



#### Περιεχόμενα

#### I Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις

##### ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

##### Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2017/C 292/01 | Σύσταση της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, της 24ης Αυγούστου 2017, προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Banco de Portugal (EKT/2017/24) ..... | 1 |
|---------------|--|---|

#### II Ανακοινώσεις

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

##### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2017/C 292/02 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8546 — Intermediate Capital Group / Domusvi Group) <sup>(1)</sup> ..... | 2 |
| 2017/C 292/03 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8573 — CVC Group / Arzignanese / Pasubio) <sup>(1)</sup> .....          | 2 |
| 2017/C 292/04 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8577 — Norsk Hydro / Sara) <sup>(1)</sup> .....                         | 3 |
| 2017/C 292/05 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.8587 — Bridgpoint / Groupe Primonial) <sup>(1)</sup> .....              | 3 |

#### IV Πληροφορίες

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

###### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2017/C 292/06 | Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης: 0,00 % την 1η Σεπτεμβρίου 2017 — Ισοτιμίες του ευρώ ..... | 4 |
|---------------|--|---|

###### Ελεγκτικό Συνέδριο

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2017/C 292/07 | Ειδική έκθεση αριθ. 11/2017 — «Καταπιστευματικό ταμείο Βέκου της ΕΕ για την Κεντροαφρικανική Δημοκρατία: ελπιδοφόρο ξεκίνημα παρά τις όποιες αδυναμίες» ..... | 5 |
|---------------|---|---|

#### V Γνωστοποιήσεις

##### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

###### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2017/C 292/08 | Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ ..... | 6 |
|---------------|---|---|

##### ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

###### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2017/C 292/09 | 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 ..... | 7 |
|---------------|---|---|

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2017/C 292/10 | Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ..... | 12 |
|---------------|--|----|

## I

(Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις)

## ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

## ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ

της 24ης Αυγούστου 2017

προς το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τους εξωτερικούς ελεγκτές της Banco de Portugal

(ΕΚΤ/2017/24)

(2017/C 292/01)

ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη το καταστατικό του Ευρωπαϊκού Συστήματος Κεντρικών Τραπεζών και της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, και ιδίως το άρθρο 27.1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Οι λογαριασμοί της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΚΤ) και των εθνικών κεντρικών τραπεζών των κρατών μελών με νόμισμα το ευρώ ελέγχονται από ανεξάρτητους εξωτερικούς ελεγκτές, τους οποίους υποδεικνύει το διοικητικό συμβούλιο της ΕΚΤ και εγκρίνει το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- (2) Η θητεία της εταιρείας PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda. ως εξωτερικών ελεγκτών της Banco de Portugal έληξε με το πέρας του ελέγχου για το οικονομικό έτος 2016. Είναι επομένως αναγκαίος ο διορισμός εξωτερικών ελεγκτών από το οικονομικό έτος 2017.
- (3) Η Banco de Portugal επέλεξε την εταιρεία Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA ως εξωτερικούς της ελεγκτές για τα οικονομικά έτη 2017 έως 2021,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΤΑΣΗ:

Συνιστάται ο διορισμός της εταιρείας Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA ως εξωτερικών ελεγκτών της Banco de Portugal για τα οικονομικά έτη 2017 έως 2021.

Φρανκφούρτη, 24 Αυγούστου 2017.

Ο Πρόεδρος της ΕΚΤ

Mario DRAGHI

## II

(Ανακοινώσεις)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.8546 — Intermediate Capital Group / Domusvi Group)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2017/C 292/02)

Στις 14 Ιουλίου 2017 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβασίμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. 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 32017M8546. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.8573 — CVC Group / Arzignanese / Pasubio)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2017/C 292/03)

Στις 21 Αυγούστου 2017 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβασίμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. 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 32017M8573. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση M.8577 — Norsk Hydro / Sapa)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2017/C 292/04)

Στις 17 Αυγούστου 2017 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 <sup>(1)</sup>. 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 32017M8577. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση M.8587 — Bridgepoint / Groupe Primonial)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2017/C 292/05)

Στις 30 Αυγούστου 2017 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 <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα γαλλικά 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 32017M8587. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

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

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Επιτόκιο που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα στις πράξεις κύριας αναχρηματοδότησης <sup>(1)</sup>:  
**0,00 % την 1η Σεπτεμβρίου 2017**

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(2)</sup>

1η Σεπτεμβρίου 2017

(2017/C 292/06)

1 ευρώ =

|     | Νομισματική μονάδα | Ισοτιμία |     | Νομισματική μονάδα       | Ισοτιμία  |
|-----|--------------------|----------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | δολάριο ΗΠΑ        | 1,1920   | CAD | δολάριο Καναδά           | 1,4830    |
| JPY | ιαπωνικό γιεν      | 131,29   | HKD | δολάριο Χονγκ Κονγκ      | 9,3272    |
| DKK | δανική κορόνα      | 7,4378   | NZD | δολάριο Νέας Ζηλανδίας   | 1,6638    |
| GBP | λίρα στερλίνα      | 0,92075  | SGD | δολάριο Σιγκαπούρης      | 1,6146    |
| SEK | σουηδική κορόνα    | 9,4778   | KRW | ουόν Νότιας Κορέας       | 1 335,36  |
| CHF | ελβετικό φράγκο    | 1,1441   | ZAR | νοτιοαφρικανικό ραντ     | 15,4185   |
| ISK | ισλανδική κορόνα   |          | CNY | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 7,8185    |
| NOK | νορβηγική κορόνα   | 9,2555   | HRK | κροατική κούνα           | 7,4215    |
| BGN | βουλγαρικό λεβ     | 1,9558   | IDR | ρουπία Ινδονησίας        | 15 875,38 |
| CZK | τσεχική κορόνα     | 26,077   | MYR | μαλαισιανό ρινγκίτ       | 5,0904    |
| HUF | ουγγρικό φιορίνι   | 305,09   | PHP | πέσο Φιλιππινών          | 60,900    |
| PLN | πολωνικό ζλότι     | 4,2406   | RUB | ρωσικό ρούβλι            | 68,8223   |
| RON | ρουμανικό λέου     | 4,5963   | THB | ταϊλανδικό μπατ          | 39,539    |
| TRY | τουρκική λίρα      | 4,0981   | BRL | ρεάλ Βραζιλίας           | 3,7423    |
| AUD | δολάριο Αυστραλίας | 1,5021   | MXN | πέσο Μεξικού             | 21,2608   |
|     |                    |          | INR | ινδική ρουπία            | 76,3275   |

<sup>(1)</sup> Επιτόκιο που εφαρμόστηκε στην πλέον πρόσφατη πράξη πριν την αναφερόμενη ημερομηνία. Σε περίπτωση δημοπρασίας μεταβλητού επιτοκίου, το επιτόκιο είναι το οριακό επιτόκιο.

<sup>(2)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

## ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

**Ειδική έκθεση αριθ. 11/2017**

**«Καταπιστευματικό ταμείο Βέκου της ΕΕ για την Κεντροαφρικανική Δημοκρατία: ελπιδοφόρο ξεκίνημα παρά τις όποιες αδυναμίες»**

(2017/C 292/07)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι μόλις δημοσιεύθηκε η ειδική έκθεσή του αριθ. 11/2017 με τίτλο «Καταπιστευματικό ταμείο Βέκου της ΕΕ για την Κεντροαφρικανική Δημοκρατία: ελπιδοφόρο ξεκίνημα παρά τις όποιες αδυναμίες».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον ιστότοπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου (<http://eca.europa.eu>).

---

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Ανακοίνωση για την επικείμενη λήξη ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2017/C 292/08)

1. Όπως προβλέπεται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 8ης Ιουνίου 2016, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης<sup>(1)</sup>, η Επιτροπή γνωστοποιεί ότι, αν δεν κινηθεί επανεξέταση σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία, η ισχύς των κάτωθι αναφερόμενων μέτρων αντιντάμπινγκ θα λήξει κατά την ημερομηνία που ορίζεται στον κατωτέρω πίνακα.

## 2. Διαδικασία

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης. Η αίτηση αυτή πρέπει να περιέχει επαρκή αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι η λήξη της ισχύος των μέτρων είναι πιθανόν να οδηγήσει στη συνέχιση ή την επανάληψη του ντάμπινγκ και της ζημίας. Αν η Επιτροπή αποφασίσει να επανεξετάσει τα εν λόγω μέτρα, οι εισαγωγείς, οι εξαγωγείς, οι αντιπρόσωποι της εξαγούσας χώρας και οι παραγωγοί της Ένωσης θα έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν, να αντικρούσουν ή να σχολιάσουν τα στοιχεία που παρατίθενται στην αίτηση επανεξέτασης.

## 3. Προθεσμία

Οι παραγωγοί της Ένωσης μπορούν να υποβάλουν γραπτή αίτηση επανεξέτασης, με βάση τα ανωτέρω, στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή [European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgium]<sup>(2)</sup> ανά πάσα στιγμή μετά την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας ανακοίνωσης, αλλά το αργότερο τρεις μήνες πριν από την ημερομηνία που αναφέρεται στον κατωτέρω πίνακα.

4. Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036.

| Προϊόν                | Χώρα/-ες καταγωγής ή εξαγωγής | Μέτρα                | Παραπομπή   | Ημερομηνία λήξης <sup>(1)</sup> |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------|---|---------------------------------|
| Ηλεκτρόδια βολφραμίου | Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας    | Δασμός αντιντάμπινγκ | Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 508/2013 του Συμβουλίου για την επιβολή οριστικού δασμού αντιντάμπινγκ στις εισαγωγές ορισμένων ηλεκτροδίων βολφραμίου καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας έπειτα από επανεξέταση ενόψει της λήξης ισχύος των μέτρων σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1225/2009 (ΕΕ L 150 της 4.6.2013, σ. 1). | 5.6.2018                        |

<sup>(1)</sup> Το μέτρο λήγει τα μεσάνυχτα της ημέρας που αναφέρεται στην παρούσα στήλη.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 176 της 30.6.2016, σ. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



## 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

(2017/C 292/09)

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

«SLAVONSKI MED»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

1. Ονομασία

«Slavonski med»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κροατία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

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

Το «Slavonski med» είναι μέλι που παράγεται από αυτόχθονη φυλή φαιόχρωμων μελιτοφόρων μελισσών (καρνολική μέλισσα, λατινική ονομασία *Apis mellifera carnica* — υποτύπος Πανοννίας) από το νέκταρ μελιτοφόρων φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα απομυζούντων εντόμων στα μέρη αυτά, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν και αφήνουν να ωριμάσουν στις κηρήθρες της κυψέλης εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής, το «Slavonski med» είναι μέλι στην κηρήθρα, μέλι με κηρήθρα ή με τεμάχια κηρήθρας και μέλι που έχει εξαχθεί από την κηρήθρα. Το «Slavonski med» είναι:

1. μέλι ροβίνιας,
2. μέλι φλαμουριάς,
3. μέλι ελαιοκράμβης,
4. μέλι ηλιανθού,
5. μέλι καστανιάς,
6. μέλι από διάφορα άνθη (ανθόμελο),
7. μέλι μελιτώματος συγγερικής βελανιδιάς.

Οι κοινές ιδιότητες που χαρακτηρίζουν το «Slavonski med» και οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος είναι το ποσοστό υγρασίας και η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF). Το ποσοστό υγρασίας του «Slavonski med» δεν υπερβαίνει το 18,3 % και η μέγιστη περιεκτικότητα σε HMF είναι 16,5 mg/kg. Μια άλλη ιδιαιτερότητα του «Slavonski med» είναι η παρουσία γύρεων από φυτικά είδη της οικογένειας των κραμβοειδών (*Brassicaceae*), της οικογένειας των ροδοειδών (*Rosaceae*) και του γένους ροβίνια, ως συνοδευτικών γύρεων (τουλάχιστον 16 %) ή δευτερευουσών γύρεων (έως 15 %). Η περιεκτικότητα του «Slavonski med» σε σακχαρόζη είναι μικρότερη από τις προβλεπόμενες τιμές.

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

Τα ιδιαίτερα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά των διαφόρων ποικιλιών μελιού παρουσιάζονται στους ακόλουθους πίνακες:

| Μέλι                              | Υγρασία %    | HMF mg/kg    | Μελιτογυρεολογικά χαρακτηριστικά (%) | Ηλεκτρική αγωγιμότητα mS/cm | Δείκτης διαστάσης (στην κλίμακα Schade) | Ποσότητα σακχαρόζης g/100 g |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------------|---|-----------------------------|
| ΡΟΒΙΝΙΑΣ                          | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | ελάχιστο 20                          | μέγιστο 0,2                 | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 9                   |
| ΦΛΑΜΟΥΡΙΑΣ                        | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | ελάχιστο 25                          | ελάχιστο 0,5                | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |
| ΕΛΑΙΟΚΡΑΜΒΗΣ                      | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | ελάχιστο 61                          | μέγιστο 0,3                 | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |
| ΗΛΙΑΝΘΟΥ                          | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | ελάχιστο 45                          | μέγιστο 0,6                 | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |
| ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ                         | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | ελάχιστο 86                          | ελάχιστο 0,8                | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |
| ΑΝΘΕΩΝ                            | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | x                                    | μέγιστο 0,8                 | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |
| ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΟΣ ΟΥΓ-ΓΡΙΚΗΣ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ | μέγιστο 18,3 | μέγιστο 16,5 | x                                    | ελάχιστο 0,8                | ελάχιστο 8                              | μέγιστο 4                   |

| Μέλι                              | ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΕΛΙΟΥ              |                                 |                                       |
|-----------------------------------|--|---------------------------------|---------------------------------------|
|                                   | Χρώμα  | Γεύση                           | Άρωμα                                 |
| ΡΟΒΙΝΙΑΣ                          | κίτρινο έως ανοιχτοκίτρινο                       | ευχάριστη ροβίνιας              | μη αισθητό, ασθενές                   |
| ΦΛΑΜΟΥΡΙΑΣ                        | ανοιχτοκίτρινο έως ελαφρώς πρασινωπό             | ευχάριστη, ελαφρώς πικρή        | έντονο ανθέων φλαμουριάς              |
| ΕΛΑΙΟΚΡΑΜΒΗΣ                      | ανοιχτοκίτρινο έως αχυροκίτρινο                  | μετρίως γλυκιά έως ξινίζουσα    | φυτικό, έντονο                        |
| ΗΛΙΑΝΘΟΥ                          | κίτρινο του κεχριμπαριού                         | γλυκιά έως ελαφρώς αψιά         | ασθενές φυτών ηλιανθού                |
| ΚΑΣΤΑΝΙΑΣ                         | καστανό  | πικρή, ξινίζουσα                | ισχυρό διαπεραστικό πολύ ώριμου μήλου |
| ΑΝΘΕΩΝ                            | κίτρινο, με κοκκινωπές έως βαθύχρωμες ανταύγειες | ευχάριστα γλυκιά, ελαφρώς πικρή | ασθενές έως έντονο                    |
| ΜΕΛΙΤΩΜΑΤΟΣ ΟΥΓ-ΓΡΙΚΗΣ ΒΕΛΑΝΙΔΙΑΣ | έντονα βαθύχρωμο, σχεδόν μαύρο                   | μετρίως γλυκιά, ενίοτε ξινή     | μελιού δάσους                         |

| Μέλι                    | Φυτικό είδος (επικρατών, δευτερεύων και ελάσσων τύπος γύρης)  |
|-------------------------|---|
| Ροβίνιας (ψευδοακακίας) | <i>Robinia pseudoacacia</i> (ψευδοακακία) τουλάχιστον 20 %, Brassicaceae (κράμβες), Rosaceae (ροδοειδή) |
| Φλαμουριάς              | Τίλιο (φλαμουριά) τουλάχιστον 25 %, ροβίνια η ψευδοακακία   |
| Ελαιοκράμβης            | <i>Brassica napus</i> (ελαιοκράμβη) τουλάχιστον 61 %, Rosaceae (ροδοειδή), <i>Salix</i> spp. (τιτιά)    |
| Ηλιανθού                | <i>Helianthus annuus</i> (ηλιανθός) τουλάχιστον 45 %, Brassicaceae (κράμβες)                            |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Μέλι                             | Φυτικό είδος (επικράτων, δευτερέων και ελάσσων τύπος γύρης)                     |
| Καστανιάς                        | <i>Castanea sativa</i> (ήμερη καστανιά) τουλάχιστον 86 %                        |
| Ανθέων                           | Brassicaceae (κραμβοειδή), Rosaceae (ροδοειδή), <i>Salix</i> spp. (ιτιά)        |
| Μελιτώματος ουγγρικής βελανιδιάς | στοιχεία μελιτώματος (σπόρια και υφές), <i>Castanea sativa</i> (ήμερη καστανιά) |

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

Η χορήγηση τεχνητής τροφής στο μελίσσι επιτρέπεται κατά την περίοδο έλλειψης τροφής (νωρίς την άνοιξη και κατά τα τέλη του φθινοπώρου, αναλόγως των καιρικών συνθηκών). Ως τεχνητή τροφή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ζάχαρη, εφόσον έχει παραχθεί εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Το μέλι δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «Slavonski med» εάν δεν πληρούνται οι όροι που αφορούν την τεχνητή τροφή καθώς και στην περίπτωση που η τροφή αυτή αποτελεί την κύρια πηγή τροφής του μελισσιού.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής και της εξαγωγής του μελιού «Slavonski med» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

Η συσκευασία του «Slavonski med» πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, ώστε να εξασφαλίζονται τόσο η γνησιότητα και η ποιότητα του προϊόντος όσο και η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος.

Μόνον η συσκευασία εντός της περιοχής επιτρέπει να εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και να αποφεύγεται κάθε αλλοίωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Οι μετακινήσεις συνεπάγονται αλλαγή της θερμοκρασίας και υγρασίας ή την απορρόφηση ξένων οσμών καθώς και αύξηση της περιεκτικότητας σε HMF και της διάστασης του μελιού.

Η συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει επίσης να μειωθεί ο κίνδυνος ανάμειξης του «Slavonski med» με μέλι που δεν προέρχεται από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή.

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

Ο λογότυπος της εικόνας πρέπει να εμφανίζεται σε κάθε συσκευασία που διατίθεται στο εμπόριο. Το δικαίωμα χρήσης του λογότυπου παρέχεται, υπό τους ίδιους όρους, σε όλους τους χρήστες της ένδειξης οι οποίοι διαθέτουν στο εμπόριο προϊόν σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Ο λογότυπος είναι σε καφέ και μαύρο χρώμα και περιβάλλεται από κροατική πλεξίδα πάνω στην οποία, στην αριστερή πλευρά, αποτυπώνεται μια μέλισσα. Στο εσωτερικό του λογότυπου, στην αριστερή πλευρά, εμφανίζεται ένας χάρτης της Κροατίας και, στη δεξιά πλευρά, το έτος 1879 με τον παλαιό θυρεό της Σλαβονίας. Στο κέντρο του λογότυπου βρίσκεται μια κυψέλη από λυγαριά. Στο ανώτερο τμήμα του λογότυπου εμφανίζεται η ένδειξη «Slavonski med» και, στο κάτω μέρος, τρία φύλλα βελανιδιάς.

Εικόνα: Λογότυπος του «Slavonski med»



## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Slavonski med» παράγεται σε οριοθετημένο τμήμα της Σλαβονίας, εντός των διοικητικών ορίων των δήμων και κοινοτήτων των ακόλουθων διοικητικών περιφερειών (županije): Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požeško-Slavonia, Bjelovar-Bilogora και Virovitica-Podravina στο σύνολό τους και, στη διοικητική περιφέρεια Sisak-Moslavina, μόνον οι ακόλουθες πόλεις και κοινότητες: Novska, Lipovljani και Jasenovac.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή

Φυσικοί παράγοντες

Το έδαφος της περιφέρειας της Σλαβονίας οριοθετείται από τρεις κύριους ποταμούς της πεδιάδας: τον Drava βορείως, τον Δούναβη ανατολικά και τον Sava νότια. Καθοριστικό στοιχείο για την περιοχή αυτή αποτελεί η διαφορά στο ανάγλυφο και τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά μεταξύ του δυτικού τμήματος, που είναι ορεινό, και του ανατολικού, που είναι κυρίως πεδινό. Το χαμηλότερο υψόμετρο (78 μέτρα) βρίσκεται στο απώτερο νοτιοανατολικό σημείο, στην Sračva.

Στη συνολική έκταση των περίπου 1 248 600 εκταρίων της περιφέρειας της Σλαβονίας, οι αρόσιμες εκτάσεις καλύπτουν το 52 % (655 468 εκτάρια), οι δασικές εκτάσεις το 29 % (359 605 εκτάρια), οι χορτολιβαδικές εκτάσεις το 4,2 % και οι βοσκότοποι το 1,2 %.

Χάρη στη συγκεκριμένη δομή του εδάφους και την έντονη διαφοροποίηση που παρουσιάζουν οι κλιματικές συνθήκες, η διαμόρφωση του εδάφους και τα χαρακτηριστικά της βλάστησης, οι συνθήκες στην Σλαβονία είναι οι ιδανικές για την παραγωγή του «Slavonski med» (μελιού ψευδοακακίας, φλαμουριάς, ελαιοκράμβης, ηλιάνθου, καστανιάς, ανθέων και μελιτώματος βελανιδιάς).

Λαμβάνοντας υπόψη τους κλιματικούς, εδαφολογικούς και υδρολογικούς παράγοντες, καθώς και τον πλούτο της πανίδας και της χλωρίδας, η Δημοκρατία της Κροατίας χαρακτήρισε ως προστατευόμενες ζώνες τρεις περιοχές της Σλαβονίας τις οποίες ανακήρυξε φυσικά πάρκα. Τα πάρκα αυτά είναι το Koracki rit, το Papuk και το Lonjsko polje.

Το χαμηλό υψόμετρο, η θέση της Σλαβονίας στη λεκάνη της Παννονίας και η έκθεσή της προς το εσωτερικό της ευρωπαϊκής ηπείρου είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν περισσότερο το κλίμα και τις μετεωρολογικές συνθήκες που επικρατούν σε αυτήν. Ενώ κατά το μεγαλύτερο διάστημα της χειμερινής περιόδου, η περιοχή καλύπτεται από μάζα ψυχρού αέρα, η θερινή περίοδος είναι πολύ θερμή. Κατά τη θερινή περίοδο, η θερμοκρασία βγαίνει αυξανόμενη από δυτικά προς ανατολικά, ενώ το ύψος των βροχοπτώσεων αντιστοίχως μειώνεται.

Κατά τις τέσσερις περιόδους του έτους, επικρατούν διαδοχικά θερμοκρασίες που ευνοούν την αύξηση και την ανάπτυξη των μελισσοκομικών φυτών. Η μέση θερμοκρασία την άνοιξη είναι 11,8 °C, ενώ η μέση θερμοκρασία το καλοκαίρι είναι 21,1 °C. Το φθινόπωρο, η μέση θερμοκρασία ανέρχεται σε 11,3 °C και τον χειμώνα σε 1,0 °C. Η μέση θερμοκρασία κατά τη βλαστητική περίοδο (Απρίλιο έως Σεπτέμβριο) ανέρχεται σε 18,3 °C.

Ο ετήσιος ρυθμός και η κατανομή των βροχοπτώσεων ευνοούν τη φυτική παραγωγή και τη μελισσοκομία. Ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης ανέρχεται σε 104 έως 160 ετησίως.

Η μέση μηνιαία ταχύτητα του ανέμου είναι υψηλότερη κατά τους εαρινούς μήνες (Μάρτιο και Απρίλιο) και μικρότερη στα τέλη του θέρους και στις αρχές του φθινοπώρου (Αύγουστο και Σεπτέμβριο). Συχνότεροι είναι οι βορειοδυτικοί και οι νοτιοανατολικοί άνεμοι, ενώ ακολουθούν οι νοτιοδυτικοί και βορειοανατολικοί άνεμοι.

Τα είδη μελισσοκομικών φυτών που φύονται στην οριοθετημένη περιοχή της Σλαβονίας ανθούν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές (από Μάρτιο έως Νοέμβριο), παρέχοντας έτσι στις μέλισσες άφθονες πηγές νέκταρος και γύρης μελισσοκομικών φυτών.

#### Ανθρώπινοι παράγοντες

Οι μελισσοκόμοι της Σλαβονίας διαιωνίζουν τη μελισσοκομική παράδοση που υπάρχει εδώ και 130 έτη. Συνήθως πρόκειται για μικρής κλίμακας παραγωγή μελιού με σκοπό την απόκτηση επιπλέον εισοδήματος για τις οικογένειες που ζουν σε αγροτικές περιοχές και δραστηριοποιούνται σε οικογενειακές γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Με την πάροδο πολλών ετών άσκησης της μελισσοκομίας στην περιφέρεια της Σλαβονίας, αναπτύχθηκε και μεταβίβαστηκε η τεχνογνωσία στον τομέα αυτόν μέσα από την πρακτική, τις δεξιότητες, τις ικανότητες και τις γνώσεις που έχει αναπτύξει ο τοπικός πληθυσμός.

Η πατροπαράδοτη μελισσοκομική πρακτική για την παραγωγή του «Slavonski med» περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- οι κυψέλες είναι σε μεγάλο βαθμό ξύλινες,
- τα καπνιστήρια χρησιμοποιούνται με μεγάλη προσοχή και το χρησιμοποιούμενο καύσιμο είναι αποξηραμένα φυτικά απόβλητα που παράγουν ελαφρύ καπνό,
- απαγορεύεται η χορήγηση τεχνητής τροφής στις μέλισσες κατά την περίοδο νομής,
- η αφαίρεση της κηρήθρας εκτελείται με τον παραδοσιακό τρόπο, με χτένες, μαχαίρια ή βούρτσες,
- το μέλι εξάγεται από τα πλαίσια χωρίς να θερμανθεί, με φυγοκέντρηση,
- το μέλι δεν παστεριώνεται,
- μέγιστη θερμοκρασία αποκρυστάλλωσης είναι οι 43 °C.

#### 5.2. Λεπτομέρειες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το «Slavonski med» διακρίνεται για τη φρεσκάδα του, δεδομένου ότι η μέγιστη περιεκτικότητα σε HMF είναι 16,5 mg/kg και το μέγιστο ποσοστό υγρασίας 18,3 %. Τα περισσότερα μονοανθικά ή πολυανθικά μέλια «Slavonski med» χαρακτηρίζονται από γυρεολογικό φάσμα ή περιέχουν γύρεις που ανήκουν στις οικογένειες των κραμβοειδών (Brassicaceae) και των ροδοειδών (Rosaceae) ή στο γένος της ροβίνιας, γεγονός που τα διακρίνει από τα μέλια που παράγονται σε άλλες περιοχές. Η περιεκτικότητα του «Slavonski med» σε σακχαρόζη είναι μικρότερη από τις προβλεπόμενες τιμές.

Τα χαρακτηριστικά του «Slavonski med» συνδέονται με τις φυσικές, χημικές, οργανοληπτικές και μελιτογυρεολογικές του ιδιότητες. Το «Slavonski med» μπορεί να αποκρυσταλλωθεί σε μέγιστη θερμοκρασία 43 °C, γεγονός που εξασφαλίζει ότι οι ιδιότητές του, που οφείλονται στην ιδιαίτερη χλωρίδα της οριοθετημένης περιοχής την οποία τρυγούν οι μέλισσες, παραμένουν αναλλοίωτες.

Η ονομασία «Slavonski med» χρησιμοποιείται στον επιχειρηματικό τομέα όπως και στην καθομιλουμένη (λογαριασμός, 2014· ευχαριστήρια επιστολή για δωρεά, 2015· ευχαριστήρια επιστολή, 2015· ένδειξη επί της συσκευασίας).

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

Χάρη στις ευνοϊκές κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες και στην αφθονία των ειδών μελισσοκομικών φυτών στους βοσκοτόπους, τις χορτολιβαδικές εκτάσεις, τους αγρούς και τα μεγάλα δάση της Σλαβονίας, καθώς και στα κατακλυζόμενα έλη και υδροτόπους κατά μήκος των ποταμών Sava, Drava και Δούναβη, οι αυτοχθόνες φαιόχρωμες μέλισσες (καρνιολική μέλισσα, λατινική ονομασία *Apis mellifera carnica* — υποτύπος Πανοννίας) βρίσκουν εύκολα από χλιετίες λειμώνες πλούσιους σε νέκταρ και γύρη. Έχει δημιουργηθεί μια απaráμιλλη αγροοικολογική ζώνη, χάρη στην οποία το «Slavonski med» κατέχει ιδιαίτερη θέση ως μέλι καθαρής ποικιλίας. Είναι γνωστό και εκτιμάται ως τέτοιο στο εμπόριο.

Οι εργασίες στο μελισσοκομείο και οι συνθήκες συγκομιδής του μελιού εξαρτώνται άμεσα από το κλίμα το οποίο, στη Σλαβονία, είναι κατάλληλο για την παραγωγή του «Slavonski med».

Οι εαρινές θερμοκρασίες επιτρέπουν την πρόωμη και πλούσια ανάπτυξη των φυτών, των οπωροφόρων δένδρων και των χορτολιβαδικών εκτάσεων, ενώ οι θερινές θερμοκρασίες ευνοούν την ωρίμανση των γεωργικών καλλιεργειών, μερικές από τις οποίες αποτελούν μελισσοκομικά φυτά και είναι ουσιώδεις για την παραγωγή του «Slavonski med».

Οι φθινοπωρινές συνθήκες αντιστοιχούν, για τις μέλισσες, στις προετοιμασίες της διαχείμασης, ενώ οι χειμερινές συνθήκες επιτρέπουν την καλή διαχείμαση και έναρξη της επόμενης μελισσοκομικής περιόδου.

Οι βέλτιστες θερμοκρασίες την άνοιξη και το καλοκαίρι ευνοούν την έκκριση νέκταρος στην πλειονότητα των φυτών. Τα εαρινά φυτά εκκρίνουν νέκταρ σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες, ενώ τα θερινά χρειάζονται σχετικά υψηλές νυχτερινές θερμοκρασίες, ειδικά η έκκριση μειώνεται ή παύει.

Ο αριθμός των ημερών βροχόπτωσης είναι μικρότερος από το ένα τρίτο του έτους (τουλάχιστον 104 ημέρες), το οποίο σημαίνει ότι υπάρχουν αρκετές ημέρες χωρίς βροχοπτώσεις, όπου οι μέλισσες μπορούν να συλλέγουν νέκταρ.

Την άνοιξη, στα φυτά υπάρχει μεγαλύτερη ποσότητα νέκταρος διαθέσιμη για τις μέλισσες, οι οποίες αντλούν επομένως την ενέργεια που είναι απαραίτητη για να αντισταθούν στα ρεύματα αέρα, ενώ στο τέλος του καλοκαιριού η δύναμη του ανέμου μειώνεται, όπως και η ποσότητα νέκταρος, και οι μέλισσες δαπανούν λιγότερη ενέργεια για να αντισταθούν στον άνεμο και την αποθηκεύουν ευκολότερα ενόψει της χειμερινής περιόδου.

Στο μηνιαίο δελτίο «List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva» της κροατοσλαβονικής οικονομικής ένωσης δημοσιεύθηκε το 1845 έκθεση του τοπικού παραρτήματος του Dakono στην οποία αναφέρεται ότι «δεν υπάρχει καμία πόλη ή κοινότητα της Σλαβονίας που να μην παράγει μέλι υψηλής ποιότητας». Το 1879, ιδρύθηκε η Μελισσοκομική Ένωση στο Osijek της Σλαβονίας, η πρώτη και η παλαιότερη μελισσοκομική ένωση της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, η οποία ήδη τον Μάρτιο του 1881 ξεκίνησε την έκδοση του περιοδικού «Slavonska Pčela» (μέλισσα της Σλαβονίας) που αποτελούσε το Δελτίο της. Μετά την έκδοση του εν λόγω περιοδικού, σύντομα ιδρύθηκαν πολυάριθμα παραρτήματα της Ένωσης. Η Μελισσοκομική Ένωση της Σλαβονίας προσπάθησε ενεργά να προωθήσει τη μελισσοκομία στη Σλαβονία και να βελτιώσει την ποιότητα του «Slavonski med», να ενθαρρύνει την πρωτοβάθμια εκπαίδευση στον τομέα της μελισσοκομίας και να προωθήσει την ενημέρωση σχετικά με την ανθούσα αυτή δραστηριότητα, τις τελευταίες εξελίξεις στον τομέα της μελισσοκομίας, τα χρονοδιαγράμματα της νομής κ.λπ. Η σημασία της συμβολής της στην ανάπτυξη της μελισσοκομίας στη Σλαβονία και, ως εκ τούτου, στην Κροατία, πιστοποιείται από το γεγονός ότι ο ιδρυτής της παλαιότερης μελισσοκομικής επιχείρησης και, επί μακρό χρονικό διάστημα, γραμματέας και αρχισυντάκτης της «Slavonska pčela», Bogdan Penjić (1852-1918) θεωρείται, και εκτός Σλαβονίας, ο πατέρας της σύγχρονης μελισσοκομίας στην Κροατία. Το όνομα του συνδέεται με την εισαγωγή της πρώτης κυψέλης με κινητές κηρήθρες στην περιοχή αυτή (1871), της πρώτης συσκευής εξαγωγής μελιού και με την εφαρμογή των τεχνητών φύλλων κηρήθρας από κηρό (1879). Η πρώτη μελισσοκομική έκθεση διοργανώθηκε στο Osijek το 1889 και, το 1903, η μελισσοκομική ένωση του Vukovar δρομολόγησε, με δημοσίευση στην οικονομική εφημερίδα «Gospodarski list», την οργάνωση της μελισσοκομικής αγοράς.

Ο συνδυασμός και η αλληλεπίδραση των ειδικών εδαφοκλιματικών συνθηκών με τη μακράιωνη πείρα του τοπικού πληθυσμού στον τομέα της μελισσοκομίας επηρεάζουν την ιδιαίτερη φυσικοχημική σύσταση του «Slavonski med», καθώς και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, χάρη στα οποία είναι φημισμένο και εκτιμάται από τους καταναλωτές.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

**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**

(2017/C 292/10)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η 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**

**«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE» / «NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»**

**Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-02191 — 28.9.2016**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Αιτούσα ομάδα / Αιτών:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.  
Am Trödelmarkt 58  
90403 Nürnberg  
DEUTSCHLAND

Τηλ. +49 9119373877  
info@nuernberger-bratwuerste.de

Η Schutzverband Nürnberger Bratwürste eV είναι ομάδα παραγωγών λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste».

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γερμανία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Επισήμανση
- Λοιπά (συσκευασία, οργανισμοί ελέγχου)

**4. Τύπος τροποποίησης/-οιήσεων**

- 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 σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

**5. Τροποποίηση/-οιήσεις**

ε) **Μέθοδος παραγωγής:**

Μετά την ακόλουθη τελευταία παράγραφο:

«Όλα τα στάδια της παραγωγής των “Nürnberger Bratwürste” / “Nürnberger Rostbratwürste” εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα στάδια αυτά είναι τα εξής:

- τεμαχισμός του κρέατος με άλεση ή κοπή σε κιμά,

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

- ανάμειξη του τεμαχισμένου κρέατος με τα καρυκεύματα για να δημιουργηθεί το μείγμα για λουκάνικα,
- πλήρωση του αρνίσιου εντέρου.»

προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«και

- συσκευασία των λουκάνικων.»

#### Αιτιολόγηση:

Η συσκευασία των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» εκτελείται παραδοσιακά στις εγκαταστάσεις του κατασκευαστή και, ως εκ τούτου, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ειδικότερα, η ποιότητα των λουκάνικων επιβάλλει την ταχεία συσκευασία τους προκειμένου να διατηρηθούν η φρεσκάδα και οι γευστικές τους ιδιότητες. Τα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» είναι πολύ ευαίσθητα προϊόντα με βάση αλεσμένο κρέας, λεπτά καρυκευμένα, τα οποία έχουν σχετικά σύντομη διάρκεια ζωής και πρέπει να διατηρούνται μονίμως με απλή ψύξη. Όταν η συσκευασία δεν πραγματοποιείται αμέσως μετά την παραγωγή, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας. Ακόμη και η μεταφορά των λουκάνικων «Bratwürste» υπό τις συνήθεις συνθήκες, με τήρηση των κανόνων υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας ως προς τη φρεσκάδα, τις γευστικές και οπτικές ιδιότητες, όπως η ξήρανση ή η εμφάνιση καστανού αποχρωματισμού. Η μεταφορά σε άλλον τόπο αποτελεί επίσης σημαντικό κίνδυνο προσμείξεων ή μόλυνσης από παθογόνους παράγοντες, ιδίως για την πρώτη ύλη. Τα αποτελέσματα δύο μελετών που πραγματοποιήθηκαν από ανεξάρτητα ινστιτούτα, τα οποία δραστηριοποιούνται στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, επιβεβαιώνουν ότι λίγες μόλις ώρες μετά την αποστολή μη συσκευασμένων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χύμα, παρατηρούνται όλο και μεγαλύτερες αποκλίσεις στην οργανοληπτική ανάλυση και τις μικροβιολογικές ιδιότητες ποιότητας. Υπάρχει επομένως ο κίνδυνος να συνεχιστεί η υποβάθμιση αυτή, εάν η συσκευασία εκτελεστεί σε μεταγενέστερο στάδιο. Τελικά, η μεταφορά του προϊόντος σε άλλον τόπο μπορεί επίσης να βλάψει τη φήμη της γεωγραφικής ένδειξης.

Η εργασία συσκευασίας περιλαμβάνει επίσης σημαντικά στάδια της παραγωγής, που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος, κατά τα οποία απομακρύνονται τα υπερβολικά επιμήκη ή κοντά λουκάνικα. Περιλαμβάνει επίσης έλεγχο της ποιότητας κατά τον οποίο ειδικοί εντοπίζουν αμέσως τυχόν ελαττώματα.

Λόγω της φύσης του προϊόντος, εάν η συσκευασία των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» δεν εκτελούνταν αμέσως μετά την παραγωγή από την ίδια την επιχείρηση ΠΓΕ, δεν θα ήταν δυνατόν να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα ούτε η εγγύηση προέλευσης. Πράγματι, εάν τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» πωλούνταν χύμα ή σε μεγάλες ποσότητες και η συσκευασία τους εκτελούνταν σε μεταγενέστερο στάδιο, θα υπήρχε κίνδυνος ανάμειξης με παρόμοια λουκάνικα. Σε τέτοια περίπτωση είναι σχεδόν αδύνατον να προσδιοριστεί αν πρόκειται αποκλειστικά για το πρωτότυπο προϊόν.

#### ζ) **Οργανισμός/-οί ελέγχου:**

Πρέπει να επικαιροποιηθούν το όνομα και η διεύθυνση των αρμόδιων δημόσιων αρχών:

Για τους ελέγχους των παραγωγών:

Όνομασία: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Διεύθυνση: Menzinger Str. 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND

Αριθμός τηλεφώνου: +49 89178000  
Τηλεομοιοτυπικό: +49 8917800313

Για τους ελέγχους που αφορούν αυθαιρέτες πρακτικές:

Όνομασία: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Διεύθυνση: Menzinger Str. 2  
81925 München  
DEUTSCHLAND

Αριθμός τηλεφώνου: +49 8912610  
Τηλεομοιοτυπικό: +49 8912611122

#### Αιτιολόγηση:

Το όνομα και η διεύθυνση των δημόσιων αρχών που είναι επιφορτισμένες με τον έλεγχο των παραγωγών για την αποφυγή καταχρήσεων ήταν παρωχημένα. Η επιχείρηση Lacon GmbH δεν πρέπει να αναφέρεται πλέον. Στη Βαυαρία πολλοί οργανισμοί ελέγχου με ίσα δικαιώματα είναι εγκεκριμένοι σήμερα και ο παραγωγός μπορεί να προσφύγει στον οργανισμό ελέγχου της επιλογής του.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## «NÜRNBERGER BRATWÜRSTE» / «NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

## 1. Ονομασία/-ες

«Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

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

Λουκάνικο για ψήσιμο μήκους 7-9 εκατοστών, που περιβάλλεται από λεπτό αρνίσιο έντερο, με μετρίως τεμαχισμένα συστατικά και βάρος κατά τεμάχιο (ωμό) μεταξύ 20-25 γραμμαρίων.

Σύσταση:

Χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος, λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος, χωρίς προσθήκη γέμισης, χωρίς αλιπάσωση (με εξαίρεση τα καπνιστά λουκάνικα για ψήσιμο), ενώ το μείγμα καρυκευμάτων που χρησιμοποιείται ποικίλλει ανάλογα με τις παραδόσεις αλλά η μαντζουράνα αποτελεί χαρακτηριστικό συστατικό. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 12 %, ενώ η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να υπερβεί το 35 %. Η αναλογία των πρωτεϊνών κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού στις πρωτεΐνες κρέατος είναι τουλάχιστον 75 % κατ' όγκο (ισομετρική μέθοδος) ή 80 % κατ' όγκο (χημική μέθοδος).

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

Χοίρειο κρέας από το οποίο έχει χονδρικά αφαιρεθεί το λίπος, λιπαρό κρέας, ιδίως κοιλιά χοίρου, λίπος κοιλιάς, τράχηλος, λίπος τραχήλου, ράχη και ραχιαίο λίπος. Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λιπαρές ουσίες περιορίζεται σε 35 %, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς πρωτεΐνες συνδετικού ιστού (MPFCP) δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 12 %. Μείγμα καρυκευμάτων, με βάση τη μαντζουράνα. Αρνίσιο έντερο.

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα στάδια αυτά είναι τα εξής:

- τεμαχισμός του κρέατος με άλεση ή κοπή σε κιμά,
- ανάμειξη του τεμαχισμένου κρέατος με τα καρυκεύματα για να δημιουργηθεί το μείγμα για λουκάνικα,
- πλήρωση του αρνίσιου εντέρου.

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

Η συσκευασία των λουκάνικων πρέπει να εκτελείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η συσκευασία εκτελείται αμέσως με την παραγωγή στις εγκαταστάσεις του κατασκευαστή. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η ποιότητα, ιδίως όσον αφορά τη φρεσκάδα και τις γευστικές ιδιότητες του προϊόντος και μειώνεται ο κίνδυνος προσμείξεων και μόλυνσης που συνδέεται με τη μεταφορά σε άλλον τόπο. Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» είναι πολύ ευαίσθητα προϊόντα με βάση αλεσμένο κρέας. Ακόμη και η μεταφορά μη συσκευασμένων «Nürnberger Bratwürste» υπό τις συνήθεις συνθήκες, με τήρηση των κανόνων υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει σε λίγες μόλις ώρες διαρκή υποβάθμιση της ποιότητας.

Η άμεση συσκευασία στις εγκαταστάσεις παραγωγής του κατασκευαστή διασφαλίζει αποτελεσματικά την ιχνηλασιμότητα και την εγγύηση προέλευσης των προϊόντων. Πράγματι, εάν τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» πωλούνταν χύμα ή σε μεγάλες ποσότητες και η συσκευασία τους εκτελούνταν σε μεταγενέστερο στάδιο, θα ήταν σχεδόν αδύνατον να προσδιοριστεί αν πρόκειται αποκλειστικά για το πρωτότυπο προϊόν.

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

—

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Περιοχή της πόλης της Νυρεμβέργης.



## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή λουκάνικων για ψήσιμο αποτελεί στη Νυρεμβέργη παράδοση αιώνων, η οποία ανάγεται στο 1313. Η χαρακτηριστική μείωση του μήκους και του βάρους των «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χρονολογείται τουλάχιστον από το 1573. Η θέση της Νυρεμβέργης, η οποία βρίσκεται στο σταυροδρόμι δύο σημαντικών εμπορικών οδών, της επέτρεψε να διαθέτει από παλαιωτάτων χρόνων τα απαραίτητα καρυκεύματα της Ανατολής για την παρασκευή των λουκάνικων αυτών.

Η σημερινή παράδοση της παραγωγής λουκάνικων στη Νυρεμβέργη έχει πλούσιο παρελθόν. Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» άρεσαν ιδιαίτερα στον Γκαίτε και στον Ιωάννη Παύλο, για παράδειγμα. Η ταβέρνα «Bratwurst-Glöcklein» στην περιοχή του Αγίου Σεβάλδου ήταν μία από τις πιο φημισμένες τον 19ο αιώνα στη Γερμανία. Σύχναζαν σε αυτή όχι μόνο οι ευγενείς και οι πλούσιοι, αλλά αποτελούσε επίσης απαραίτητη στάση για κάθε επισκέπτη της πόλης.

### *Ιδιαιτερία του προϊόντος*

Τα λουκάνικα «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» χαρακτηρίζονται από το ασυνήθιστο μικρό τους μέγεθος και τις νότες μαντζουράνας. Πρόκειται για προϊόν ανώτερης ποιότητας, η οποία υπόκειται εδώ και πολύ καιρό σε ελέγχους, και είναι γνωστό πέραν της περιοχής της Νυρεμβέργης και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

Αυτό φαίνεται από το γεγονός ότι σήμερα στο σύνθημα προγράμματος περιήγησης στη Νυρεμβέργη συγκαταλέγεται η δοκιμή των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» σε ένα από τα πολυάριθμα εστιατόρια του κέντρου της πόλης που σερβίρουν λουκάνικα («Bratwurstküchen» ή «Wurstbratereien»).

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Η παραγωγή των λουκάνικων για ψήσιμο, η παράδοση της οποίας υφίσταται εδώ και πολλούς αιώνες στη Νυρεμβέργη, η ανώτερη ποιότητα του προϊόντος, η οποία υπόκειται εδώ και πολύ καιρό σε ελέγχους, και το ασυνήθιστο μικρό τους μέγεθος συνέβαλαν στη δημιουργία του ονόματος των λουκάνικων «Nürnberger Bratwürste» / «Nürnberger Rostbratwürste» στη Γερμανία και σε ολόκληρο τον κόσμο και κατ' επέκταση στην καλή φήμη, της οποίας χάρη σήμερα.

Το ιδιότυπο αυτό προϊόν πρωτοεμφανίστηκε στην πρώην αυτοκρατορική πόλη της Νυρεμβέργης λόγω της γεωγραφικής της θέσης σε καίριο σταυροδρόμι των εμπορικών οδών και του δρόμου των μπαχαρικών από την Ανατολική Ασία, με την εισαγωγή καρυκευμάτων όπως η μαντζουράνα, το μοσχοκάρυδο και το πιπέρι. Αρχικά, η παραγωγή των λουκάνικων κατέστη δυνατή χάρη στη διαθεσιμότητα των καρυκευμάτων αυτών από την Ασία. Δεδομένου ότι η πόλη της Νυρεμβέργης συμμετείχε σε σημαντικό βαθμό στο εμπόριο μεγάλων αποστάσεων και διέθετε διάφορες σύγχρονες και εκλεπτυσμένες παραδόσεις, παρήγε λουκάνικα μικρότερα, πιο εξελιγμένα και καλύτερα αρωματισμένα, που με τον χρόνο εξελίχθηκαν στα περίφημα «Nürnberger Bratwürste». Σε αντίθεση με τις αγροτικές περιοχές, η πόλη έδωσε από την αρχή μεγαλύτερη έμφαση στην ποιότητα. Ενώ σε άλλες περιοχές δινόταν προτεραιότητα στην ποσότητα, η παραγωγή στη Νυρεμβέργη βασιζόταν στην αρχή της «ποιότητας έναντι της ποσότητας», πράγμα που οδήγησε στα λουκάνικα μικρού μεγέθους.

Η τήρηση της συνταγής και της ποιότητας ανάγεται στους εποπτικούς κανόνες του δημοτικού συμβουλίου της Νυρεμβέργης. Η Νυρεμβέργη μπορεί να διεκδικήσει το παλαιότερο σύστημα ελέγχου των τροφίμων, το οποίο αναφέρεται στον ποινικό κώδικα που χρονολογείται από το έτος 1300. Καθιστώντας γνωστή στο κοινό τη συνταγή παρασκευής και υποβάλλοντας την παραγωγή σε αυστηρούς ελέγχους και σε περιορισμό αποκλειστικά στο έδαφος της Νυρεμβέργης, η πόλη συνέβαλε ώστε ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του προϊόντος να αποτελεί ένδειξη της προέλευσής του. Επομένως, ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασιζόταν αρχικά στη γεωγραφική θέση σε καίριο σταυροδρόμι των εμπορικών οδών και του δρόμου των μπαχαρικών, καθώς και στην πρώιμη καθιέρωση του ελέγχου των τροφίμων. Συνεπώς, η ιδιαίτερη ποιότητα των λουκάνικων απορρέει από τη γεωγραφική θέση και τον έλεγχο των τροφίμων, καθώς και από τη σχετική προστασία της συνταγής. Η αυτοκρατορική πόλη διέθετε εκτεταμένο δίκτυο συναλλαγών σε ολόκληρο τον κόσμο, με αποτέλεσμα το ιδιότυπο αυτό προϊόν να είναι πολύ γνωστό ήδη από τον Μεσαίωνα. Σήμερα ο δεσμός βασίζεται στη φήμη της οποίας χάρη το ιδιότυπο αυτό προϊόν που είναι παραδοσιακά δημοφιλές σε όλο τον κόσμο.

### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>





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



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

**EL**