούσε τη ρέγγα, [...], συνοδευόμενος από την αδελφή του Μαρία, βασίλισσα της Ουγγαρίας, και τη βασίλισσα της Γαλλίας, τίμησε τη μνήμη του με επίσκεψη στον τάφο του στην Biervliet και με δέηση υπέρ της σωτηρίας της ψυχής του.» (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvindings, 1733*)

Το ζήτημα του κατά πόσον πράγματι ο Beukelzoon επινόησε την πάσωση της ρέγγας, ή η μέθοδος ανακαλύφθηκε σε διάφορους τόπους, παράλληλα και από διάφορα άτομα, δεν έχει ουσιαστική σημασία. Την εποχή εκείνη δεν γνώριζαν την ενζυματική διαδικασία και επομένως δεν γινόταν στην πραγματικότητα κατανοητή η σημασία της συγκεκριμένης ανακάλυψης. Η πάσωση εκτελείτο τότε κυρίως στην ξηρά (A. de Boer, W. Klootwijk, Haring en zijn maatjes, 2004).

Η αλιεία της ρέγγας, κατά τον Μεσαίωνα κυριαρχείτο αρχικά από την τότε περιοχή της Δανίας Skåne. Ωστόσο, το 1384 αποτέλεσε σημείο καμπής στην ιστορία της εν λόγω δραστηριότητας. Κατά την ετήσια «Ημερίδα της Χάνσα», οι χανσεατικές πόλεις αρνήθηκαν να συνεχίσουν να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους στα ολλανδικά αλιευτικά σκάφη. Η απαγόρευση αυτή είχε ως αποτέλεσμα να μετατοπιστεί η επιτυχία της αλιείας ρέγγας προς την τότε εμπονομαζόμενη «Ολλανδία». Οι Ολλανδοί αλιείς ρέγγας, που δεν ήταν πλέον ευπρόσδεκτοι στην περιοχή της Skåne, αλλά ούτε και στην Αγγλία, αναγκάστηκαν να επεξεργάζονται τη ρέγγα πάνω στα σκάφη τους, στην ανοιχτή θάλασσα. Έτσι, οι Ολλανδοί βελτίωσαν την ποιότητα του δικού τους προϊόντος, που ξεπέρασε αυτό της Skåne.

«Το γεγονός ότι οι Ολλανδοί αναγκάστηκαν, εκ των πραγμάτων, να καθαρίζουν και να αλατίζουν τη ρέγγα τους απευθείας στο σκάφος, είχε ως αποτέλεσμα τη σημαντική βελτίωση της ποιότητάς του και την αύξηση της διάρκειας διατήρησής του.» (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis 2011*).

Στο έργο του Stam τονίζεται η σημασία της αλάτισης. Το αλάτι επιβραδύνει την ανάπτυξη των βακτηριδίων και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ρέγγας. Συμπεραίνεται ότι η αλάτιση επέτρεψε στα πλοία να παραμένουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στη θάλασσα χωρίς το προϊόν να αλλοιώνεται. Ο «καθαρισμός» της ρέγγας από τα εντόσθια, καλούμενος «kaken», είναι, σε τελική ανάλυση, ο παράγοντας που καθιστά το προϊόν «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» μοναδικό. Ο ολλανδικός όρος «kaak» παραπέμπει, επίσης, στα βράγχια και, επομένως, «kaken» σημαίνει την απομάκρυνση των εντόσθιων. Η ιδιαιτερότητα της εργασίας αυτής έγκειται στο γεγονός ότι τα εντόσθια δεν αφαιρούνται πλήρως, σε αντίθεση με τον εκσπλαχνισμό άλλων ψαριών. Η διαφορά αυτή είναι ζωτικής σημασίας: στην περίπτωση του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes», είναι σημαντικό να μην αφαιρεθεί το πάγκρεας. Ο εν λόγω αδένας του πεπτικού συστήματος περιέχει πρωτεολυτικά ένζυμα που προκαλούν την ωρίμαση της σάρκας των ψαριών. Την άνοιξη, η νεαρή ρέγγα είναι πλήρης ενζύμων. Η ανακάλυψη της τεχνικής του εκσπλαχνισμού, σε συνδυασμό με την αλάτιση, επέτρεψε τη χρήση μεγαλύτερων σκαφών, χάρη στα οποία έγιναν προσιτές απόμακρες αλιευτικές περιοχές. Ήταν επομένως δυνατό να αλιεύονται και μεταφέρονται στη στεριά μεγαλύτερες ποσότητες ψαριών. Η εν λόγω αλλαγή κλίμακας είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση του βιοτικού επιπέδου (Stam, 2011).

Η φήμη των Ολλανδών όσον αφορά την αλιεία ρέγγας γεννήθηκε από τη μετάβαση από τον εκσπλαχνισμό στη στεριά στον εκσπλαχνισμό στη θάλασσα, απόρροια της απαγόρευσης που επιβλήθηκε το 1384. Από τη στιγμή που οι αλιείς των Κάτω Χωρών δεν ήταν πλέον ευπρόσδεκτοι στην περιοχή της Skåne, άρχισε να εκτελούν στη θάλασσα τον εκσπλαχνισμό της ρέγγας, την οποία στη συνέχεια αποθήκευαν και αλάτιζαν σε βαρέλια. Η ρέγγα που εκσπλαχνίζεται στη θάλασσα παρουσιάζει το σημαντικό πλεονέκτημα ότι, μετά το θάνατο, το αίμα της αδειάζει καλύτερα. Πράγματι, όταν η ρέγγα εκσπλαχνίζεται στη στεριά, επομένως μετά την πάροδο κάποιου χρονικού διαστήματος, το αίμα της δεν αδειάζει πλήρως γιατί έχει ήδη ξεκινήσει η πήξη. Οι γνώστες μπορούν πάντοτε να διακρίνουν αν μια ρέγγα έχει εκσπλαχνιστεί στη θάλασσα ή στην ξηρά. Ο εκσπλαχνισμός της ρέγγας στη θάλασσα αποτέλεσε το σημείο καμπής για την αλίευση ρέγγας, στην οποία διέπρεψαν οι Κάτω Χώρες. Από το 1450 και κατόπιν, ο κλάδος εξελίχθηκε σε ανθηρή εμπορική δραστηριότητα, εμπονομαζόμενη «buisnering», λόγω της χρήσης ενός νέου είδους αλιευτικού σκάφους (buis). Από το 1567 η δραστηριότητα αυτή καλείται «Groote Visscherij», η μεγάλη εμπορική αλιεία ρέγγας (Stam, 2011). Μέχρι το 1857, το μονοπώλιο του εκσπλαχνισμού κατείχαν επί δεκαετίες τρεις πόλεις της περιοχής του Maass, οι Schiedam, Vlaardingen και Maassluis.

Παραδοσιακός χαρακτήρας της πρώτης ύλης

Στα τέλη της δεκαετίας 1970, απαγορεύτηκε η αλιεία ρέγγας στη Βόρειο Θάλασσα, λόγω της μείωσης των αποθεμάτων. Οι ολλανδοί χονδρέμποροι εγκαταστάθηκαν στη Δανία. Στα στενά Skagerrak, οι Δανοί αλιεύαν έναν τύπο ρέγγας παρόμοιο με τη νεαρή ρέγγα της Βόρειας Θάλασσας. Ο εκσπλαχνισμός και η ωρίμαση ήταν τότε άγνωστα στους Δανούς. Οι Ολλανδοί εφάρμοσαν στα στενά, καλούμενα από αυτούς Jutland, τη δική τους παραδοσιακή επεξεργασία της ρέγγας. Μετά το 1983, η αλιεία ρέγγας επιτράπηκε ξανά, σε περιορισμένο βαθμό, στη Βόρεια Θάλασσα. Οι Ολλανδοί ωστόσο εξακολούθησαν να προμηθεύονται και να μεταποιούν ρέγγα Δανίας. Πρόκειται για την ίδια ρέγγα της Βόρειας Θάλασσας που παλαιότερα αλιεύαν τα ολλανδικά σκάφη. Μερικά χρόνια αργότερα, οι έμποροι των Κάτω Χωρών επέκτειναν τις δραστηριότητές τους στα ύδατα της Νορβηγίας και, σε μικρότερο βαθμό, της Σκωτίας. Στις Κάτω Χώρες γιορτάζεται η «Vlaggetjesdag» ή ημέρα των σημαίων. Παλαιότερα η ημέρα αυτή σηματοδοτούσε την αναχώρηση των αλιευτικών ρέγγας, σήμερα όμως γιορτάζεται η άφιξη του προϊόντος «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes». Το 1947 η Vlaggetjesdag άρχισε να γίνεται γνωστή. Η αναχώρηση του αλιευτικού στόλου είχε συμβολική σημασία και αποτελούσε μια ακτίνα ελπίδας για το φτωχό πληθυσμό. Η έλευση του «Hollandse maatjesharing» / «Hollandse Nieuwe» / «Holländischer Matjes» σήμαινε την ελπίδα για καλύτερες μέρες και η Vlaggetjesdag αποτελούσε κατά κάποιον τρόπο προάγγελο αυτών.

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL