



#### Περιεχόμενα

#### IV Πληροφορίες

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

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2016/C 396/01	Ισοτιμίες του ευρώ .....	1
2016/C 396/02	Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία .....	2
2016/C 396/03	Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία .....	3
2016/C 396/04	Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία .....	4

##### Ελεγκτικό Συνέδριο

2016/C 396/05	Ειδική έκθεση αριθ. 25/2016 — «Σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων: χρήσιμο εργαλείο για τη διαπίστωση της επιλεξιμότητας γεωργικών εκτάσεων, με περιθώρια για περαιτέρω βελτίωση της διαχείρισής του» .....	5
---------------	---	---

#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

##### Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

2016/C 396/06	Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη διατύπωση αντιρρήσεων .....	6
---------------	---	---

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2016/C 396/07	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 .....	7
---------------	--	---

---

**Διορθωτικά**

2016/C 396/08	Διορθωτικό στον κατάλογο εθνικών αρχών που έχουν οριστεί σύμφωνα με το άρθρο 29 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 515/97 του Συμβουλίου περί της αμοιβαίας συνδρομής μεταξύ των διοικητικών αρχών των κρατών μελών και της συνεργασίας των αρχών αυτών με την Επιτροπή με σκοπό τη διασφάλιση της ορθής εφαρμογής των τελωνειακών και γεωργικών ρυθμίσεων (ΕΕ C 366 της 14.12.2013) .....	12
---------------	--	----

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

26 Οκτωβρίου 2016

(2016/C 396/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	CAD	δολάριο Καναδά
JPY	ιαπωνικό γιεν	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ
DKK	δανική κορόνα	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας
GBP	λίρα στερλίνα	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης
SEK	σουηδική κορόνα	KRW	ουόν Νότιας Κορέας
CHF	ελβετικό φράγκο	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ
ISK	ισλανδική κορόνα	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν
NOK	νορβηγική κορόνα	HRK	κροατική κούνα
BGN	βουλγαρικό λεβ	IDR	ρουπία Ινδονησίας
CZK	τσεχική κορόνα	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ
HUF	ουγγρικό φιορίνι	PHP	πέσο Φιλιππινών
PLN	πολωνικό ζλότι	RUB	ρωσικό ρούβλι
RON	ρουμανικό λέου	THB	ταϊλανδικό μπατ
TRY	τουρκική λίρα	BRL	ρεάλ Βραζιλίας
AUD	δολάριο Αυστραλίας	MXN	πέσο Μεξικού
		INR	ινδική ρουπία

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

**Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία**

(2016/C 396/02)



Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ έκδοσης Ελλάδας που προορίζεται για κυκλοφορία

Τα κέρματα ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία συνιστούν νόμιμο χρήμα σε ολόκληρη τη ζώνη του ευρώ. Προκειμένου να πληροφορηθεί το κοινό και όσους χρησιμοποιούν τα κέρματα, η Επιτροπή δημοσιεύει περιγραφή των σχεδίων όλων των νέων κερμάτων<sup>(1)</sup>. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα του Συμβουλίου, της 10ης Φεβρουαρίου 2009<sup>(2)</sup>, επιτρέπεται στα κράτη μέλη της ζώνης του ευρώ και στις χώρες που έχουν συνάψει νομισματική συμφωνία με την Ευρωπαϊκή Ένωση για την έκδοση κερμάτων ευρώ να εκδίδουν ορισμένο αριθμό αναμνηστικών κερμάτων ευρώ προοριζόμενων για κυκλοφορία, υπό τον όρο ότι πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις, και ιδίως ότι πρόκειται μόνο για κέρματα των 2 ευρώ. Τα εν λόγω κέρματα έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά ίδια με εκείνα των υπολοίπων κερμάτων των 2 ευρώ, αλλά στην εθνική τους όψη εμφανίζεται ένα αναμνηστικό σχέδιο με υψηλή συμβολική αξία, εθνικής ή ευρωπαϊκής εμβέλειας

**Χώρα έκδοσης:** Ελλάδα

**Αναμνηστικό θέμα:** 150 χρόνια από το ολοκαύτωμα της Μονής Αρκαδίου

**Περιγραφή του σχεδίου:** Το σχέδιο απεικονίζει την Μονή Αρκαδίου. Στο κέντρο εγχαράσσονται οι λέξεις «ΜΟΝΗ ΑΡΚΑΔΙΟΥ» και περιμετρικά στην εσωτερική επιφάνεια αριστερά οι λέξεις «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ», στα Ελληνικά. Ορατό στο πάνω μέρος δεξιά αναγράφεται το έτος έκδοσης «2016» και κάτω από την κεντρική επιγραφή απεικονίζεται ένα ανθέμιο (το σήμα του Ελληνικού Νομισματοκοπείου). Στο κάτω δεξί μέρος του σχεδίου εμφανίζεται το μονόγραμμα του καλλιτέχνη (Γεωργίου Σταματόπουλου).

Στον εξωτερικό δακτύλιο του κέρματος απεικονίζονται τα 12 αστέρια της ευρωπαϊκής σημαίας.

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** μέχρι 750 000

**Ημερομηνία έκδοσης:** 4ο τρίμηνο του 2016

<sup>(1)</sup> Βλέπε ΕΕ C 373 της 28.12.2001, σ. 1, όπου απεικονίζονται όλες οι εθνικές όψεις των κερμάτων που εκδόθηκαν το 2002.

<sup>(2)</sup> Βλέπε τα συμπεράσματα του Συμβουλίου Οικονομικών και Δημοσιονομικών Υποθέσεων, της 10ης Φεβρουαρίου 2009, και τη σύσταση της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση κοινών κατευθυντηρίων γραμμών όσον αφορά τις εθνικές όψεις και την έκδοση των κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία (ΕΕ L 9 της 14.1.2009, σ. 52).

**Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία**

(2016/C 396/03)

**Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ έκδοσης Μάλτας που προορίζεται για κυκλοφορία**

Τα κέρματα ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία συνιστούν νόμιμο χρήμα σε ολόκληρη τη ζώνη του ευρώ. Προκειμένου να πληροφορήσει το κοινό και όσους χρησιμοποιούν τα κέρματα, η Επιτροπή δημοσιεύει περιγραφή των σχεδίων όλων των νέων κερμάτων<sup>(1)</sup>. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα του Συμβουλίου της 10ης Φεβρουαρίου 2009<sup>(2)</sup>, επιτρέπεται στα κράτη μέλη της ζώνης του ευρώ και στις χώρες που έχουν συνάψει νομισματική συμφωνία με την Ευρωπαϊκή Ένωση για την έκδοση κερμάτων ευρώ να εκδίδουν ορισμένο αριθμό αναμνηστικών κερμάτων ευρώ προοριζόμενων για κυκλοφορία, υπό τον όρο ότι πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις, και ιδίως ότι πρόκειται μόνο για κέρματα των 2 ευρώ. Τα εν λόγω κέρματα έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά ίδια με εκείνα των υπολοίπων κερμάτων των 2 ευρώ, αλλά στην εθνική τους όψη εμφανίζεται ένα αναμνηστικό σχέδιο με υψηλή συμβολική αξία, εθνικής ή ευρωπαϊκής εμβέλειας.

**Χώρα έκδοσης:** Μάλτα**Αναμνηστικό θέμα:** Ο ρόλος του «Malta Community Chest Fund» στην κοινωνία

**Περιγραφή του σχεδίου:** Με την έκδοση του κέρματος τιμάται η κοινωνική προσφορά του «Malta Community Chest Fund», μέσω ενός προγράμματος για μαθητές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης με τίτλο «**From Children in Solidarity**». Το εν λόγω πρόγραμμα αναγνωρίζει τον κοινωνικό ρόλο των παιδιών σε πέντε διαφορετικούς τομείς με τίτλο του πρώτου θέματος «Solidarity through Love». Το σχέδιο δημιούργησε η διδα Sarah Cilia, μαθήτρια δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, που απεικόνισε το θέμα αυτό με δύο χέρια σε σχήμα καρδιάς στην οποία αναπαριστάται η σημαία της Μάλτας. Στο κάτω μέρος του σχεδίου εμφανίζεται η επιγραφή «MALTA 2016». Δύο στιλιζαρισμένες αναπαραστάσεις ανθρωπίνων σωμάτων είναι σχεδιασμένες σε καθέναν από τους δύο καρπούς.

Στον εξωτερικό δακτύλιο του κέρματος απεικονίζονται τα 12 αστέρια της ευρωπαϊκής σημαίας.

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 380 000**Ημερομηνία έκδοσης:** Νοέμβριος 2016

<sup>(1)</sup> Βλέπε ΕΕ C 373 της 28.12.2001, σ. 1, όπου απεικονίζονται όλες οι εθνικές όψεις των κερμάτων που εκδόθηκαν το 2002.

<sup>(2)</sup> Βλέπε τα συμπεράσματα του Συμβουλίου Οικονομικών και Δημοσιονομικών Υποθέσεων, της 10ης Φεβρουαρίου 2009, και τη σύσταση της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση κοινών κατευθυντηρίων γραμμών όσον αφορά τις εθνικές όψεις και την έκδοση των κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία (ΕΕ L 9 της 14.1.2009, σ. 52).

**Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία**

(2016/C 396/04)

**Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ έκδοσης Ελλάδας που προορίζεται για κυκλοφορία**

Τα κέρματα ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία συνιστούν νόμιμο χρήμα σε ολόκληρη τη ζώνη του ευρώ. Προκειμένου να πληροφορήσει το κοινό και όσους χρησιμοποιούν τα κέρματα, η Επιτροπή δημοσιεύει περιγραφή των σχεδίων όλων των νέων κερμάτων<sup>(1)</sup>. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα του Συμβουλίου της 10ης Φεβρουαρίου 2009<sup>(2)</sup> επιτρέπεται στα κράτη μέλη της ζώνης του ευρώ και στις χώρες που έχουν συνάψει νομισματική συμφωνία με την Ευρωπαϊκή Ένωση για την έκδοση κερμάτων ευρώ να εκδίδουν ορισμένο αριθμό αναμνηστικών κερμάτων ευρώ προοριζόμενων για κυκλοφορία, υπό τον όρο ότι πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις, και ιδίως ότι πρόκειται μόνο για κέρματα των 2 ευρώ. Τα εν λόγω κέρματα έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά ίδια με εκείνα των υπολοίπων κερμάτων των 2 ευρώ, αλλά στην εθνική τους όψη εμφανίζεται ένα αναμνηστικό σχέδιο με υψηλή συμβολική αξία, εθνικής ή ευρωπαϊκής εμβέλειας.

**Χώρα έκδοσης:** Ελλάδα**Αναμνηστικό θέμα:** 120 χρόνια από τη γέννηση του Δημήτρη Μητρόπουλου

**Περιγραφή του σχεδίου:** Το σχέδιο απεικονίζει το πορτραίτο του Δημήτρη Μητρόπουλου με φόντο μουσικές νότες. Περιμετρικά στην εσωτερική επιφάνεια αριστερά εγχαρασσονται οι φράσεις «120 ΧΡΟΝΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ» και «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ», στα ελληνικά. Πάνω αριστερά αναγράφεται το έτος έκδοσης «2016» και απεικονίζεται ένα ανθέμιο (το σήμα του Ελληνικού Νομισματοκοπείου). Στο κάτω δεξί μέρος του σχεδίου είναι ορατό το μονόγραμμα του καλλιτέχνη (Γεωργίου Σταματόπουλου).

Στον εξωτερικό δακτύλιο του κέρματος απεικονίζονται τα 12 αστέρια της ευρωπαϊκής σημαίας.

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** Μέχρι 750 000**Ημερομηνία έκδοσης:** 4ο τρίμηνο του 2016

<sup>(1)</sup> Βλέπε ΕΕ C 373 της 28.12.2001, σ. 1, όπου απεικονίζονται όλες οι εθνικές όψεις των κερμάτων που εκδόθηκαν το 2002.

<sup>(2)</sup> Βλέπε τα συμπεράσματα του Συμβουλίου Οικονομικών και Δημοσιονομικών Υποθέσεων, της 10ης Φεβρουαρίου 2009, και τη σύσταση της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση κοινών κατευθυντηρίων γραμμών όσον αφορά τις εθνικές όψεις και την έκδοση των κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία (ΕΕ L 9 της 14.1.2009, σ. 52).

## ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

**Ειδική έκθεση αριθ. 25/2016**

**«Σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων: χρήσιμο εργαλείο για τη διαπίστωση της επιλεξιμότητας γεωργικών εκτάσεων, με περιθώρια για περαιτέρω βελτίωση της διαχείρισής του»**

(2016/C 396/05)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι μόλις δημοσιεύθηκε η ειδική έκθεσή του αριθ. 25/2016, με τίτλο «Σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων: χρήσιμο εργαλείο για τη διαπίστωση της επιλεξιμότητας γεωργικών εκτάσεων, με περιθώρια για περαιτέρω βελτίωση της διαχείρισής του».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον δικτυακό τόπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου (<http://eca.europa.eu>) ή του EU-Bookshop (<https://bookshop.europa.eu>).

---

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

## ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

## Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη διατύπωση αντιρρήσεων

(2016/C 396/06)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ δεν εγείρει αντιρρήσεις για το ακόλουθο μέτρο κρατικής ενίσχυσης:

<b>Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης</b>	25 Ιανουαρίου 2016
<b>Αριθμός υπόθεσης</b>	78337
<b>Αριθ. απόφασης</b>	23/16/COL
<b>Κράτος της ΕΖΕΣ</b>	Νορβηγία
<b>Τίτλος (ή/και όνομα του δικαιούχου)</b>	Μηδενικός συντελεστής ΦΠΑ για τις ηλεκτρονικές υπηρεσίες ειδήσεων
<b>Νομική βάση</b>	Νόμος περί φόρου προστιθέμενης αξίας της 19ης Ιουνίου 2009, αριθ. 58, παράγραφοι 6-2· και κανονισμός περί φόρου προστιθέμενης αξίας της 15ης Δεκεμβρίου 2009, αριθ. 1540, παράγραφοι 6-2-1
<b>Είδος μέτρου</b>	Καθεστώς
<b>Στόχος</b>	Πλουραλισμός και πολυμορφία των μέσων
<b>Μορφή της ενίσχυσης</b>	Μηδενικός συντελεστής ΦΠΑ
<b>Προϋπολογισμός</b>	Περίπου 350 εκατ. NOK ετησίως
<b>Διάρκεια</b>	Έως την 1η Μαρτίου 2022
<b>Οικονομικοί κλάδοι</b>	Μέσα ειδησεογραφίας και τρέχουσας επικαιρότητας, συμπεριλαμβανομένης της έκδοσης εφημερίδων (NACE J58.1.3 και J60) (δραστηριότητες προγραμματισμού και ραδιοτηλεοπτικών εκπομπών)
<b>Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής</b>	Ministry of Finance P.O. Box 8008 Dep. N-0030 Oslo NORWAY

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>.



## V

(Γνωστοποιήσεις)

## 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**

(2016/C 396/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (\*)**

**«WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON»****ΕΚ αριθ.: UK-PGI-0005-01179 — 12.11.2013****ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )****1. Ονομασία**

«West Wales Coracle Caught Salmon»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου****3.1. Τύπος προϊόντος**

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

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

Η ονομασία «West Wales Coracle Caught Salmon» αποδίδεται στον σολομό του είδους *Salmo Salar* που έχει αλιευθεί με την παλιά παραδοσιακή ουαλική μέθοδο αλίευσης με την ελαφρά αλιευτική λέμβο με σκελετό από λυγαριά και επένδυση από δέρμα ή μουσαμά η οποία επονομάζεται «coracle».

Ο σολομός «Fresh West Wales Coracle Caught Salmon» έχει στιλπνό αργυρό χρώμα, με βαθυκύανη ράχη και μελανά στίγματα που βρίσκονται κυρίως πάνω από την πλευρική γραμμή, αν και το ουραίο πτερύγιο είναι συνήθως χωρίς κηλίδες. Η σάρκα είναι σφικτή με πυκνή υφή και διακριτό ρόδινο/κόκκινο χρώμα και οσμή φρέσκου ψαριού που περιγράφεται από τους παραδοσιακούς αλιείς ως «άρωμα καρπουζιού».

Οι σολομοί «West Wales Coracle Caught Salmon» αλιούνται μόλις εισέλθουν στο ποτάμιο σύστημα από τη θάλασσα, στα χαμηλής στάθμης και παλιρροϊκά ύδατα του ποταμού, προτού καταστούν χαρακτηριστικά αδρανείς στο περιβάλλον του ποταμού και εξαντληθούν τα αποθέματά τους. Τα ψάρια είναι νωπά, με σφικτή σάρκα και ανάπτυξη μυών εξαιρετικής ποιότητας με αποτέλεσμα πυκνότερη υφή με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και σε λιπαρές ουσίες. Έχουν εμφανώς επίμηκες αθλητικό σχήμα, χωρίς υπερβολική εναπόθεση λίπους χάρη στην παρατεταμένη κολύμβηση στη θάλασσα και τους υψηλής ποιότητας διατροφικούς πόρους που έχουν στη διάθεσή τους κατά την παραμονή τους στη θάλασσα.

(\*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

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

Το συνολικό σχήμα και μέγεθος των «West Wales Coracle Caught Salmon» ποικίλλει λόγω της άγριας φύσης τους, αποτέλεσμα της οποίας είναι να μην περιέχει ο σολομός τεχνητές χρωστικές ουσίες και/ή πρόσθετες ύλες. Οι σολομοί «West Wales Coracle Caught Salmon» έχουν ελάχιστο μέγεθος 1 kg και μέγιστο μέγεθος 15 kg. Έχουν τέλεια σχηματισμένα σημάδια με ανέπαφα λέπια και δεν παρουσιάζουν παραμορφώσεις στην ουρά, τα πτερύγια ή το κεφάλι. Επιπλέον, το πτερύγιο της ουράς είναι πιο ανεπτυγμένο και όταν είναι σε έκταση είναι κοίλο ενώ η βάση της ουράς είναι πολύ στενή με διακριτή διεύρυνση προς την πλευρά της ουράς. Η σιαγόνα του σολομού δεν εκτείνεται πέρα από το οπίσθιο άκρο του οφθαλμού και αυτή του αρσενικού σολομού προβάλλει έντονα σαν «ράμφος». Καθώς με τη μέθοδο αλίευσης με τις ελαφρές λέμβους οι σολομοί «West Wales Coracle Caught Salmon» αλιεύονται μεμονωμένοι και όχι πολλοί μαζί, δεν εμφανίζουν μώλωπες, βλάβες στη σάρκα και παραμορφώσεις που ενδεχομένως εμφανίζουν άλλοι εκτρεφόμενοι ή αλιευόμενοι με παρασυρόμενα δίχτυα σολομοί. Το στοιχείο αυτό συμβάλλει στη γευστική ποιότητα του «West Wales Coracle Caught Salmon» με την αγνή σφικτή σάρκα και την πυκνή υφή.

Όταν μαγειρεύεται ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» έχει ιδιαίτερη, έντονη, γλυκιά, «φρέσκια» γεύση με λεπτούς ελαιώδεις τόνους που δεν είναι υπερβολικά έντονοι στο στόμα και η σάρκα είναι συμπαγής με πυκνή υφή.

Ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» πωλείται κατά κύριο λόγο ακέραιος και συνήθως αμέσως μόλις αλιευθεί παρά το γεγονός ότι επιτρέπεται να πωλείται κατεψυγμένος.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)

—

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

—

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

Ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» πρέπει να αλιεύεται με την παλιά παραδοσιακή μέθοδο αλίευσης με την ελαφρά αλιευτική λέμβο κατά την περίοδο αλίευσης σολομού που ποικίλλει ανάλογα με το σε ποιον από τους τρεις ποταμούς της Δυτικής Ουαλίας αλιεύεται το ψάρι:

— Στον ποταμό Tywi, η περίοδος αλίευσης του σολομού εκτείνεται από 1 Ιουνίου έως 31 Ιουλίου.

— Στον ποταμό Teifi, η περίοδος αλίευσης του σολομού εκτείνεται από 1 Ιουνίου έως 31 Αυγούστου.

— Στον ποταμό Taf, η περίοδος αλίευσης του σολομού εκτείνεται από 1 Ιουνίου έως 31 Ιουλίου.

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

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Οι περιοχές των ποταμών Tywi, Taf και Teifi στη Δυτική Ουαλία οριοθετούνται ως εξής:

— Περιοχή του ποταμού Tywi: Το τμήμα του ποταμού που βρίσκεται μεταξύ μιας νοητής γραμμής που διασχίζει τον Tywi από το σιδηροδρομικό αντλιοστάσιο κοντά στο παλαιό εργοστάσιο λευκοσιδήρου στο National Grid Reference (NGR) SN 420205 και μιας νοητής γραμμής που διασχίζει κάθετα τον Tywi στο NGR SN 394137.

— Περιοχή του ποταμού Teifi: Το τμήμα του ποταμού που βρίσκεται μεταξύ της γέφυρας Cardigan και της γέφυρας Llechryd.

— Περιοχή του ποταμού Taf: Το τμήμα του ποταμού που βρίσκεται μεταξύ της κύριας οδικής γέφυρας στον αυτοκινητόδρομο A477 μεταξύ Carmarthen-Pembroke και περίπου 1,6 km προς τα κατάντη μιας νοητής γραμμής που διασχίζει κάθετα τον ποταμό Taf, από το σημείο Wharley στο σημείο Ginst.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το νερό των ποταμών Taf, Tywi και Teifi που βρίσκονται στη Δυτική Ουαλία είναι πολύ υψηλής ποιότητας και παρακολουθείται τακτικά και καταγράφεται από τον ουαλικό περιβαλλοντικό οργανισμό παρακολούθησης των φυσικών πόρων «Natural Resource Wales». Οι πηγές των ποταμών αυτών βρίσκονται στο βάθος των ορέων Cambrian ή Preseli, σε μια πολύ αγροτική λεκάνη απορροής στην οποία είναι αισθητή η απουσία βιομηχανικής δραστηριότητας. Οι ποταμοί Tywi και Teifi έχουν αμφότεροι χαρακτηριστεί ως ειδικές ζώνες διατήρησης (ΕΖΔ) δυνάμει της ευρωπαϊκής οδηγίας για τους οικότοπους και ο σολομός έχει χαρακτηριστεί ως ιδιαίτερο στοιχείο της ΕΖΔ του ποταμού Teifi. Τα επίπεδα ρύπανσης στους τρεις ποταμούς είναι πολύ χαμηλά και έχουν χαρακτηριστεί ως κατάσταση «Α», στοιχείο που αποδεικνύει ότι οι ποταμοί διαθέτουν «φυσικά οικοσυστήματα και αποτελούν πολύ καλούς τόπους αλίευσης σαλμονιδών και κυπρινιδών». Η υψηλή ποιότητα των ποτάμιων υδάτων και το γεγονός ότι με την αλίευση με τις ελαφρές λέμβους οι ιχθύες αλιεύονται μεμονωμένοι (και όχι πολλοί μαζί), έχουν ως αποτέλεσμα ο σολομός που αλιεύεται με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους να αλιεύεται αγνός, χωρίς πληγές και μώλωπες, γεγονός που συμβάλλει στη γευστική του ποιότητα.

Η αλιεία με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους αποτελεί πανάρχαια μέθοδο αλίευσης για τα μεταναστευτικά είδη ιχθύων και τη μόνη νόμιμη μέθοδο αλίευσης που επιτρέπεται σε αυτούς τους ουαλικούς ποταμούς στους οποίους μπορεί να αλιεύεται και να πωλείται ο σολομός. Πρόκειται για παλαιά τέχνη και δεξιότητες, που καταγράφηκαν τον 11ο αιώνα, διατηρήθηκαν έως τον 21ο αιώνα και αποτελούν «ζωντανή παράδοση». Παρόλο που στο παρελθόν οι παραδοσιακές ελαφρές λέμβοι χρησιμοποιούνταν ευρέως σε όλη την Ουαλία, τώρα πλέον χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στους ποταμούς Taf, Tywi και Teifi. Οι εν λόγω τρεις ποταμοί είναι τα μόνα μέρη στην Ευρώπη στα οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται η αλίευση με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους. Σήμερα, ένας συγκεκριμένος αλιέας που αλιεύει με την παραδοσιακή μέθοδο με ελαφρά λέμβο στον ποταμό Tywi, προέρχεται από οικογένεια αλιέων που εφαρμόζει αυτή τη μέθοδο αλιείας στον ποταμό επί περισσότερα από 300 έτη. Οι παραδοσιακές ελαφρές λέμβοι είναι μικρά σκάφη με οβάλ σχήμα και μια σανίδα που διασχίζει το μέσο ώστε να σχηματιστεί ένα κάθισμα. Είναι χειροποίητα, κατασκευασμένα από ξύλο μελίας και ιτιάς που πλέκονται σύμφωνα με την τεχνική της καλαθοπλεκτικής. Κάθε ελαφρά λέμβος μεταφέρει έναν αλιέα και διευθύνεται με τιμόνι χειριζόμενο με το ένα χέρι. Κατά την αλίευση με τις ελαφρές λέμβους, οι λέμβοι συνεργάζονται ανά δύο και αναρτούν μεταξύ τους ένα δίχτυ. Οι σολομοί αλιεύονται κυρίως κατά τη διάρκεια της νύχτας ώστε να μην έχουν τη δυνατότητα να διακρίνουν τη σκιά της λέμβου ή το δίχτυ που έρχεται προς το μέρος τους, καθώς επιστρέφουν στον τόπο αναπαραγωγής τους. Η αλιεία με τις ελαφρές λέμβους διέπεται από αυστηρές νομοθετικές ρυθμίσεις, καθώς επιτρέπεται να εκτελείται μόνον εντός συγκεκριμένων περιοχών χαμηλής στάθμης (περιοχές ριχίας) και παλιρροϊκών υδάτων. Οι οριογραμμές καθορίζονται στα αλιευτικά νομοθετήματα. Όλοι οι αλιείς που χρησιμοποιούν τις ελαφρές λέμβους πρέπει να έχουν λάβει σχετική άδεια και τα δίχτυα των λέμβων να καλύπτονται από τη νομοθεσία.

Οι σολομοί ταξιδεύουν στον τόπο αναπαραγωγής τους κατά μήκος της κοίτης του ποταμού ακολουθώντας το περίγραμμα του ποταμού. Η γνώση αυτή έχει συσσωρευτεί με την πάροδο των αιώνων από τους αλιείς με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους. Το δίχτυ σέρνεται στην κοίτη του ποταμού χάρη στα μικρά μολύβδινα βαριδιά. Το δίχτυ αλιεύει ψάρια στις πρώτες 18 ίντσες από την κοίτη του ποταμού ενώ τα ψάρια που κολυμπούν σε μεγαλύτερο ύψος αποφεύγουν τη σύλληψη. Χάρη στη γραμμή των φελλών η κεφαλή του δικτυού διατηρείται σε κεκλιμένη προς τα μπρος θέση, σε αψιδωτό σχήμα, ενώ οι δύο λέμβοι διατηρούν το στόμιο του δικτυού ανοικτό. Μια βασική δεξιότητα που συνδέεται με την αλιεία με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους αφορά την κατασκευή των δικτυών καθώς το σύστημα υπολογισμού του αριθμού και του βάρους του μολύβδινων βαριδιών που τοποθετούνται στα δίχτυα για την αλίευση με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους είναι μοναδικό. Το σύστημα των βαριδιών είναι πολύπλοκο και βασίζεται στην ακολουθία αριθμών Fibonacci στη φύση. Διδάσκεται μέσω της πρακτικής και αποτελεί δεξιότητα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά.

Είναι παράνομη η αλίευση και η πώληση σολομού από τους συγκεκριμένους ποταμούς με οποιαδήποτε άλλη μέθοδο πλην της αλίευσης με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους. Αυτό βοηθά να διαφυλάσσεται η παρακολούθηση και να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του σολομού που αλιεύεται με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους.

Η εποχή της αλίευσης με καλάμι και πετονιά (για ερασιτέχνες αλιείς και μόνον) ξεκινά και λήγει μετά την περίοδο της αλίευσης με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους.

Οι σολομοί που αλιεύονται με καλάμι και πετονιά εκτίθενται στην ιλύ και τις προσχώσεις του ποταμού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, με αποτέλεσμα να έχουν τα ψάρια αυτά «πιο χωμάτινη» γεύση και συχνά αποχρωματίζονται λόγω της πτώσης των φύλλων ενώ παραμένουν χαρακτηριστικά αδρανή στις δεξαμενές. Η έλλειψη δραστηριότητας που τα χαρακτηρίζει συμβάλλει στην εξάντληση των ενεργειακών αποθεμάτων τους.

## 5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Οι σολομοί «West Wales Coracle Caught Salmon» είναι άγριοι αποδημητικοί ιχθύες που έχουν την ικανότητα να ζουν τόσο σε γλυκά ποτάμια ύδατα όσο και στη θάλασσα. Οι σολομοί αναπαράγονται και ζουν κατά τα πρώτα έτη της ζωής τους στους ποταμούς Teifi, Taf και Tywi. Στις αρχές της άνοιξης κάθε χρόνο, αποδημούν στη θάλασσα για να τραφούν και να αναπτυχθούν. Μετά από περίπου 2 έτη, επιστρέφουν στους τρεις ποταμούς της Δυτικής Ουαλίας στους οποίους γεννήθηκαν για να αναπαραχθούν. Ο μυϊκός τόνος είναι πιο αναπτυγμένος στον άγριο σολομό σε σύγκριση με τον σολομό εκτροφής, λόγω των μεγάλων αποστάσεων που διανύει κατά την αποδημία του και των υψηλής ποιότητας διατροφικών πόρων που έχει στη διάθεσή του κατά την παραμονή του στη θάλασσα. Τα ενεργειακά τους αποθέματα δημιουργούνται κατά τη σίτισή τους στη θάλασσα.

Ο μυϊκός τόνος αναπτύσσεται κατά τη διάρκεια της αποδημητικής τους κολύμβησης με αποτέλεσμα να αποκτά η σάρκα του σολομού πυκνή υφή και σφικτή σάρκα χωρίς υπερβολική εναπόθεση λίπους. Τα χαρακτηριστικά αυτά διατηρούνται χάρη στη μέθοδο αλίευσης που εξασφαλίζει ότι τα αλιεύματα έχουν αλιευθεί σε νεαρή ηλικία, κατά την είσοδό τους στο ποτάμιο σύστημα, στα χαμηλής στάθμης και παλιρροϊκά ύδατα του ποταμού και πριν περάσουν στη χαρακτηριστική αδρανή κατάσταση και εξαντληθούν τα αποθέματά τους στο περιβάλλον του ποταμού. Το στοιχείο αυτό συμβάλλει ώστε, όταν μαγειρεύεται, να έχει ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» ιδιαίτερη, πιο τρυφερή, έντονα γλυκιά «φρέσκια» γεύση με λεπτούς ελαιώδεις τόνους που δεν είναι υπερβολικά έντονοι στο στόμα και η σάρκα του να είναι συμπαγής με πυκνή υφή.

Τα δίχτυα των ελαφρών λέμβων έχουν περιοριστικό μάτι δικτυού τουλάχιστον 10 cm το οποίο σημαίνει ότι οι μικρότεροι σολομοί διαφεύγουν από το δίχτυ και με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα της αλιείας με τις ελαφρές λέμβους. Ο σολομός «Scottish Wild Salmon» έχει περιοριστικό μάτι δικτυού τουλάχιστον 9 cm και κατά την αλίευση με καλάμι και πετονιά είναι δυνατόν να αλιευθούν και μικρότερα ψάρια.

5.3. Ατιώδης συνάφεια της γεωγραφικής περιοχής 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 αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ βασίζεται στα χαρακτηριστικά ενός μοναδικού προϊόντος ποιότητας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συνδέονται με:

- την ποιότητα του γλυκού νερού όπου τα ψάρια γεννιούνται και στη συνέχεια επιστρέφουν για να αναπαραχθούν·
- την απόσταση που διανύουν κατά την αποδημία τους τα «άγρια» ψάρια όσο βρίσκονται στη θάλασσα·
- την υψηλή ποιότητα της διατροφής των ψαριών στη θάλασσα — τα ψάρια τρέφονται μόνον όσο βρίσκονται στη θάλασσα και εκεί δημιουργούν τα ενεργειακά τους αποθέματα υπό μορφή μυικών πρωτεϊνών·
- το γεγονός ότι η αλίευση με τις ελαφρές λέμβους αποτελεί μοναδική παραδοσιακή μέθοδο αλιείας που προορίζεται για την αλίευση μεμονωμένων ψαριών, σε αγνή κατάσταση, μόλις εισέλθουν στο ποτάμιο σύστημα από τη θάλασσα και εξαντληθούν τα ενεργειακά τους αποθέματα. Καθώς οι σολομοί αλιεύονται σε αγνή κατάσταση, εξασφαλίζεται η εξαιρετική φρεσκάδα τους, σε σημείο που η θάλασσα ψείρα συχνά παραμένει ακόμη ορατή στην επιφάνεια των ψαριών. Οι αλιείς σολομού με ελαφρές λέμβους, όταν περιγράφουν τον σολομό, αναφέρουν ότι έχει διακριτικό άρωμα «φρέσκου καρπούσιου».

Οι προαναφερόμενοι παράγοντες συμβάλλουν στα χαρακτηριστικά του ψαριού που είναι νωπό προϊόν χωρίς πληγές και μώλωπες, με σφικτή σάρκα και ανάπτυξη μυών εξαιρετικής ποιότητας, με υψηλή περιεκτικότητα σε μυικές πρωτεΐνες και σε λιπαρές ουσίες, χωρίς υπερβολική εναπόθεση λίπους. Τα χαρακτηριστικά αυτά αντανακλώνται στη γευστική ποιότητα του ψημένου ψαριού, το οποίο έχει ιδιαίτερη, έντονη, γλυκιά, «φρέσκια» γεύση με λεπτούς ελαιώδεις τόνους και σάρκα συμπαγή με πυκνή υφή.

Παρόλο που στο παρελθόν οι παραδοσιακές ελαφρές λέμβοι χρησιμοποιούνταν ευρέως σε όλη την Ουαλία, τώρα πλέον χρησιμοποιούνται αποκλειστικά στους ποταμούς Taf, Tywi και Teifi στη Δυτική Ουαλία. Η αλιεία με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους αποτελεί οικογενειακή παράδοση για μια συγκεκριμένη οικογένεια η οποία αλιεύει στον ποταμό Tywi επί περισσότερα από 300 χρόνια.

Η αλιεία με τις παραδοσιακές ελαφρές λέμβους στην Ουαλία χρονολογείται από τις αρχές του 19ου αιώνα. Περιλαμβάνει πολλές δεξιότητες που έχουν μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά όπως η κατασκευή των λέμβων, η κατασκευή των διχτύων, ο εντοπισμός των κατάλληλων σημείων της παλιρροϊκής περιοχής για την αλίευση και η ικανότητα κατανόησης του ποταμού και των παραγόντων που πρέπει όλοι να λαμβάνονται υπόψη, όπως το βάθος του ποταμού, οι συνθήκες παλίρροιας και η πνοή των ανέμων. Η αλιεία με την ελαφρά λέμβο συνεπάγεται ότι ο αλιέας πρέπει να τη διευθύνει και να την πλοηγεί με εξαιρετική δεξιότητα και ακρίβεια και ταυτόχρονα να ελέγχει τη θέση του διχτυού και να φροντίζει να μην ανατραπεί η λέμβος. Η απαιτούμενη δεξιότητα είναι ακόμη μεγαλύτερη λόγω του γεγονότος ότι η αλίευση με τις ελαφρές λέμβους εκτελείται κυρίως κατά τη διάρκεια της νύχτας. Παραδοσιακά, οι ελαφρές λέμβοι είναι χειροποίητες, κατασκευασμένες από ξύλο μελίας και ιτιάς που πλέκονται σύμφωνα με την τεχνική της καλαθοπλεκτικής. Μολονότι ο σχεδιασμός και η μέθοδος κατασκευής της ελαφράς λέμβου δεν έχουν μεταβληθεί επί αιώνες, τώρα πλέον, λόγω της εξέλιξης των σύγχρονων υλικών, ενσωματώνονται στην κατασκευή της υλικά όπως κάμποτο, καναβάτσο και υαλοβάμβακας.

Ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» αποτελεί αναγνωρισμένο προϊόν ποιότητας το οποίο είναι συνώνυμο της γαστρονομικής κληρονομιάς και του γαστρονομικού πολιτισμού της περιοχής και χρησιμοποιείται από πολλούς κορυφαίους σεφ και γαστρονόμους. Κατά την περίοδο αλίευσης με τις ελαφρές λέμβους, ο σολομός περιλαμβάνεται τακτικά, ως εποχιακό προϊόν, στους καταλόγους των γνωστών τοπικών εστιατορίων και ζητείται ιδιαίτερα τόσο από τους κατοίκους όσο και από τους επισκέπτες της περιοχής. Επίσης καπνίζεται και χρησιμοποιείται ως συστατικό για παράδειγμα στα πατέ. Τα προϊόντα αυτά πωλούνται σήμερα σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων υψηλού κύρους στο Λονδίνο και σε ολόκληρο το Ηνωμένο Βασίλειο.

Ο σολομός «West Wales Coracle Caught smoked Salmon» πωλείται σήμερα στο τμήμα γαστρονομίας του καταστήματος Harrods του Λονδίνου και πωλήθηκε στο Fortnum και στο Mason, στο Λονδίνο.

Ο Simon Wright, κριτικός γαστρονομίας, γράφει στον γαστρονομικό οδηγό *Good Food Guide*:

«Υπάρχουν πολλά εξαιρετικά τρόφιμα σε αυτό το τμήμα της Ουαλίας, δεν έχω όμως καμία αμφιβολία ότι ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» με τον φρέσκο εξαιρετικό μυϊκό τόνο του και τη σφικτή υφή της σάρκας είναι αυτό που ξεχωρίζει ως σχεδόν μοναδικό και καθορίζει, από πολλές απόψεις, τη γαστρονομική κουλτούρα της περιοχής.

Δεν πρόκειται μόνο για τη γεύση, η οποία είναι απaráμιλλη, αλλά για όλη την ιστορία και την παράδοση που τη συνοδεύει.»

Ο σολομός «West Wales Coracle Caught Salmon» όταν μαγειρεύεται ή καπνίζεται είναι πλούσιος σε γεύση και έχει πυκνή σφικτή υφή, χαρακτηρίζεται δε από βαθύ ρόδινο/κόκκινο χρώμα και είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος. Το χρώμα, ωστόσο, ποικίλλει ελαφρά από ψάρι σε ψάρι, λόγω της άγριας προέλευσής τους.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coracle-caught-salmon-pgi>

---

## ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ

**Διορθωτικό στον κατάλογο εθνικών αρχών που έχουν οριστεί σύμφωνα με το άρθρο 29 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 515/97 του Συμβουλίου περί της αμοιβαίας συνδρομής μεταξύ των διοικητικών αρχών των κρατών μελών και της συνεργασίας των αρχών αυτών με την Επιτροπή με σκοπό τη διασφάλιση της ορθής εφαρμογής των τελωνειακών και γεωργικών ρυθμίσεων**

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 366 της 14ης Δεκεμβρίου 2013)

(2016/C 396/08)

Στη σελίδα 27, μετά τον πίνακα προστίθενται:

«(ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ Β)

Ο κατάλογος των εντεταλμένων αρχών που έχουν πρόσβαση στο ευρετήριο CSM

Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
AT	Bundesministerium für Finanzen - Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des Douanes et Accises
BG	Агенция Митници
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department
FR	Service d'Analyse de Risques et de Ciblage (SARC) Direction Nationale du Renseignement et des Enquêtes Douanières (DNRED) Direction Régionale de Dunkerque (DRD) Direction Régionale du Havre (DRLH)

Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
	Direction Régionale de Marseille (DRM) Direction Régionale Pays de Loire (DRPL) Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane – Direzione Centrale Antifrode e Controlli – Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemyślu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów – Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach - Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala – directia generala a vamilor
SE	Tullverket

Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE PROJECT TIGER HM Revenue & Customs
European Commission	DG OLAF

## (ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ Γ)

Ο κατάλογος των εντεταλμένων αρχών που έχουν πρόσβαση στο ευρετήριο εισαγωγών, εξαγωγών και διαμετακόμισης

Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
AT	Bundesministerium für Finanzen - Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des Douanes et Accises
BG	Агенция Митници
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department



Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
FR	Service d'Analyse de Risques et de Ciblage (SARC) Direction Nationale du Renseignement et des Enquêtes Douanières (DNRED) Direction Régionale de Dunkerque (DRD) Direction Régionale du Havre (DRLH) Direction Régionale de Marseille (DRM) Direction Régionale Pays de Loire (DRPL) Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane – Direzione Centrale Antifrode e Controlli – Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemysłu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Toruniu Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów – Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach - Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej

Κράτος μέλος	Ονομασία οργανισμού
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala – directia generala a vamilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE BF Intelligence & Analytics Team UK_HMRC_CITEX Valuation PROJECT TIGER CITEX Transit UofE HM Revenue & Customs
European Commission	DG OLAF*



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



**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**