



Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 53/01	Ισοτιμίες του ευρώ	1
--------------	--------------------------	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2016/C 53/02	Κατάλογος των λιμένων σε κράτη μέλη της ΕΕ όπου οι εκφορτώσεις και μεταφορτώσεις αλιευτικών προϊόντων επιτρέπονται και οι λιμενικές υπηρεσίες είναι προσιτές για τα αλιευτικά σκάφη τρίτων χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου	2
--------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 53/03	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7938 — Catterton / L Companies) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

2016/C 53/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7914 — KKR & Co / Webhelp SAS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

2016/C 53/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7922 — Nordic Capital / Greendeli Investment Holding) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.7603 — Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 53/07	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	10
2016/C 53/08	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	14

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

11 Φεβρουαρίου 2016

(2016/C 53/01)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1347	CAD	δολάριο Καναδά	1,5842
JPY	ιαπωνικό γιεν	127,30	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,8406
DKK	δανική κορόνα	7,4638	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6973
GBP	λίρα στερλίνα	0,78740	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5774
SEK	σουηδική κορόνα	9,5188	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 362,83
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1027	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,9877
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,4592
NOK	νορβηγική κορόνα	9,7085	HRK	κροατική κούνα	7,6391
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 286,39
CZK	τσεχική κορόνα	27,069	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7033
HUF	ουγγρικό φιορίνι	311,98	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,953
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4485	RUB	ρωσικό ρούβλι	90,8866
RON	ρουμανικό λέου	4,4783	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,995
TRY	τουρκική λίρα	3,3217	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,4836
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6018	MXN	πέσο Μεξικού	21,6064
			INR	ινδική ρουπία	77,6550

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Κατάλογος των λιμένων σε κράτη μέλη της ΕΕ όπου οι εκφορτώσεις και μεταφορτώσεις αλιευτικών προϊόντων επιτρέπονται και οι λιμενικές υπηρεσίες είναι προσιτές για τα αλιευτικά σκάφη τρίτων χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου

(2016/C 53/02)

Η δημοσίευση του καταλόγου αυτού είναι σύμφωνη με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1005/2008 του Συμβουλίου, της 29ης Σεπτεμβρίου 2008 ⁽¹⁾.

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Βέλγιο	Oostende Zeebrugge
Βουλγαρία	Бургас (Burgas) Βαρνα (Varna)
Δανία	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Γερμανία	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (απαγορεύονται οι μεταφορτώσεις) Sassnitz/Mukran (απαγορεύονται οι μεταφορτώσεις)
Εσθονία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Ιρλανδία	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Ελλάδα	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Ισπανία	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (απαγορεύονται μεταφορτώσεις και εκφορτώσεις) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ EE L 286 της 29.10.2008, σ. 1.

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Γαλλία	Marin Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcva de Arousa Μητροπολιτική Γαλλία: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Γαλλία — Υπερπόντια διαμερίσματα: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Κροατία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Ιταλία	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Κύπρος	Λεμεσός (Limassol)
Λετονία	Rīga Ventspils

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
Λιθουανία	Klaipėda
Μάλτα	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Κάτω Χώρες	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Πολωνία	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Πορτογαλία	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Ρουμανία	Constanța
Σλοβενία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Φινλανδία	Δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή
Σουηδία	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Ηνωμένο Βασίλειο	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Greenock (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Grimsby Hull Immingham

Κράτος μέλος	Καθορισμένοι λιμένες
	Invergordon (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (πρόσβαση αποκλειστικά σε λιμενικές υπηρεσίες) Ullapool (*) / (**)

(*) Δεν αποτελεί συνοριακό σταθμό ελέγχου της ΕΕ (ΣΣΕ)

(**) Εκφορτώσεις αποδεκτές μόνον από αλιευτικά σκάφη που φέρουν σημαία ΕΟΧ ή χωρών ΕΖΕΣ

(***) Επιτρέπονται μόνον εκφορτώσεις των αλιευτικών προϊόντων από σκάφη που φέρουν σημαία Νορβηγίας, Ισλανδίας, Ανδόρας και Φερόων Νήσων.

(****) Απαγορεύονται εκφορτώσεις άνω των 10 τόνων ρέγγας που αλιεύονται σε περιοχές εκτός της Βαλτικής, καθώς και οι εκφορτώσεις σκουμπριού και σαφριδιού

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7938 — Catterton / L Companies)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2016/C 53/03)

1. Στις 4 Φεβρουαρίου η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση Catterton LP («Catterton Holdco», ΗΠΑ) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο του συνόλου των επιχειρήσεων L Capital Management SAS («L Cap Europe», Γαλλία), L Capital Asia Advisors («L Cap Asia», Μαυρίκιος), L Real Estate SA («L Real Estate Lux», Λουξεμβούργο), L Real Estate Advisors SAS («L Real Estate France»), L Real Estate Advisors Limited («L Real Estate HK», Χονγκ Κονγκ), και L Development & Management Limited («LDML», Χονγκ Κονγκ), που αναφέρονται συλλογικά ως «L Companies», με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- για την Catterton: εταιρεία επενδύσεων ιδιωτικού κεφαλαίου επικεντρωμένη στον τομέα της κατανάλωσης, η οποία εξειδικεύεται σε μοχλευμένες εξαγορές, ανακεφαλαιοποιήσεις και επενδύσεις αναπτυξιακού κεφαλαίου σε εταιρείες μεσαίας κεφαλαιοποίησης. Επενδύει σε όλες τις σημαντικές κατηγορίες κατανάλωσης, όπως τρόφιμα και ποτά, λιανικό εμπόριο, εστιατόρια, καταναλωτικά προϊόντα και υπηρεσίες, υγεία των καταναλωτών, υπηρεσίες οπτικοακουστικών μέσων και μάρκετινγκ,
- για τις L Companies: εταιρείες που διαχειρίζονται ιδιωτικά επενδυτικά κεφάλαια σε διάφορες κατηγορίες κατανάλωσης, όπως ένδυση, εστίαση, λιανικό εμπόριο τροφίμων, κοσμήματα, καθώς και κεφάλαια που κατέχουν, διαχειρίζονται και αξιοποιούν ακίνητα.

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 απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.

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. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά, στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.7938 — Catterton / L Companies, στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
ΒΕΛΓΙΟ

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7914 — KKR & Co / Webhelp SAS)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2016/C 53/04)

1. Στις 4 Φεβρουαρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση KKR & Co LP («KKR», Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο της επιχείρησης Webhelp SAS («Webhelp», Γαλλία) με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:
 - για την KKR: παγκόσμια εταιρεία επενδύσεων η οποία προσφέρει ευρύ φάσμα υπηρεσιών εναλλακτικής διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων σε ιδιώτες και δημόσιους επενδυτές και παρέχει λύσεις κεφαλαιαγοράς·
 - για την Webhelp: πάροχος υπηρεσιών ΤΠ που δραστηριοποιείται κυρίως στην παροχή υπηρεσιών εξωτερικής ανάθεσης επιχειρηματικών διαδικασιών.
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 απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.
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. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.7914 — KKR & Co / Webhelp SAS, 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.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7922 — Nordic Capital / Greendeli Investment Holding)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2016/C 53/05)

1. Στις 5 Φεβρουαρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾ με την οποία η Nordic Capital VIII Limited («Nordic Capital», Τζέρζι) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης επενδύσεων Greendeli Investment Holding AB και των άμεσων και έμμεσων θυγατρικών της («Greendeli», Σουηδία) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για τη Nordic Capital: επενδύσεις σε μεγάλες και μεσαίες επιχειρήσεις που εδρεύουν στις σκανδιναβικές χώρες και στο γερμανόφωνο τμήμα της Ευρώπης και δραστηριοποιούνται σε ευρύ φάσμα τομέων,
- για την Greendeli: εισαγωγή, διανομή και επεξεργασία νωπών σπορολαχανικών στη Σουηδία, τη Φινλανδία και τη Δανία.

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 να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.

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.7922 — Nordic Capital / Greendeli Investment Holding. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φάξ (+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.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.7603 — Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2016/C 53/06)

1. Στις 4 Φεβρουαρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, με την οποία η επιχείρηση Alimentation Couche-Tard Inc. («ACT», Καναδάς) μέσω της θυγατρικής της Statoil Fuel & Retail A/S («SFR», Δανία), θα αποκτήσει, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο της Dansk Fuels A/S («Dansk Fuels», Δανία) με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:
 - για την SFR: ελέγχεται τελικά από την канаδική εταιρεία ACT. Η ACT κατέχει ηγετική θέση στον τομέα καταστημάτων ειδών παντοπωλείου και διαθέτει παγκόσμιο δίκτυο παντοπωλείων και πρατηρίων καυσίμων. Η ACT δραστηριοποιείται στη Βόρεια Αμερική, την Ευρώπη και την Ασία. Η SFR αναλαμβάνει δραστηριότητες σε τρεις τομείς στη Δανία: λιανική πώληση καυσίμων κίνησης, εμπορική πώληση ή χονδρική πώληση καυσίμων κίνησης και λιανική πώληση μέσω παντοπωλείων και πρατηρίων καταναλωτικών αγαθών καθημερινής χρήσης και λιπαντικών,
 - για την Dansk Fuels: περιλαμβάνει τις δραστηριότητες της Shell στον τομέα της λιανικής και χονδρικής πώλησης καυσίμων κίνησης και αεροπορικών καυσίμων στη Δανία.
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. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με fax (+32 22964301), ηλεκτρονικά, στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά, με την αναφορά M.7603 — Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels, 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»).

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

(2016/C 53/07)

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⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PINTADE DE L'ARDECHE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Pintade de l'Ardèche»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

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

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» είναι μια φραγκόκοτα, πτηνό της τάξης των ορνιθόμορφων, που εκτρέφεται στο ύπαιθρο.

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» προέρχεται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης. Η ηλικία σφαγής είναι τουλάχιστον 94 ημέρες.

Τα πόδια και το φτέρωμα της «Pintade de l'Ardèche» είναι φαιόχρωμα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: συμπαγές κρέας, ελάχιστα λιπαρό, έντονη γεύση και βαθύχρωμη σάρκα.

Χαρακτηριστικά παρουσίασης:

- μόνο τα σφάγια κλάσης Α διατίθενται στο εμπόριο σε ολόκληρα τεμάχια,
- σύμφωνα με την παράδοση, τα σφάγια που πωλούνται σε ολόκληρα τεμάχια παρουσιάζονται με τους ταρσούς λυγισμένους πάνω στο στήθος του πουλερικού, κάτω από το οστό του στέρνου,
- σε περίπτωση τεμαχισμού, τα τεμάχια που προέρχονται από την κοπή που γίνεται αποκλειστικά χειρωνακτικά πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α.

Τρόποι παρουσίασης:

- μερικώς εκσπλαχνισμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου = 1,1 kg),
- έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια με τους ταρσούς = 0,880 kg),
- τεμαχισμένο.

Τα κρέατα αυτά παρουσιάζονται νωπά ή κατεψυγμένα.

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

Η «Pintade de l'Ardèche» εκτρέφεται στο ύπαιθρο, με ελεύθερη πρόσβαση σε δενδρώδη περιοχή καλυμμένη με φυσικό τρόπο με λιθοτρίμματα, από την ηλικία των 56 ημερών το μέγιστο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η τροφή αποτελείται κατά 100 % από φυτικά προϊόντα, ανόργανα άλατα και βιταμίνες. Τουλάχιστον δύο είδη σιτηρών είναι παρόντα στην τροφή. Το ποσοστό των συνολικών λιπαρών υλών του τροφίμου δεν υπερβαίνει το 6 %.

Μερίδιο των σιτηρών στη διατροφή της φραγκόκοτας «Pintade de l'Ardèche»:

- κατά το στάδιο εκκίνησης, από την 1η έως την 28η ημέρα κατά μέγιστο όριο: 50 % τουλάχιστον, σιτηρά,
- στη φάση πάχυνσης, από την 29η ημέρα συμπεριλαμβανόμενη έως τη σφαγή: το σταθμισμένο μέσο ποσοστό σιτηρών και προϊόντων σιτηρών κατά το στάδιο της πάχυνσης είναι τουλάχιστον 80 %. Αυτό το στάδιο περιλαμβάνει την περίοδο «ανάπτυξη» και «τελειοποίηση».

Τα παράγωγα προϊόντα σιτηρών αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 15 % του συνόλου των σιτηρών και των παράγωγων σιτηρών.

Οι προσφερόμενες τροφές δεν περιέχουν οιαδήποτε φαρμακευτική ουσία, συμπεριλαμβανομένων των κοκκιδιοστατικών. Επιτρέπονται μόνο οι φυσικοί ρυθμιστές της χλωρίδας.

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

Η διατροφή της «Pintade de l'Ardèche» πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η φάση της εκτροφής αντιστοιχεί στην περίοδο που περιλαμβάνεται μεταξύ της εισαγωγής των νεοσσών μιας ημέρας στην πτηνοτροφική μονάδα και της αναχώρησης των πουλερικών για το σφαγείο.

3.5. Ειδικό κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η απόσταση μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 100 χιλιομέτρων ή η διάρκεια μεταφοράς μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 3 ωρών. Σε περίπτωση τεμαχισμού των σφαγίων, αυτός είναι αποκλειστικά χειρωνακτικός. Τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια παρουσιάζονται με τους ταρσούς.

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

Επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση των πουλερικών, η επισήμανση περιλαμβάνει:

- την ονομασία: «Pintade de l'Ardèche»,
- το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ,

τον προσδιορισμό του σφαγείου είτε με ειδική επισήμανση (σφραγίδα CEE) ή με αναγραφή του στην ετικέτα η οποία φέρει την ένδειξη βάρους/τιμής και τοποθετείται στο προϊόν δίπλα στην ενημερωτική ετικέτα του.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της «Pintade de l'Ardèche» έχει ως άξονα τον ορεινό όγκο της περιοχής Ardèche (όρη Vivarais) στο κεντρικό ανατολικό τμήμα του ορεινού όγκου Massif Central. Αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων καντονίων:

Διοικητικό διαμέρισμα Ardèche (07):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomeric, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Καντόνιο Aubenas: Οι κοινότητες Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Καντόνιο Thueyts: οι κοινότητες Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Καντόνιο Villeneuve-de-Berg: οι κοινότητες Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Διοικητικό διαμέρισμα La Loire (42):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Καντόνιο La Grand-Croix: οι κοινότητες Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Καντόνιο Rive-de-Gier: οι κοινότητες Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Loire (43):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Καντόνιο Bas-en-Basset: οι κοινότητες Bas-en-Basset, Malvallette. Καντόνιο Le-Puy-en-Velay Nord: οι κοινότητες Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Καντόνιο Retournac: η κοινότητα Retournac. Καντόνιο Saint-Paulien: οι κοινότητες Lavouite-sur-Loire, Saint-Vincent. Καντόνιο Solognac-sur-Loire: οι κοινότητες Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solognac-sur-Loire. Καντόνιο Vorey: οι κοινότητες Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Pintade de l'Ardèche» συνίσταται στον ορεινό όγκο των ορέων του Vivarais, ορεινή περιοχή αποτελούμενη κυρίως από την Ardèche, αλλά η οποία καλύπτει επίσης το ανατολικό τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Haute-Loire και το νότιο τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Loire. Ένα από τα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης περιοχής έγκειται στο γεγονός ότι συνίσταται κατ' αποκλειστικότητα από κοινότητες ορεινών και ημιορεινών περιοχών, με τα μειονεκτήματα που συνδέονται με το υψόμετρο, την κλίση ή/και το κλίμα, τα οποία έχουν ως αποτέλεσμα να περιορίζονται σημαντικά οι δυνατότητες χρήσης της γης και να αναπτύσσονται σε αυτήν δραστηριότητες εκτατικής καλλιέργειας.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι το κλίμα που χαρακτηρίζει τις ημιορεινές έως ηπειρωτικές περιοχές, με έντονες αντιθέσεις ανάλογα με τις εποχές, με σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας, συντομότερες ενδιάμεσες εποχές και βαλλόμενο από τους ανέμους περιβάλλον.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από εδάφη που έχουν σχηματιστεί από παλαιά ηφαιστειογενή πετρώματα, γρανίτη και σχιστόλιθο. Κοινό χαρακτηριστικό των πετρωμάτων αυτών είναι το γεγονός ότι είναι εξαιρετικά σκληρά αλλά εύθραυστα με αποτέλεσμα να συγκεντρώνονται πολλά τετραδάκια στο έδαφος της εξόδου των πουλερικών.

Έχοντας αρχίσει να αναπτύσσεται κατά τη δεκαετία του 1960, στο βόρειο τμήμα της Ardèche, κατά τη δεκαετία του 1980 εδραιώθηκε ένας πραγματικός τοπικός πτηνοτροφικός τομέας, όταν οι αγρότες δημιούργησαν, το 1985, το «Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche».

Η ανάπτυξη της παραγωγής της φραγκόκοτας «Pintade de l'Ardèche» που εκτρέφεται στο ύπαιθρο πραγματοποιήθηκε σε ένα φυσικό περιβάλλον που δεν ευνοεί την ανάπτυξη καλλιεργειών ή μονάδων εντατικής εκτροφής, χαρακτηριζόμενο από την παρουσία οικογενειακών εκμεταλλεύσεων πολυκαλλιέργειας-κτηνοτροφίας (κτηνοτροφία, δενδροκομία, κόκκινα φρούτα, φακές) μικρού έως μεσαίου μεγέθους (35 εκτάρια κατά μέσον όρο) και διαθέσιμων αγροτικών γαιών μικρής έκτασης.

Προκειμένου να διαφυλαχθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της εκτροφής φραγκόκοτας, οι πτηνοτρόφοι στράφηκαν σε παραγωγές εκτατικής εκτροφής και ελεύθερης βοσκής. Για τον σκοπό αυτό, οι πυκνότητες, τόσο στα κτίρια όσο και στους υπαίθριους χώρους, είναι περιορισμένες. Η διατροφή των ζώων στηρίζεται σε μια υψηλή αναλογία σιτηρών, η οποία συνάδει με τις παραδοσιακές πρακτικές που ακολουθούν οι πτηνοτρόφοι της περιοχής Ardèche, οι οποίοι συνήθιζαν να συμπληρώνουν το σιτηρέσιο που εξασφαλίζεται κατά την παραμονή στους υπαίθριους χώρους με σιτηρά της εκμετάλλευσης παραγόμενα στα ελάχιστα αγροτεμάχια καλλιεργήσιμης γης.

Επιπλέον, τα πουλερικά έχουν ελεύθερη πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, δυνατότητα που συμβάλλει στην ικανοποίηση των αναγκών τους για άσκηση καθώς και στο να τους παρέχεται ένα συμπλήρωμα διατροφής (χόρτο, έντομα). Προκειμένου να τους δοθεί η δυνατότητα να αξιοποιήσουν τον χρόνο παραμονής σε υπαίθριους χώρους, ανώμαλους και υποκείμενους στις τοπικές κλιματικές αντιξοότητες, οι πτηνοτρόφοι προχώρησαν εκουσίως στη φύτευση πολλών δένδρων (τουλάχιστον 30 δένδρων τοπικών ειδών ανά 400 m² κτιρίου), ενθαρρύνοντας, κατ' αυτόν τον τρόπο, τόσο την έξοδο των φραγκόκοτων όσο και την κινητικότητά τους και προφυλάσσοντάς τες από τον ήλιο και τον άνεμο.

Οι πτηνοτρόφοι έχουν επίσης επιλέξει φυλές προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες: ήρεμες, ανθεκτικές και κινητικές, προσαρμοσμένες στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαδρομών. Επιπλέον, οι εν λόγω φυλές είναι βραδείας ανάπτυξης, γεγονός που επιτρέπει τη σφαγή των ζώων σε ηλικία μεγαλύτερη από τον μέσο όρο (κοντά στη σεξουαλική ωριμότητα).

Ο περιορισμένος χρόνος μεταφοράς έως τον τόπο σφαγής επιτρέπει να αποφεύγεται η πρόκληση άγχους στα ζώα.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» είναι ένα πουλερικό που εκτρέφεται στο ύπαιθρο.

Από τις οργανοληπτικές δοκιμές των προϊόντων προέκυψε ότι η φραγκόκοτα «Pintade de l'Ardèche» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά σε σύγκριση με άλλες φραγκόκοτες παρούσες στην αγορά:

- η σάρκα της είναι πιο σφικτή, τόσο στο επίπεδο των λευκών μυών (φιλέτα), όσο και των ερυθρών (μηροί),
- το κρέας είναι λιγότερο λιπαρό, με εντονότερη γεύση και πιο βαθύχρωμη σάρκα.

Τα τεμάχια προέρχονται αποκλειστικά από χειρωνακτική κοπή. Σε περίπτωση πώλησης του πουλερικού ακέραιοι, η «Pintade de l'Ardèche» παρουσιάζεται με ταρσούς λυγισμένους και τοποθετημένους κάτω από το οστό του στέρνου.

Αιτιώδης σχέση

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της «Pintade de l'Ardèche» βασίζεται τόσο στη φήμη των προϊόντων όσο και στην τεχνολογία εκτροφής.

Προκειμένου να διαφυλαχθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της πτηνοτροφίας, οι πτηνοτρόφοι στράφηκαν προς τον τύπο «παραγωγή στο αγρόκτημα» – ελεύθερας βοσκής (περιορισμένες πυκνότητες, σφαγή σε μεγάλη ηλικία, έξοδο σε υπαίθριους χώρους).

Η χρήση ανθεκτικών φυλών βραδείας ανάπτυξης, η επιλογή τροφών με υψηλή αναλογία σιτηρών και η επιλογή ανώμαλων υπαίθριων χώρων με μεγάλες ποσότητες φυσικού αμμοχάλικου επιτρέπουν την παραγωγή πουλερικών με αναγνωρισμένες γευστικές ιδιότητες, ειδικότερα δε όσον αφορά το σμπαγές της σάρκας και την έντονη γεύση. Η υψηλή αναλογία σιτηρών αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τη συσσώρευση του ενδομυϊκού λίπους και, κατ' επέκταση, για τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρέατος.

Ο ανώμαλος χαρακτήρας των διαδρομών ευνοεί την ανάπτυξη των ανωτέρων μυών, στο ύψος των μηρών ιδίως, όπως και η αφαίρεση των λιπαρών υλών από τη διατροφή, με αποτέλεσμα να αποκάτ το κρέας της «Pintade de l'Ardèche» το χαρακτηριστικό να είναι ελάχιστα λιπαρό.

Η σφαγή της «Pintade de l'Ardèche» σε ηλικία μεγαλύτερη από τον μέσο όρο επιτρέπει την παραγωγή κρέατος με εντονότερο χρώμα και εντονότερες γεύσεις.

Ο περιορισμός του άγχους των ζώων πριν από τη σφαγή διαφυλάσσει την τελική ποιότητα των σφαγίων, η οποία εξάλλου εξασφαλίζεται μέσω του χειρωνακτικού τεμαχισμού ή της παραδοσιακής παρουσίασης των ακέρατων πουλερικών.

Η φήμη της «Pintade de l'Ardèche» οφείλεται στον συνδυασμό του παραδοσιακού τρόπου εκτροφής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της. Η φήμη αυτή εδραιώθηκε από τη δεκαετία του '90, όταν αναπτύχθηκε ο κλάδος (εκατό περίπου κτηνοτρόφοι, περισσότερα από 150 κτήρια) και αυξήθηκαν οι πωλήσεις στο νοτιοανατολικό τέταρτο της Γαλλίας, αλλά και πέραν αυτού. Αποδεικνύεται ιδίως από τις πολυάριθμες επιβραβεύσεις. Έχουν απονεμηθεί στο προϊόν αυτό πολυάριθμα μετάλλια του γενικού αγροτικού διαγωνισμού: 1993 Médaille d'Or (χρυσό), 1994 Médaille de Bronze (χάλκινο), 1996 Médaille de Bronze (χάλκινο), 1997 Médaille de Bronze (χάλκινο). Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» εμφανίζεται στο εδεσματολόγιο των διάσημων σεφ, στα γαστρονομικά μενού της περιοχής της Ardèche καθώς και σε εκπομπές ή σε τουριστικούς οδηγούς σε γευστικότερες συνταγές: «*Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes*» (Φιλέτο φραγκόκοτας με κάστανα), «*pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes*» (φραγκόκοτα με караβίδες και αχιβάδες)... Η παρουσία των πτηνοτρόφων στους τόπους πώλησης, προκειμένου να εξηγήσουν τις μεθόδους παραγωγής καθώς και τις σχετικές συνταγές, συνέβαλε στην επιτυχία του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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

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

(2016/C 53/08)

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⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SEL DE SALIES-DE-BEARN»

Αριθ. ΕΕ: FR-PGI-0005-01311 – 03.02.2015

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Sel de Salies-de-Béarn»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.6. Αλάτι

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

Το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» είναι μαγειρικό αλάτι. Παρουσιάζεται σε μορφή χονδρού ή λεπτού αλατιού. Ούτε εξευγενίζεται ούτε πλένεται μετά τη συγκομιδή και η επεξεργασία του γίνεται χωρίς προσθήκη τεχνολογικών πρόσθετων υλών.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Οι κόκκοι του «Sel de Salies-de-Béarn» παρουσιάζουν μεγάλες διαφορές στη μορφολογία και ευρύ φάσμα μεγέθους σωματιδίων, καθώς και μεγάλη ευπάθεια και ευθρυπτότητα.

Το «Sel de Salies-de-Béarn» παρουσιάζεται υπό μορφή κόκκων. Αποτελείται από ένα σύνολο χονοειδών συσσωματωμάτων, με μορφή ανεστραμμένων κοίλων πυραμίδων.

Οι κρύσταλλοι του «Sel de Salies-de-Béarn» παρουσιάζουν μικροσκοπικές κοιλότητες γεμάτες με άλμη, καλούμενες υγρά εγκλείσματα.

Μέγεθος κόκκων:

Το 80 % των χονδρών κόκκων άλατος έχουν μέγεθος τουλάχιστον 0,5 mm. Το 80 % των λεπτών κόκκων άλατος έχουν μέγεθος το πολύ 0,5 mm.

Χημικά χαρακτηριστικά:

Στη συσκευασία, το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» πληροί τα ακόλουθα κριτήρια:

Παράμετρος	Περιεκτικότητα
Υγρασία	≤ 8 %
Ποσοστό αδιάλυτων ουσιών	≤ 1 %
Ασβέστιο	≥ 100 mg/100 g
Κάλιο	≥ 30 mg/100 g
Μαγνήσιο	≥ 10 mg/100 g
Θειικά	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» έχει χρώμα φυσικά λευκό, με ρόδινες και ωχροκίτρινες αποχρώσεις, και γαλακτώδη όψη.

Τρόποι παρουσίασης:

Το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» διατίθεται στο εμπόριο σε κλειστές συσκευασίες, που φέρουν ταυτοποίηση και ένα στοιχείο που τις καθιστά απαραβίαστες.

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

—

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

Οι εργασίες που εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι οι εξής:

- διάτρηση·
- άντληση νερού από την αλμυρή πηγή·
- παραγωγή του αλατιού·
- ξήρανση — κοσκίνισμα — σύνθλιψη·
- συσκευασία.

Η παραγωγή αλατιού αντιστοιχεί στις ακόλουθες εργασίες:

- άντληση του νερού της αλμυρής πηγής·
- εξάτμιση του νερού της αλμυρής πηγής με θέρμανση·
- συγκομιδή·
- αποθήκευση/στράγγιση.

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

Το αλάτι είναι ένα προϊόν ευπαθές και εύθρυπτο, οποιαδήποτε έξοδος του «Sel de Salies-de-Béarn» από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής επιτρέπεται μόνον κατόπιν συσκευασίας ώστε να εξασφαλίζεται στον τελικό καταναλωτή η διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του «Sel de Salies-de-Béarn».

Τα τοπικά εργαστήρια διαθέτουν ιδιαίτερη τεχνογνωσία. Πράγματι, λόγω της καλής γνώσης του προϊόντος, της ευπάθειας και της ευθρυπτότητάς του, αποδίδεται ιδιαίτερη προσοχή στην αποθήκευση και τη συσκευασία του. Όταν το αλάτι έχει φθάσει στο επιθυμητό ποσοστό υγρασίας, ο τεχνίτης αλατωρύχος κρίνει ανάλογα με τις ατμοσφαιρικές συνθήκες, αλλά κυρίως από την αίσθηση κατά την αφή, ποια είναι η κατάλληλη στιγμή για τη συσκευασία του αλατιού. Πράγματι, το αλάτι δεν πρέπει να προσκολλάται στα δάκτυλα.

Οι τεχνίτες αλατωρύχοι μεριμνούν ώστε να μην συμπιέζεται το προϊόν και να περιορίζονται οι χειρισμοί. Στόχος είναι να διατηρηθεί το λευκό χρώμα, να μην ευνοείται η συσσωμάτωση των κρυστάλλων του αλατιού και να αποφεύγεται η θραύση των κόκκων, γεγονός που θα προκαλούσε την καταστροφή των υγρών εγκλεισμάτων.

Η συσκευασία του «Sel de Salies-de-Béarn» εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει επίσης την ενίσχυση του ελέγχου της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος και την εξασφάλιση της αποφυγής κάθε ανάμειξης με άλλα αλάτα.

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

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει:

- την ονομασία της ΠΓΕ: «Sel de Salies-de-Béarn»
- την ονομασία πώλησης:
 - χονδρό αλάτι·
 - λεπτό αλάτι.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις κοινότητες που βρίσκονται στην περιοχή των μετωπικών εφιππεύσεων των βόρειων Πυρηναίων.

Καλύπτει έκταση 180 km² και αποτελείται από 13 κοινότητες της περιοχής Aquitaine:

- 2 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Landes: Saint-Cricq-du-Gave και Sorde-l'Abbaye.
- 11 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Pyrénées-Atlantiques: Auterive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren και Salies-de-Béarn.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Στην αρχή του Μεσοζωικού αιώνα, κατά την περίοδο του Τριαδικού, η εξάτμιση του θαλάσσιου νερού κατά τη διάρκεια δύο διαδοχικών επεισοδίων εξάτμισης σε ξηρό κλίμα οδήγησε σε αλατούχες εναποθέσεις στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Sel de Salies-de-Béarn»: εβαποριτών από γύψο (θειικό ασβέστιο) και αλιτών (χλωριούχο νάτριο) που σχηματίζουν στρώσεις πάχους έως 900 m, εκ των οποίων τα 600 m αποτελούνται από αλάτι. Στο τέλος της κρητιδικής περιόδου, ο τριαδικός ορεινός όγκος του Salies-de-Béarn υπέστη σοβαρές τεκτονικές πιέσεις οφειλόμενες στο σχηματισμό των Πυρηναίων.

Τα στρώματα αλατιού που βρίσκονται σε μεγάλο βάθος εντός της γεωγραφικής περιοχής είναι λιγότερο πυκνά από τα πετρώματα που τα καλύπτουν. Η ελαστική συμπεριφορά τους επιτρέπει τη διείσδυση του αλατιού μέσα στα ανώτερα στρώματα, δημιουργώντας αλατοφόρες μάζες σε σχήμα θόλων ή αιχμών, καλούμενες διάπειρα. Ένα διάπειρο απαντάται σχεδόν στην επιφάνεια στον τριαδικό ορεινό όγκο της γεωγραφικής περιοχής.

Καθώς διεισδύουν στα βαθύτερα στρώματα, τα ύδατα διαλυτοποιούν ανόργανα άλατα, κυρίως σε επαφή με το αλατοφόρο τριαδικό στρώμα. Καθώς περιέχονται στην αλατοφόρα μάζα, ή βρίσκονται σε επαφή με αυτήν, εκπλένουν το άλας και φορτίζονται με χλωριούχο νάτριο. Αυτά τα ύδατα εμπλουτίζονται με ανόργανα άλατα και ιχνοστοιχεία διερχόμενα από τους δολομιτικούς σχηματισμούς που περιέχονται στα στρώματα του Τριαδικού.

Η ροή του ύδατος σε διαύλους που σχηματίζονται από τη διάβρωση των τριαδικών πετρωμάτων (αλάτι, ασβεστολιθικά πετρώματα και δολομίτες).

Από τη διαφορά επιπέδου, τα ύδατα αυτά εμφανίζονται στην επιφάνεια του εδάφους, δημιουργώντας φυσικές αναβλύσεις αλμυρών υδάτων εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες, πολλά ίχνη κεραμικών και καμίνων πιστοποιούν την εκμετάλλευση του αλατιού ήδη από την εποχή του χαλκού στο τριαδικό ορεινό όγκο του Salies-de-Béarn. Την εποχή του Χαλκού (από 2 200 έως 800 π.Χ.) και κατά την Αρχαιότητα (από 600 έως 400 π.Χ.), το νερό των αλμυρών πηγών θερμαινόταν και εξατμιζόταν σε κεραμικά αγγεία τα οποία στη συνέχεια θραύονταν για να εξαχθεί το αλάτι.

Κατά τον Μεσαίωνα (από τον 5^ο έως τον 15^ο αιώνα μ.Χ.), επήλθε μια σημαντική αλλαγή στην τεχνική παρασκευής του αλατιού: η εμφάνιση του ειδικού σκεύους «roële à sel». Το νερό που θερμαίνεται στη θερμάστρα με καυσόξυλα εξατμιζεται και ανακτάται το αλάτι που καθιζάνει στον πυθμένα του σκεύους.

Τον 16^ο αιώνα, οι κάτοικοι του Salies-de-Béarn, που επικέντρωναν τη δραστηριότητά τους γύρω από αυτόν τον φυσικό πόρο, αποφάσισαν να οργανωθούν

- δημιουργώντας μια εταιρεία κοινού ενδιαφέροντος: τη συντεχνία «Corporation des Part-Prenants»
- καθορίζοντας έναν κανονισμό: το «Règlement de la Fontaine Salée».

Πέντε αιώνες μετά τη δημιουργία της, η οργάνωση αυτή εξακολουθεί να υφίσταται.

Το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» παράγεται έως σήμερα από νερό της αλμυρής πηγής που έχει ληφθεί από τη γεωγραφική περιοχή. Σχηματίζεται με κρυστάλλωση κατά την εξάτμιση του νερού αλμυρής πηγής με την πατροπαράδοτη μέθοδο της θέρμανσης της άλμης σε ανοιχτό παραδοσιακό σκεύος καλούμενο «roële à sel».

Λόγω των φυσικών χαρακτηριστικών που συνδέονται με τη μέθοδο παραγωγής του, το «Sel de Salies-de-Béarn» είναι ένα προϊόν ευπαδές και εύθραυστο.

Οι τεχνίτες αλατωρύχου μεριμνούν για καλές συνθήκες αποθήκευσης, χειρισμού και συσκευασίας, προκειμένου να περιορίζονται:

- η οξείδωση των κόκκων στην επιφάνεια που μπορεί να μεταβάλει το χρώμα·
- οι πολλοί και χωρίς προφύλαξη χειρισμοί οι οποίοι μπορούν να υποβαθμίσουν την ποιότητα των κόκκων άλατος και να καταστρέψουν τα υγρά εγκλείσματα των κρυστάλλων.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn» παρουσιάζεται υπό μορφή χωνοειδών συσσωματωμάτων που συσσωρεύονται στον πάτο του σκεύους παραλαβής αλατιού «roële à sel» και τα οποία σχηματίζονται με επικάλυψη.

Οι κρύσταλλοι του «Sel de Salies-de-Béarn» έχουν ετερογενή μεγέθη και μεγάλη διαφορά στο μέγεθος των κόκκων.

Παρουσιάζουν υγρά εγκλείσματα άλμης μέσα σε μικροσκοπικές κοιλότητες.

Το «Sel de Salies-de-Béarn» χαρακτηρίζεται από χρώμα φυσικά λευκό, που παρουσιάζει ρόδινες και ωχροκίτρινες αποχρώσεις.

Τα υγρά εγκλείσματα που είναι παρόντα στους κρυστάλλους αλατιού τους προσδίδουν γαλακτώδη όψη.

Η συγκριτική μελέτη που διενήργησαν οι D. CUSSEY-GEISLER και M.H. GRIMALDI («Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne», UPPA, Ιούλιος 1989 - Χαρακτηρισμός του αλατιού που χρησιμοποιείται για την αλιπάσωση του ζαμπόν της Bayonne) μεταξύ πολλών αλατιών διαφόρων προελεύσεων καταλήγει στο συμπέρασμα ότι, από γεωχημική άποψη, το «Sel de Salies-de-Béarn» παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία ολιγοστοιχείων, ιδίως σε ασβέστιο, κάλιο, μαγνήσιο και σε διάφορα φωσφορικά άλατα, χαρακτηριστικά των εβαποριτών του Τριαδικού.

Τα εν λόγω χαρακτηριστικά προσδίδουν στο «Sel de Salies-de-Béarn» εδραιωμένη φήμη.

Αιτιώδης σχέση

Ο δεσμός με τον τόπο προέλευσης του «Sel de Salies-de-Béarn» στηρίζεται στην ποιότητά του και τη φήμη του· ο συνδυασμός των φυσικών παραγόντων και της τεχνολογίας χλιετίας οδηγούν στην παρασκευή αυτού του μοναδικού προϊόντος.

Τα ιχνοστοιχεία που περιέχονται στο νερό πηγής της γεωγραφικής περιοχής, που παρουσιάζει μεγάλη αύξηση της περιεκτικότητάς του σε ανόργανα συστατικά λόγω επαφής με τα γεωλογικά στρώματα, απαντώνται επίσης στα υγρά εγκλείσματα των κρυστάλλων του προϊόντος «Sel de Salies-de-Béarn».

Η τεχνολογία χλιετίας, που σέβεται τις εγγενείς ιδιότητες του νερού πηγής, επιτρέπει την κρυστάλλωση, χωρίς άλλη ανθρώπινη παρέμβαση πέρα από τη θέρμανση του νερού, προσδίδει πλούσια διακριτικά χαρακτηριστικά στο προϊόν «Sel de Salies-de-Béarn».

Η ίδια αυτή τεχνολογία επιτρέπει επίσης τη διαφύλαξη του φυσικού χρώματος του προϊόντος «Sel de Salies-de-Béarn», καθότι εστιάζει έντονα στα στάδια αποθήκευσης και συσκευασίας, αποφεύγοντας ιδίως την οξείδωση και την αύξηση του ποσοστού υγρασίας.

Τέλος, ο περιορισμός των χειρισμών επιτρέπει να διατηρείται η χαρακτηριστική δομή του «Sel de Salies-de-Béarn» που έχει τη μορφή χωνοειδών συσσωματωμάτων.

Η φήμη του «Sel de Salies-de-Béarn» πιστοποιείται από πολυάριθμες ιστορικές αφηγήσεις, όπως στο έργο «Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie» (1768), στο οποίο ο Marquis d'Orbessan περιγράφει την παρασκευή του αλατιού στο Salies-de-Béarn. Ολοκληρώνει την ανταπόκρισή του με την ακόλουθη παρατήρηση: «Κανείς δεν αγνοεί ότι είμαστε υποχρεωμένοι να λευκαίνουμε το συνηθισμένο αλάτι για να το απαλλάξουμε από τη γεύση άλμης και να το καταστήσουμε κατάλληλο για να προσφέρεται στο τραπέζι. Το αλάτι του Salies δεν χρειάζεται αυτή την προπαρασκευή.»

Το αλάτι ακόμη και σήμερα κατέχει κεντρική θέση στην κοινωνική και πολιτιστική ζωή της πόλης Salies-de-Béarn η οποία το προβάλλει κυρίως μέσω ενώσεων αφιερωμένων στο προϊόν, καλλιτεχνικών έργων και πολιτιστικών εκδηλώσεων. Για παράδειγμα, η Ένωση «Jumade du sel» διοργανώνει κάθε χρόνο, εδώ και περισσότερα από τριάντα έτη, τη διάσημη «Hesta de la sau» (Γιορτή του αλατιού). Η εκδήλωση αυτή συγκεντρώνει κάθε χρόνο περισσότερα από 10 000 άτομα. Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, πολλοί επισκέπτες τις περιοχής επισκέπτονται επίσης την «Πόλη του αλατιού».

Το «Sel de Salies-de-Béarn» χρησιμοποιείται στην παραγωγή προϊόντων μεγάλης φήμης όπως το ζαμπόν «Jambon de Bayonne» ΠΓΕ, το πρόβειο τυρί «Ossau-Iraty» ΠΟΠ και η πάπια για φουά γκρα «Canard à foie gras du Sud-Ouest» ΠΓΕ (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Πολυάριθμοι σεφ και σοκολατοποιοί χρησιμοποιούν επίσης το «Sel de Salies-de-Béarn».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL