



Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2018/C 449/01	Η οικονομική διάσταση και τα κοινωνικοοικονομικά οφέλη του αθλητισμού — Συμπεράσματα του Συμβουλίου και των Αντιπροσώπων των κυβερνήσεων των κρατών μελών, συνελλθόντων στα πλαίσια του Συμβουλίου	1
2018/C 449/02	Συμπεράσματα του Συμβουλίου σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση σε ποινικές υποθέσεις με θέμα «Προώθηση της αμοιβαίας αναγνώρισης μέσω της ενίσχυσης της αμοιβαίας εμπιστοσύνης»	6

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 449/03	Ισοτιμίες του ευρώ	10
2018/C 449/04	Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 6ης Δεκεμβρίου 2018, για τη δημοσίευση, στην <i>Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης</i> , της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου — «Странджански манов мед» (Strandzhanski manon med) / «Манов мед от Странджа» (Manon med ot Strandzha) (ΠΟΠ)	11
2018/C 449/05	Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 6ης Δεκεμβρίου 2018, σχετικά με τη δημοσίευση στην <i>Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης</i> της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [«Paška sol» (ΠΟΠ)]	17
2018/C 449/06	Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 6ης Δεκεμβρίου 2018, σχετικά με τη δημοσίευση στην <i>Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης</i> της αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου «Graves supérieures» (ΠΟΠ)	22

2018/C 449/07	Εκτελεστική απόφαση της Επιτροπής, της 6ης Δεκεμβρίου 2018, σχετικά με τη δημοσίευση στην <i>Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης</i> της αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ονομασία «Liquirizia di Calabria» (ΠΟΠ)	28
---------------	---	----

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

2018/C 449/08	Ανακοίνωση της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ σχετικά με τα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1η Δεκεμβρίου 2018 για τα κράτη της ΕΖΕΣ [Δημοσιεύεται σύμφωνα με τους κανόνες για τα επιτόκια αναφοράς και προεξόφλησης που καθορίζονται στο μέρος VII των κατευθυντήριων γραμμών της Αρχής σχετικά με τις κρατικές ενισχύσεις και στο άρθρο 10 της απόφασης της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ αριθ. 195/04/COL της 14ης Ιουλίου 2004]	35
---------------	---	----

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 449/09	Ανακοίνωση σχετικά με τον ισχύοντα οριστικό δασμό αντιντάμπινγκ στις εισαγωγές κεραμικών πλακιδίων καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας: αλλαγή επωνυμίας μιας εταιρείας που υπόκειται στον δασμολογικό συντελεστή αντιντάμπινγκ για τις συνεργασθείσες εταιρείες που δεν συμμετείχαν στο δείγμα	36
---------------	--	----

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2018/C 449/10	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9206 — Equistone Partners Europe / Courir) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	37
---------------	--	----

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

IV

(Πληροφορίες)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Η οικονομική διάσταση και τα κοινωνικοοικονομικά οφέλη του αθλητισμού — Συμπεράσματα του Συμβουλίου και των Αντιπροσώπων των κυβερνήσεων των κρατών μελών, συνεληθόντων στα πλαίσια του Συμβουλίου

(2018/C 449/01)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΈΝΩΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΩΝ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΝ ΤΩΝ ΚΡΑΤΩΝ ΜΕΛΩΝ, ΣΥΝΕΛΘΟΝΤΕΣ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΥΠΕΝΘΥΜΙΖΟΝΤΑΣ ΟΤΙ:

1. Τα προγράμματα εργασίας της ΕΕ για τον αθλητισμό (2011-2014 ⁽¹⁾, 2014-2017 ⁽²⁾ και 2017-2020 ⁽³⁾), που εγκρίθηκαν από το Συμβούλιο και τους αντιπροσώπους των κυβερνήσεων των κρατών μελών, που συνήλθαν στο πλαίσιο του Συμβουλίου, υπογράμμισαν τη σημασία της οικονομικής διάστασης του αθλητισμού, αντιμετωπίζοντας ιδιαίτερα τη βιώσιμη χρηματοδότηση του αθλητισμού, την κληρονομιά σημαντικών αθλητικών διοργανώσεων, τα οικονομικά οφέλη του αθλητισμού και την καινοτομία.
2. Τα συμπεράσματα του Συμβουλίου και των αντιπροσώπων των κυβερνήσεων των κρατών μελών, που συνήλθαν στο πλαίσιο του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 2012 σχετικά με την ενίσχυση της βάσης τεκμηρίωσης για τη χάραξη της πολιτικής για τον αθλητισμό ⁽⁴⁾, αναγνώρισαν τη σημαντική συμβολή του αθλητισμού στην οικονομία της Ευρώπης ως κινητήρια δύναμη για την ανάπτυξη και την απασχόληση και τη συμβολή του στην επίτευξη των στόχων της στρατηγικής «Ευρώπη 2020» και υπογράμμισαν τη σημασία συγκρίσιμων δεδομένων που έχουν σχέση με τον αθλητισμό και τη χρήση τους στη χάραξη πολιτικής για τη βελτίωση της ποιότητας των πολιτικών για τον αθλητισμό.
3. Στα συμπεράσματα του Συμβουλίου σχετικά με τον ρόλο των εθελοντικών δραστηριοτήτων στον αθλητισμό για την προώθηση της ενεργού συμμετοχής του πολίτη ⁽⁵⁾, τονίζεται ότι ο τομέας του αθλητισμού, μαζί με τις εθελοντικές δραστηριότητες στον τομέα του αθλητισμού, συνιστά μετρήσιμη και σημαντική οικονομική και κοινωνική αξία στις εθνικές οικονομίες, με δυνατότητα τόνωσης των ποσοστών ανάπτυξης και απασχόλησης σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση.
4. Στα συμπεράσματα του Συμβουλίου και των αντιπροσώπων των κυβερνήσεων των κρατών μελών, που συνήλθαν στο πλαίσιο του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 2012 σχετικά με την προώθηση της σωματικής άσκησης για τη βελτίωση της υγείας (HEPA) ⁽⁶⁾ υπογραμμίζεται ότι τα σημερινά υψηλά ποσοστά σωματικής αδράνειας αποτελούν μείζονα λόγο ανησυχίας για την ΕΕ και τα κράτη μέλη της, τόσο από την άποψη της υγείας, όσο και από κοινωνική και οικονομική άποψη.
5. Τα συμπεράσματα του Συμβουλίου σχετικά με τη συμβολή του αθλητισμού στην οικονομία της ΕΕ, και ιδίως για την αντιμετώπιση της ανεργίας των νέων και την κοινωνική ένταξη ⁽⁷⁾, τονίζουν τη σημασία του τομέα του αθλητισμού για την οικονομία και τους νέους ώστε να αποκτήσουν χρήσιμες δεξιότητες σε αμειβόμενη απασχόληση, καθώς και σε εθελοντικές δραστηριότητες.
6. Στα συμπεράσματα του Συμβουλίου και των αντιπροσώπων των κυβερνήσεων των κρατών μελών, που συνήλθαν στο πλαίσιο του Συμβουλίου για τον αθλητισμό ως κινητήρια δύναμη της καινοτομίας και της οικονομικής ανάπτυξης ⁽⁸⁾, εξετάστηκαν οι δυνατότητες του αθλητισμού όσον αφορά την ανάπτυξη και την απασχόληση και ως κινητήρια δύναμη για την καινοτομία.

⁽¹⁾ ΕΕ C 162 της 1.6.2011, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 183 της 14.6.2014, σ. 12.

⁽³⁾ ΕΕ C 189 της 15.6.2017, σ. 5.

⁽⁴⁾ ΕΕ C 393 της 19.12.2012, σ. 20.

⁽⁵⁾ ΕΕ C 372 της 20.12.2011, σ. 24.

⁽⁶⁾ ΕΕ C 393 της 19.12.2012, σ. 22.

⁽⁷⁾ ΕΕ C 32 της 4.2.2014, σ. 2.

⁽⁸⁾ ΕΕ C 436 της 5.12.2014, σ. 2.

7. Τα συμπεράσματα του Συμβουλίου σχετικά με την προώθηση των κινητικών δεξιοτήτων, των σωματικών και αθλητικών δραστηριοτήτων για τα παιδιά, ⁽¹⁾ ευνοούν την ενθάρρυνση της φυσικής αγωγής στα σχολεία, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελματικών δεξιοτήτων στην πρώιμη παιδική ηλικία, στο πλαίσιο της αλλαγής των καθημερινών συνηθειών των παιδιών από τις σωματικές δραστηριότητες έως τις πιο καθιστικές δραστηριότητες.
8. Τα συμπεράσματα του Συμβουλίου για τη συμβολή στην ανάσχεση της αύξησης του παιδικού υπερβολικού βάρους και της παιδικής παχυσαρκίας ⁽²⁾ επιβεβαιώνουν ότι η υγεία αποτελεί αξία, ευκαιρία και επένδυση για την οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη κάθε χώρας και ότι η παιδική παχυσαρκία αποτελεί ισχυρό παράγοντα πρόβλεψης της παχυσαρκίας των ενηλίκων με γνωστές υγειονομικές και οικονομικές συνέπειες.

ΕΚΤΙΜΩΝΤΑΣ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ:

9. Ο αθλητισμός αναγνωρίζεται ως κινητήρια δύναμη της οικονομικής ανάπτυξης από την άποψη των επιπτώσεων στην προσιτή αξία, στο ακατάριστο εγχώριο προϊόν και στην αγοραστική δύναμη. ⁽³⁾
10. Ο αθλητισμός είναι ένα διατομεακό φαινόμενο και υπερβαίνει κατά πολύ τα έσοδα της αθλητικής βιομηχανίας. Αντιπροσωπεύει ιδίως στοιχείο για τη δημόσια υγεία, την περιφερειακή ανάπτυξη και τον τουρισμό, αλλά και την ένταξη και την εκπαίδευση ως κοινωνικός σύνδεσμος.
11. Οι προσπάθειες όσον αφορά τη δυνατότητα μέτρησης του οικονομικού αντικτύπου του αθλητισμού έχουν γίνει σε επίπεδο ΕΕ, δεδομένου ότι η οικονομική διάσταση του αθλητισμού εξετάστηκε για πρώτη φορά στο πλαίσιο της ΕΕ το 2006 ⁽⁴⁾.
12. Μέχρι σήμερα, συνολικά εννέα κράτη μέλη της ΕΕ ⁽⁵⁾ διατηρούν πλήρεις εθνικούς δορυφορικούς λογαριασμούς για τον αθλητισμό (SSA) και άλλες πέντε χώρες ⁽⁶⁾ διατηρούν σειρά δεδομένων που σχετίζονται με τον αθλητισμό, τα οποία επιτρέπουν υψηλό βαθμό ακρίβειας στα αποτελέσματα.
13. Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη ⁽⁷⁾, ο αθλητισμός αντιπροσωπεύει το 2,12 % του ΑΕΠ της ΕΕ και η απασχόληση στον τομέα του αθλητισμού είναι υπεύθυνη για 5,67 εκατομμύρια άτομα (2,72 % της απασχόλησης στην ΕΕ). Τα αποτελέσματα δείχνουν επίσης ότι, όταν η οικονομία αντιμετωπίζει προβλήματα, ο αθλητισμός αποτελούσε έναν πολύ ανθεκτικό τομέα, δημιουργώντας ανάπτυξη και θέσεις εργασίας. ⁽⁷⁾
14. Παρά το γεγονός ότι η οικονομική διάσταση του αθλητισμού - η οποία αντιστοιχεί στους εθνικούς λογαριασμούς - εκφράζεται μέσω των ΔΛΑ και άλλων συστημάτων υπολογισμού, η συμβολή του αθλητισμού στην οικονομία εξακολουθεί να υποτιμάται, διότι υπάρχουν πολλές πρόσθετες, αποκαλούμενες κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις (π.χ. οικονομικές επιπτώσεις στην υγεία, η εμπλοκή των εθελοντών, η συμβολή της καινοτομίας στην ανάπτυξη και η συμβολή του αθλητισμού στην περιφερειακή ανάπτυξη) που εξακολουθούν να μην εκπροσωπούνται, αλλά έχουν επιπτώσεις στο ΑΕΠ και την απασχόληση.
15. Το οικονομικό κόστος των ασθενειών που σχετίζονται με τη σωματική αδράνεια ⁽⁸⁾, δεν αντικατοπτρίζεται στους εθνικούς λογαριασμούς ⁽⁹⁾, ακόμη και αν αυτές οι οικονομικές επιπτώσεις είναι σημαντικές ⁽¹⁰⁾, και δεν μπορούν να προσδιοριστούν ποσοτικά χωρίς τις κατάλληλες μεθόδους.
16. Η εθελοντική εργασία έχει σημαντικό εκπαιδευτικό όφελος και συμβάλλει σημαντικά στην οικονομική διάσταση του αθλητισμού, ⁽¹¹⁾ η οποία δεν αντικατοπτρίζεται στους εθνικούς λογαριασμούς.
17. Η διάσταση της καινοτομίας που σχετίζεται με τον αθλητισμό ⁽¹²⁾ δεν έχει ακόμη εξεταστεί επαρκώς όσον αφορά το ΑΕγχΠ και την απασχόληση, λόγω έλλειψης στοιχείων. Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό να αναπτυχθούν αξιόπιστα εμπειρικά αποτελέσματα σχετικά με τον αντίκτυπο της καινοτομίας στον τομέα του αθλητισμού στη δυναμική των εξαγωγών και στην οικονομική ανάπτυξη.

⁽¹⁾ ΕΕ C 417 της 15.12.2015, σ. 46.

⁽²⁾ ΕΕ C 205 της 29.6.2017, σ. 46.

⁽³⁾ Μελέτη ως προς τον οικονομικό αντίκτυπο του αθλητισμού μέσω δορυφορικών λογαριασμών για τον αθλητισμό 2018.

⁽⁴⁾ Ομάδα εμπειρογνομών για τις στατιστικές στον αθλητισμό (2011-2014), Ορισμός του αθλητισμού του Βιλνιους.

⁽⁵⁾ Αυστρία, Βέλγιο, Κύπρος, Γερμανία, Λιθουανία, Κάτω Χώρες, Πολωνία, Πορτογαλία και Ηνωμένο Βασίλειο.

⁽⁶⁾ Βουλγαρία, Γαλλία, Λουξεμβούργο, Σλοβακία και Ισπανία.

⁽⁷⁾ Επιβεβαιώνεται επίσης στο: [http://www.oecd.org/mcm/C-MIN\(2013\)1-ENG.pdf](http://www.oecd.org/mcm/C-MIN(2013)1-ENG.pdf)

⁽⁸⁾ Το άμεσο κόστος στο σύστημα υγείας, οι απώλειες παραγωγικότητας, η θνησιμότητα και οι επαγγελματικές αναπηρίες που προκαλούνται από σωματικές διαταραχές που συνδέονται με τη σωματική αδράνεια, όπως π.χ. ο διαβήτης τύπου II, η κατάθλιψη, προβλήματα της σπονδυλικής στήλης ή οι καρδιαγγειακές παθήσεις.

⁽⁹⁾ Λογαριασμοί και τεχνικές για τη μέτρηση μιας οικονομικής δραστηριότητας μιας χώρας

⁽¹⁰⁾ Όπως επιβεβαιώνεται από τη μελέτη ISCA/CEBR «The Economic Cost of Physical Inactivity in Europe» (Το οικονομικό κόστος της σωματικής αδράνειας στην Ευρώπη): <http://inactivity-time-bom.nowwemove.com/> και η μελέτη του ΠΟΥ «Physical activity and health: evidence for action»: http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0011/87545/E89490.pdf?ua=1

⁽¹¹⁾ Μελέτη για τον εθελοντισμό στην Ευρωπαϊκή Ένωση, 2010

⁽¹²⁾ Κάλυψη της διαδικασίας μετατροπής μιας ιδέας ή ευρήματος σε αγαθό ή υπηρεσία που δημιουργεί αξία ή για την οποία οι πελάτες θα πληρώσουν

18. Η συμβολή του αθλητισμού στην περιφερειακή ανάπτυξη εξακολουθεί να στερείται προβολής και ευαισθητοποίησης για τους πολλούς τρόπους με τους οποίους ο αθλητισμός και η σωματική άσκηση θα μπορούσαν να αποτελέσουν ισχυρό μέσο για την επίτευξη του στόχου της συνοχής της ΕΕ, ιδίως με σκοπό να συμβάλουν στην επίτευξη των στόχων της στρατηγικής «Ευρώπη 2020». Τα πρόσφατα στοιχεία⁽¹⁾ έδειξαν με ποιο τρόπο τα έργα που έχουν σχέση με τον αθλητισμό έχουν συμβάλει στις τοπικές οικονομίες, την απασχόληση και την κοινωνική συνοχή, ενώ έχουν τονίσει ότι πολλές περιφέρειες σε όλη την Ευρώπη έχουν συμπεριλάβει τον αθλητισμό στις στρατηγικές τους για την έξυπνη εξειδίκευση.

ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΟΤΙ:

19. Η εκπροσώπηση της συμβολής του αθλητισμού στην οικονομία στο σύνολό της απαιτεί την εξέταση πρόσθετων πτυχών, όπως, μεταξύ άλλων, την ποσοτικοποίηση των οικονομικών επιπτώσεων της σωματικής άσκησης στην υγεία, την αναγνώριση του πρόσθετου οφέλους από την εθελοντική εργασία, τη συμβολή της καινοτομίας στην ενίσχυση του αναπτυξιακού δυναμικού και την ανάλυση του αντικτύπου των έργων στον τομέα του αθλητισμού στην περιφερειακή ανάπτυξη.
20. Η μέτρηση των κοινωνικοοικονομικών επιδράσεων του αθλητισμού απαιτεί πρόσθετες μεθόδους και προσεγγίσεις⁽²⁾. Προκειμένου να παρέχονται τεκμηριωμένα αποτελέσματα σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, είναι αναγκαία η διαθεσιμότητα συγκρίσιμων δεδομένων και ευρημάτων. Τυχόν συλλεχθέντα δεδομένα για τα θέματα αυτά θα πρέπει να αναλύονται ανά φύλο.
21. Οι αθλητικές και φυσικές δραστηριότητες συμβάλλουν στην αντιμετώπιση των σημερινών τοπικών και περιφερειακών προκλήσεων, ιδίως με την ανάπτυξη λύσεων ήπιας κινητικότητας, με την επιτάχυνση της αναζωογόνησης των αστικών περιοχών χάρη στις έξυπνες αθλητικές υποδομές ή με τη βελτίωση της κοινωνικής συνοχής σε διάφορες κοινότητες.

ΚΑΛΟΥΝ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ:

22. Να εξετάσουν το ενδεχόμενο ανάπτυξης ΔΔΑ ή άλλων συγκρίσιμων συστημάτων υπολογισμού για την ποσοτικοποίηση του οικονομικού αντικτύπου του αθλητισμού.
23. Να υποστηρίξουν και να διαδώσουν την ιδέα της επέκτασης της εκπροσώπησης της οικονομικής διάστασης του αθλητισμού από κοινωνικοοικονομικές πτυχές, ιδίως στον τομέα του εθελοντισμού, των οικονομικών πτυχών και της καινοτομίας στον τομέα της υγείας, σε ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο, και μέσω της ενίσχυσης της διατομεακής συνεργασίας.
24. Να λάβουν υπόψη την αξία της εθελοντικής εργασίας για την εθνική οικονομία και να συμπεριλάβουν το θέμα αυτό στις στατιστικές.
25. Να ενισχύσουν την ευαισθητοποίηση σχετικά με το δυναμικό του αθλητισμού να συμβάλει στην ανάπτυξη και την απασχόληση μέσω αξιόπιστων δεδομένων.
26. Να εξετάσουν το ενδεχόμενο περαιτέρω συνεργασίας μεταξύ των κρατών μελών και με την Επιτροπή για την ανάπτυξη συγκρίσιμων ορισμών, μεθόδων και προτύπων σχετικά με τις κοινωνικοοικονομικές διαστάσεις του τομέα του αθλητισμού.
27. Να προωθήσουν την ανταλλαγή, σε εθνικό επίπεδο, όσον αφορά την προσθήκη στρατηγικών έξυπνης εξειδίκευσης, όπως οι συνεργατικοί σχηματισμοί για τον αθλητισμό, όπου απαιτείται.
28. Να εξετάσουν τη συμπερίληψη του αθλητισμού και των φυσικών δραστηριοτήτων ως διατομεακή προτεραιότητα σε άλλους τομείς πολιτικής, όπως η υγεία, η εκπαίδευση, οι μεταφορές, ο αστικός σχεδιασμός, οι κοινωνικές και τουριστικές πολιτικές, όπου η συμβολή του αθλητισμού έχει αποδειχθεί ευρέως.

ΚΑΛΟΥΝ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

29. Να προαγάγει και να υποστηρίξει δράσεις όπως η ανταλλαγή σχετικών δεδομένων και η τεχνογνωσία συγκεκριμένης μεθόδου, η συλλογή αποδεικτικών στοιχείων και η συγκέντρωση στατιστικών για τον αθλητισμό, καθώς και η τεχνική υποστήριξη, που αποσκοπούν στη βελτίωση και την απλούστευση των προσπαθειών των κρατών μελών για την ποσοτικοποίηση της οικονομικής διάστασης του αθλητισμού.
30. Να δρομολογήσει μια διαδικασία αξιολόγησης σχετικά με τη χρήση και τη δυνατότητα εφαρμογής των συστημάτων υπολογισμού που χρησιμοποιούνται για την ποσοτικοποίηση των κοινωνικοοικονομικών πτυχών του αθλητισμού, συμπεριλαμβανομένης της χαρτογράφησης των υφιστάμενων ερευνών και της συλλογής παραδειγμάτων βέλτιστων πρακτικών.
31. Να στηρίξει, στο πλαίσιο ομάδας εμπειρογνομόνων και με την υποστήριξη της Eurostat, την ανάπτυξη εργαλείων για τη συμπλήρωση ή την επικαιροποίηση των ήδη υφιστάμενων δεδομένων σχετικά με την οικονομική διάσταση του αθλητισμού, συμπεριλαμβανομένων των κοινωνικοοικονομικών πτυχών.

⁽¹⁾ Μελέτη σχετικά με τη συμβολή του αθλητισμού στην περιφερειακή ανάπτυξη μέσω των διαρθρωτικών ταμείων, 2016.

⁽²⁾ Το σχέδιο δράσης Kazan, όπως εγκρίθηκε στις 15 Ιουλίου 2017 από την Unesco, προβλέπει επίσης στη δράση 2 την ανάγκη ανάπτυξης κοινών δεικτών για τη μέτρηση της συμβολής της φυσικής αγωγής, της σωματικής άσκησης και του αθλητισμού στους στόχους και σκοπούς της αειφόρου ανάπτυξης.

32. Να ενισχύσει την ευαισθητοποίηση σχετικά με το δυναμικό του αθλητισμού ως πηγή καινοτομίας.
33. Να στηρίξει την ανταλλαγή και να ενισχύσει περαιτέρω τη συνεργασία, τόσο εντός της Επιτροπής όσο και με άλλα θεσμικά όργανα της ΕΕ, σχετικά με τον ρόλο του αθλητισμού στις σύγχρονες οικονομίες και στην κοινωνία, ιδίως ενόψει της συμβολής του στην περιφερειακή ανάπτυξη.

ΚΑΛΟΥΝ ΤΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΚΙΝΗΜΑ:

34. Να υποστηρίξει τη συλλογή δεδομένων σχετικά με τη συμβολή του εθελοντισμού στον αθλητισμό και τη σωματική άσκηση.
 35. Να εξετάσει το ενδεχόμενο να προωθήσει συγκρίσιμη οικονομική ανάλυση σχετικά με τον οικονομικό αντίκτυπο της εθελοντικής εργασίας και της σωματικής άσκησης, καθώς και της σωματικής αδράνειας.
 36. Να ενθαρρύνει την ανταλλαγή βέλτιστων πρακτικών σχετικά με μεθόδους για τη μέτρηση των κοινωνικοοικονομικών επιπτώσεων με εμπειρογνώμονες.
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Η Λευκή Βίβλος της Επιτροπής για τον αθλητισμό⁽¹⁾ δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην οικονομική διάσταση του αθλητισμού, τονίζοντας την ανάγκη για συγκρίσιμες πληροφορίες σε επίπεδο ΕΕ για την ανάπτυξη τεκμηριωμένων πολιτικών.
2. Η ανακοίνωση της Επιτροπής για τον αθλητισμό⁽²⁾ αναγνωρίζει τη σημασία των δορυφορικών λογαριασμών για τον αθλητισμό (SSA) για τη χάραξη ορθής πολιτικής και τονίζει την αξία του αθλητισμού ως μέσου περιφερειακής ανάπτυξης.

⁽¹⁾ Έγγρ. 11811/07 - COM(2007)391 final, 12.7.2007.

⁽²⁾ Έγγρ. 5597/11 - COM(2011)12 final, 21.1.2011.

Συμπεράσματα του Συμβουλίου
σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση σε ποινικές υποθέσεις με θέμα
«Προώθηση της αμοιβαίας αναγνώρισης μέσω της ενίσχυσης της αμοιβαίας εμπιστοσύνης»
(2018/C 449/02)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Υπενθυμίζοντας ότι, σύμφωνα με το άρθρο 82 παράγραφος 1 της ΣΛΕΕ, η δικαστική συνεργασία σε ποινικές υποθέσεις στην Ένωση θεμελιώνεται στην αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης των δικαστικών αποφάσεων και διαταγών·

Σημειώνοντας ότι, κατ' εφαρμογήν της αρχής αυτής, η αρμόδια αρχή ενός κράτους μέλους διαβιβάζει τη δικαστική απόφαση ή διαταγή στην αρμόδια αρχή άλλου κράτους μέλους, η οποία στη συνέχεια εκτελεί την απόφαση αυτή σαν να ήταν δική της (σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες)·

Επιβεβαιώνοντας ότι η αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης βασίζεται στην αμοιβαία εμπιστοσύνη που αναπτύχθηκε μέσα από τις κοινές αξίες των κρατών μελών σχετικά με τον σεβασμό της ανθρώπινης αξιοπρέπειας, της ελευθερίας, της δημοκρατίας, της ισότητας, του κράτους δικαίου και των ανθρωπίνων δικαιωμάτων, ούτως ώστε κάθε αρχή να έχει εμπιστοσύνη ότι οι άλλες αρχές εφαρμόζουν ισοδύναμα πρότυπα προστασίας των δικαιωμάτων στο πλαίσιο των εθνικών τους συστημάτων ποινικής δικαιοσύνης·

Τονίζοντας ότι το δικαίωμα σε δίκαιη δίκη, το οποίο, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει και την απαίτηση για ανεξαρτησία της δικαιοσύνης, έχει καίρια σημασία για την αποτελεσματική προστασία των θεμελιωδών δικαιωμάτων, δεδομένου ότι εγγυάται την προστασία όλων των ατομικών δικαιωμάτων που απορρέουν από το ενωσιακό και το εθνικό δίκαιο και τη διαφύλαξη των κοινών αξιών των κρατών μελών, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 της ΣΕΕ, και ιδίως του κράτους δικαίου·

Επισημαίνοντας ότι διάφορα ζητήματα –κυρίως πρακτικής ή πολιτικής φύσης– μπορούν να επηρεάσουν την αμοιβαία εμπιστοσύνη, και ότι, ως εκ τούτου, απαιτούνται διαρκείς προσπάθειες για την προώθηση και την ενίσχυση της εμπιστοσύνης αυτής·

Λαμβάνοντας υπόψη ότι τα ζητήματα αυτά αφορούν, μεταξύ άλλων, τις διαφορές στην υλοποίηση και την εφαρμογή του δικαίου της Ένωσης, το κράτος δικαίου, και τους τομείς με ιδιαίτερη σημασία για τα θεμελιώδη δικαιώματα, όπως οι συνθήκες κράτησης και η διάρκεια της προφυλάκισης·

Υπενθυμίζοντας ότι, κατά την άτυπη σύνοδο τους στις 12 και 13 Ιουλίου 2018, οι υπουργοί συζήτησαν τις πρόσφατες εξελίξεις που θέτουν προκλήσεις όσον αφορά την αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης, καθώς και τη συναφή νομολογία του Δικαστηρίου της ΕΕ (ΔΕΕ)·

Υπενθυμίζοντας επιπλέον ότι κατά τη συνεδρίαση της CATS στις 18 Σεπτεμβρίου 2018, οι αντιπροσωπείες εξέτασαν έγγραφο της Προεδρίας στο οποίο εκτίθενται τα προβλήματα και τα εμπόδια που ανακύπτουν σε σχέση με την εφαρμογή των πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης, καθώς και προτάσεις για πιθανή δράση (11956/18)·

Υπενθυμίζοντας, τέλος, ότι κατά τη συνεδρίαση του Συμβουλίου (Δικαιοσύνης και Εσωτερικών Υποθέσεων) στις 11 Οκτωβρίου 2018, οι υπουργοί παρέιχαν πληροφορίες σχετικά με τις βέλτιστες πρακτικές και τα μέτρα που λαμβάνονται για την ενίσχυση της αμοιβαίας αναγνώρισης και της αμοιβαίας εμπιστοσύνης, και για τα πρακτικά και νομικά μέτρα για την αντιμετώπιση των πρόσφατων εξελίξεων, ειδικότερα των εξελίξεων στη νομολογία του ΔΕΕ καθώς και στη νομολογία του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου των Δικαιωμάτων του Ανθρώπου (12492/18)·

ΕΝΕΚΡΙΝΕ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ:

1. Υπενθυμίζεται στα κράτη μέλη ότι η αποδοτικότητα και η αποτελεσματικότητα των ενωσιακών πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης, ιδίως εκείνων που έχουν τη νομική μορφή των αποφάσεων-πλαισίων ή των οδηγιών, εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη σχετική εθνική νομοθεσία που καταρτίζεται και εκδίδεται σύμφωνα με τις εν λόγω πράξεις·
2. Τα κράτη μέλη καλούνται να σημειώσουν τη βαρύτητα της ορθής και έγκαιρης εφαρμογής των οδηγιών περί δικονομικών δικαιωμάτων⁽¹⁾ με σκοπό να εγγυώνται τον σεβασμό του δικαιώματος σε δίκαιη δίκη·
3. Τα κράτη μέλη θα πρέπει να εξακολουθήσουν να διασφαλίζουν την ανεξαρτησία και την αμεροληψία των δικαστηρίων και των δικαστών, δεδομένου ότι αυτό αποτελεί ουσιαστικό στοιχείο του θεμελιώδους δικαιώματος σε δίκαιη δίκη, το οποίο κατοχυρώνεται από το άρθρο 47 δεύτερο εδάφιο του Χάρτη των Θεμελιωδών Δικαιωμάτων·

⁽¹⁾ Οδηγίες (ΕΕ) 2010/64, (ΕΕ) 2012/13, (ΕΕ) 2013/48, (ΕΕ) 2016/343, (ΕΕ) 2016/800 και (ΕΕ) 2016/1919 για τα κράτη μέλη που δεσμεύονται από αυτές.

4. Υπενθυμίζεται στα κράτη μέλη ότι, σύμφωνα με τη νομολογία του Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η άρνηση εκτέλεσης διαταγής ή δικαστικής απόφασης που έχει εκδοθεί με βάση πράξη αμοιβαίας αναγνώρισης μπορεί να δικαιολογηθεί μόνο σε εξαιρετικές περιστάσεις και λαμβάνοντας υπόψη ότι, δυνάμει της αρχής της υπεροχής του δικαίου της Ένωσης, τα κράτη μέλη δεν μπορούν να απαιτούν επίπεδο εθνικής προστασίας των θεμελιωδών δικαιωμάτων από άλλο κράτος μέλος υψηλότερο από εκείνο που προβλέπει το δίκαιο της ΕΕ. Κατά συνέπεια, κάθε περίπτωση μη εκτέλεσης που στηρίζεται σε λόγο που αφορά παραβίαση των θεμελιωδών δικαιωμάτων πρέπει να εφαρμόζεται συσταλτικά, ακολουθώντας την προσέγγιση που έχει αναπτυχθεί από το ΔΕΕ στη νομολογία του.
5. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνονται να θεσπίσουν νομοθεσία που να δίνει, κατά περίπτωση, τη δυνατότητα χρήσης εναλλακτικών προς την κράτηση μέτρων, προκειμένου να μειωθεί ο πληθυσμός στους εθνικούς χώρους κράτησης, και με τον τρόπο αυτό να προωθήσουν τον στόχο της κοινωνικής αποκατάστασης και, επίσης, να αντιμετωπίσουν το γεγονός ότι η αμοιβαία εμπιστοσύνη συχνά παρεμποδίζεται από τις κακές συνθήκες κράτησης και το πρόβλημα των υπερπλήρων φυλακών.
6. Τα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενθαρρύνονται να προωθήσουν τη συνεχή κατάρτιση των δικαστών, των εισαγγελέων και άλλων επαγγελματιών, μεταξύ άλλων και στον τομέα των θεμελιωδών δικαιωμάτων στις ποινικές διαδικασίες, καθώς αυτό μπορεί να ενισχύσει την εφαρμογή των πράξεων της ΕΕ που βασίζονται στην αμοιβαία αναγνώριση, με σκοπό να προωθηθεί η αμοιβαία εμπιστοσύνη εντός του ευρωπαϊκού δικαστικού χώρου μέσω της διοργάνωσης σεμιναρίων δικαστικής κατάρτισης και ανταλλαγών, και να δοθεί η δέουσα προσοχή στην κατάλληλη χρηματοδότηση των δραστηριοτήτων κατάρτισης στον τομέα αυτό σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, ιδίως εκείνων που διοργανώνονται από το Ευρωπαϊκό Δίκτυο Κατάρτισης Δικαστικών (ΕΔΚΔ).
7. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνονται να ορίσουν επαγγελματίες –που μπορεί να είναι εθνικά σημεία επαφής για το ευρωπαϊκό δικαστικό δίκτυο (ΕΔΔ)– στο πλαίσιο της δικαιοδοσίας τους ως ειδικούς στον τομέα της δικαστικής συνεργασίας σε ποινικές υποθέσεις, προκειμένου να μπορούν να επικουρούν άλλους επαγγελματίες στην εφαρμογή όλων των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των πράξεων της ΕΕ που στηρίζονται στην αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης.
8. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνονται, όπου είναι δυνατόν με την υποστήριξη της χρηματοδότησης της ΕΕ, να προωθήσουν ανταλλαγές μεταξύ επαγγελματιών των διαφόρων κρατών μελών και να ενθαρρύνουν τις λοιπές επαφές μεταξύ των επαγγελματιών αυτών, καθώς αυτό μπορεί να ενισχύσει την αμοιβαία εμπιστοσύνη και την προαγωγή της αποτελεσματικής εφαρμογής της αρχής της αμοιβαίας αναγνώρισης.
9. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνονται να ανταλλάσσουν βέλτιστες πρακτικές για την ενίσχυση της αμοιβαίας αναγνώρισης και της αμοιβαίας εμπιστοσύνης, μεταξύ άλλων στο πλαίσιο της COPEN ή της CATS.
10. Τα κράτη μέλη ενθαρρύνονται να θεσπίσουν (μη δεσμευτικές) κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την εφαρμογή των πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης της ΕΕ, έτσι ώστε να βοηθηθούν οι επαγγελματίες να κατανοήσουν τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να ερμηνεύεται και να εφαρμόζεται η εθνική νομοθεσία για την εφαρμογή των πράξεων της ΕΕ.
11. Τα κράτη μέλη καλούνται να ενθαρρύνουν τους επαγγελματίες να κάνουν πλήρη χρήση των δυνατοτήτων του ΕΔΔ και της Eurojust, σύμφωνα με τις αντίστοιχες εντολές αυτών, ώστε να βοηθηθούν κατά τον χειρισμό θεμάτων δικαστικής συνεργασίας σε ποινικές υποθέσεις.
12. Τα κράτη μέλη καλούνται, ιδίως, να ενθαρρύνουν τους επαγγελματίες να κάνουν χρήση των πρακτικών εργαλείων για τη δικαστική συνεργασία και των (ηλεκτρονικών) εντύπων και πιστοποιητικών των πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης που είναι διαθέσιμα στον διαδικτυακό τόπο του ΕΔΔ, καθώς αυτό μπορεί να διευκολύνει την εφαρμογή των εν λόγω πράξεων.
13. Τα κράτη μέλη καλούνται να ενθαρρύνουν τους επαγγελματίες που ενεργούν ως αρχές εκτέλεσης σε διαδικασίες αμοιβαίας αναγνώρισης να προχωρήσουν σε διάλογο και απευθείας διαβουλεύσεις με τις αρχές έκδοσης σε άλλα κράτη μέλη, όπου αυτό ενδέχεται να κρίνεται σκόπιμο, ιδίως, πριν εξεταστεί το ενδεχόμενο μη αναγνώρισης ή μη εκτέλεσης διαταγής ή δικαστικής απόφασης που αποστέλλεται στο πλαίσιο των διαδικασιών αυτών.
14. Τα κράτη μέλη καλούνται να εξασφαλίσουν ότι τα σημεία επαφής του ΕΔΔ έχουν τη δυνατότητα να εκτελούν τα καθήκοντά τους ως σημείων επαφής του ΕΔΔ παράλληλα με τις τακτικές τους αρμοδιότητες και τα τακτικά τους καθήκοντα, όπως υπογραμμίστηκε στην τελική έκθεση του έκτου γύρου αμοιβαίων αξιολογήσεων (σύσταση αριθ. 7), έτσι ώστε το ΕΔΔ να μπορεί να συνεχίσει να ασκεί αποτελεσματικά τα καθήκοντά του, μεταξύ άλλων και στον τομέα της αμοιβαίας αναγνώρισης.
15. Τα κράτη μέλη που έχουν προβεί σε δήλωση (επιφύλαξη) σε σχέση με κάποια πράξη αμοιβαίας αναγνώρισης καλούνται να εξακριβώσουν κατά πόσον η εν λόγω δήλωση μπορεί να ανακληθεί, ώστε να προαχθεί η ομοιόμορφη εφαρμογή της εν λόγω πράξης.

16. Τα κράτη μέλη καλούνται να προωθήσουν την ενεργό συμμετοχή των αρμόδιων εκπροσώπων στο συνέδριο για τον υπερπληθυσμό των φυλακών, που θα διοργανωθεί από το Συμβούλιο της Ευρώπης με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στις 24 και 25 Απριλίου 2019, καθώς και στο συνέδριο σχετικά με τις τρέχουσες προκλήσεις για τα ευρωπαϊκά σωφρονιστικά συστήματα, που θα πραγματοποιηθεί στο πλαίσιο της ρουμανικής προεδρίας του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης·
17. Τα κράτη μέλη και η Επιτροπή καλούνται να δημιουργήσουν κατά προτεραιότητα το σύστημα ηλεκτρονικής ανταλλαγής ψηφιακών πιστηρίων ως ασφαλή τρόπο για την αποστολή αιτημάτων και απαντήσεων της ευρωπαϊκής εντολής έρευνας και της αμοιβαίας δικαστικής συνδρομής·
18. Η Επιτροπή καλείται να κάνει χρήση των αρμοδιοτήτων της, όπου κρίνεται σκόπιμο, για να εξασφαλίσει ότι οι πράξεις της ΕΕ σχετικά με τη δικαστική συνεργασία σε ποινικές υποθέσεις, καθώς και τα δικονομικά δικαιώματα, υλοποιούνται κατά τρόπο έγκαιρο και ορθό·
19. Η Επιτροπή καλείται να παράσχει πρακτική καθοδήγηση σχετικά με την πρόσφατη νομολογία του ΔΕΕ, κυρίως τη νομολογία *Aranyosi*, καθώς και σχετικά με το πού μπορούν να εξευρεθούν σχετικές πηγές για τους επαγγελματίες, οι οποίες να περιέχουν αντικειμενικές, αξιόπιστες και επικαιροποιημένες πληροφορίες για τα σωφρονιστικά ιδρύματα και τις συνθήκες που επικρατούν στις φυλακές στα κράτη μέλη·
20. Το Συμβούλιο καλεί τα κράτη μέλη να εξετάσουν τη δυνατότητα μετάφρασης του ενημερωτικού δελτίου του Συμβουλίου της Ευρώπης σχετικά με τις συνθήκες κράτησης και τη μεταχείριση των κρατούμενων στην επίσημη γλώσσα τους και την προσφορά των μεταφράσεων αυτών στο Συμβούλιο της Ευρώπης για δημοσίευση στον διαδικτυακό τόπο του·
21. Η Επιτροπή καλείται, σε διαβούλευση με τα κράτη μέλη, να αναπτύξει περαιτέρω και να επικαιροποιεί τακτικά το εγχειρίδιο για το ευρωπαϊκό ένταλμα σύλληψης, μεταξύ άλλων λαμβάνοντας υπόψη την πρόσφατη νομολογία του ΔΕΕ και τις βέλτιστες πρακτικές για την ορθή εφαρμογή της, καθώς και να εκπονήσει εγχειρίδια για άλλες νομικές πράξεις αμοιβαίας αναγνώρισης, όταν τεθούν πλήρως σε εφαρμογή από τα κράτη μέλη, π.χ. για τις αποφάσεις-πλαίσια σχετικά με τις στερητικές της ελευθερίας ποινές ⁽¹⁾ και την αναστολή εκτέλεσης της ποινής ή την απόλυση υπό όρους ⁽²⁾, καθώς και, στο μέλλον, για την οδηγία για την ΕΕΕ ⁽³⁾ και τον κανονισμό για τις αποφάσεις δέσμευσης και δήμευσης ⁽⁴⁾, προκειμένου να προωθήσουν την ορθή υλοποίηση και εφαρμογή των εν λόγω πράξεων·
22. Η Επιτροπή καλείται να κοινοποιήσει στο ΕΔΔ τις κοινοποιήσεις των κρατών μελών σχετικά με τις πράξεις αμοιβαίας αναγνώρισης της ΕΕ και άλλες πράξεις που σχετίζονται με τη δικαστική συνεργασία σε ποινικές υποθέσεις σε τουλάχιστον μία ευρέως κατανοητή γλώσσα της ΕΕ, ώστε το ΕΔΔ να μπορέσει να τις δημοσιεύει στον διαδικτυακό τόπο του·
23. Η Επιτροπή παροτρύνεται να συνεχίσει να διοργανώνει συνεδριάσεις με εμπειρογνώμονες και επαγγελματίες για να συζητούν θέματα που αφορούν την αμοιβαία αναγνώριση, να εντείνει τη συχνότητα και την ένταση αυτών των συνεδριάσεων, όταν αυτό κρίνεται χρήσιμο, και να θέτει το αποτέλεσμα των εν λόγω συνεδριάσεων στη διάθεση των επαγγελματιών του κλάδου·
24. Η Επιτροπή καλείται να προωθήσει τη βέλτιστη χρήση των πόρων στο πλαίσιο των χρηματοδοτικών προγραμμάτων της ΕΕ, σε περίπτωση που καθίστανται διαθέσιμοι, προκειμένου να ενισχυθεί και να προωθηθεί η δικαστική συνεργασία μεταξύ των κρατών μελών, μεταξύ άλλων για τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεων κράτησης στα κράτη μέλη και την παροχή στήριξης σε αυτά για την αντιμετώπιση του προβλήματος των ελλিপών συνθηκών κράτησης, καθώς αυτό μπορεί να είναι επιζήμιο για την εφαρμογή των πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης·
25. Η Επιτροπή, το Συμβούλιο και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ενθαρρύνονται να εκπονήσουν σχέδια πράξεων για την αμοιβαία αναγνώριση, συμπεριλαμβανομένων των εντύπων και των πιστοποιητικών, με πιο σαφή, ακριβή και φιλικό προς τον χρήστη τρόπο, και να επιδιώξουν μεγαλύτερη συνοχή κατά την εκπόνησή τους, προκειμένου να διευκολύνεται η εφαρμογή των πράξεων αυτών από τους επαγγελματίες. Προς το σκοπό αυτό, θα πρέπει να ζητείται, όπου κρίνεται σκόπιμο, η συνδρομή της Eurojust και του ΕΔΔ·
26. Η Eurojust ενθαρρύνεται να συνεχίσει τις επιχειρησιακές και στρατηγικές εργασίες της σε σχέση με πράξεις αμοιβαίας αναγνώρισης, προκειμένου να διευκολυνθεί η εφαρμογή των εν λόγω πράξεων·

⁽¹⁾ Απόφαση πλαίσιο 2008/909/ΔΕΥ.

⁽²⁾ Απόφαση πλαίσιο 2008/947/ΔΕΥ.

⁽³⁾ Οδηγία 2014/41/ΕΕ.

⁽⁴⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2018/1805.

27. Η Eurojust και το ΕΔΔ καλούνται να συνεχίσουν να διαδραματίζουν ενεργό ρόλο στην αντιμετώπιση των εμποδίων και τον εντοπισμό των βέλτιστων πρακτικών ως προς την αμοιβαία αναγνώριση και να συνεχίσουν να καταβάλλουν συστηματική προσοχή στις πράξεις αμοιβαίας αναγνώρισης στις συνεδριάσεις τους με τους επαγγελματίες·
28. Το ΕΔΔ ενθαρρύνεται να συνεχίσει τη βελτίωση του διαδικτυακού του τόπου, μεταξύ άλλων, με πρακτικές πληροφορίες σχετικά με πράξεις αμοιβαίας αναγνώρισης, δεδομένου ότι αυτό έχει αποδειχθεί πολύ χρήσιμο εργαλείο για τους επαγγελματίες·
29. Το ΕΔΚΔ ενθαρρύνεται να συνεχίσει την διοργάνωση προγραμμάτων κατάρτισης σχετικά με το δίκαιο της Ένωσης, μεταξύ άλλων για τη σημασία του Χάρτη των Θεμελιωδών Δικαιωμάτων για τη λειτουργία των πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης σε ποινικές υποθέσεις, καθώς και τις ανταλλαγές μεταξύ των επαγγελματιών·
30. Το Συμβούλιο καλείται να ορίσει την πρακτική λειτουργία ορισμένων πράξεων αμοιβαίας αναγνώρισης ως το θέμα για τον ένατο γύρο αμοιβαίων αξιολογήσεων·
31. Η Προεδρία καλείται να συνεχίσει να καταβάλλει την απαραίτητη προσοχή, μεταξύ άλλων σε πολιτικό επίπεδο, στο ζήτημα της αμοιβαίας αναγνώρισης και της αμοιβαίας εμπιστοσύνης, ειδικότερα διασφαλίζοντας τακτική ανταλλαγή απόψεων για το θέμα αυτό, ώστε να προωθηθεί η εφαρμογή των πράξεων που βασίζονται στην αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης.
-

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

12 Δεκεμβρίου 2018

(2018/C 449/03)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1346	CAD	δολάριο Καναδά	1,5170
JPY	ιαπωνικό γιεν	128,67	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,8693
DKK	δανική κορόνα	7,4641	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6573
GBP	λίρα στερλίνα	0,90135	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5577
SEK	σουηδική κορόνα	10,3595	KRW	σούν Νότιας Κορέας	1 280,62
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1286	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,1475
ISK	ισλανδική κορόνα	140,00	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8155
NOK	νορβηγική κορόνα	9,7265	HRK	κροατική κούνα	7,3895
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 562,32
CZK	τσεχική κορόνα	25,866	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,7538
HUF	ουγγρικό φιορίνι	323,43	PHP	πέσο Φιλιππινών	59,714
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2986	RUB	ρωσικό ρούβλι	75,2467
RON	ρουμανικό λέου	4,6571	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,192
TRY	τουρκική λίρα	6,0893	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,3881
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5732	MXN	πέσο Μεξικού	22,7639
			INR	ινδική ρουπία	81,6900

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

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Δεκεμβρίου 2018

για τη δημοσίευση, στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

«Странджански манов мед» (Strandzhanski manov med) / «Манов мед от Странджа» (Manov med ot Strandzha) (ΠΟΠ)

(2018/C 449/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη 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⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Βουλγαρία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Странджански манов мед» (Strandzhanski manov med) / «Манов мед от Странджа» (Manov med ot Strandzha) σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Странджански манов мед» (Strandzhanski manov med) / «Манов мед от Странджа» (Manov med ot Strandzha) θα πρέπει να δημοσιευτούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Странджански манов мед» (Strandzhanski manov med) / «Манов мед от Странджа» (Manov med ot Strandzha) (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД» (STRANDZHANSKI MANOV MED) / «ΜΑΝΟΒ ΜΕΔ ΟΤ СТРАНДЖА» (MANOV MED OT STRANDZHA)

Αριθ. ΕΕ: PDO-BG-02306 — 12.4.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Странджански манов мед» (Strandzhanski manov med)/«Манов мед от Странджа» (Manov med ot Strandzha)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Βουλγαρία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή 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 «Strandzhanski manov med» είναι μέλι που παράγεται από μέλισσες από τις εκκρίσεις των ζωντανών τμημάτων φυτών και από τις απεκκρίσεις εντόμων που απομυζούν φυτά, τις οποίες συλλέγουν οι μέλισσες, τις συνδυάζουν με συγκεκριμένες δικές τους ουσίες, τις αποθηκεύουν, τις αφυδατώνουν και τις αποθέτουν σε κηρήθρα για να ωριμάσουν εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4. Το προϊόν «Strandzhanski manov med» παράγεται από μελίτωμα που εκκρίνεται από ορισμένα έντομα και από τον χυμό βελανιδιών, που συλλέγονται από τις μέλισσες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Εξωτερική όψη: αδιαφανές, ελαφρώς οπαλίζον, χωρίς ίχνη γόνου ή άλλου μηχανικού πολτού και χωρίς ενδείξεις ζύμωσης.

Χρώμα: καφέ ή σκούρο καφέ έως μαύρο χρώμα, με πρασινωπή απόχρωση. Μετά την κρυστάλλωση, το χρώμα μπορεί να αλλάξει σε ανοικτό καφέ ή γκρι.

Υφή: πυκνή, ρευστή, ημικρυσταλλική ή κρυσταλλωμένη μάζα.

Γεύση: γλυκιά, ελαφρώς όξινη, με πικρές νότες.

Άρωμα: φρυγμένα φρούτα και καραμέλα.

Απαιτήσεις σχετικά με τη σύνθεση του μελιού:

Φυσικοχημικές ιδιότητες:

περιεκτικότητα σε φρουκτόζη και σε γλυκόζη	όχι λιγότερο από 45 g/100 g
περιεκτικότητα σε σακχαρόζη	όχι περισσότερο από 5 g/100 g
ποσοστό υγρασίας	19 % κατ' ανώτατο όριο
περιεκτικότητα σε μη υδατοδιαλυτές ουσίες	όχι περισσότερο από 0,1 g/100 g
ηλεκτρική αγωγιμότητα	πρέπει να υπερβαίνει τα 0,95 mS/cm
ελεύθερα οξέα	όχι περισσότερο από 50 χιλιοστοϊσοδύναμα οξέος ανά 1 000 g
δείκτης διασάσης	πάνω από 12 μονάδες Schade μετά τη λήψη
περιεκτικότητα υδροξυμεθυλοφουρουράλης (HMF)	όχι περισσότερο από 10 mg/kg μετά τη λήψη του μελιού

Το «Strandzhanski manon med» διαφοροποιείται από το μέλι με βάση το νέκταρ κυρίως ως προς την υψηλή ηλεκτρική αγωγιμότητά του, η οποία οφείλεται στην υψηλότερη περιεκτικότητά του σε μικροθρεπτικά συστατικά: κάλιο (1 568-1 676 mg/kg), μαγνήσιο (149-169 mg/kg), λίθιο (0,11-0,33 mg/kg), μαγγάνιο (34-51 mg/kg), και αντιοξειδωτικά: περιεκτικότητα σε φαινόλη (56 - 165 mg/kg). Χαρακτηρίζεται από υψηλά επίπεδα μελεξιτόζης (4-11 %) και ερλόζης. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό είναι η παρουσία κουερσιτόλης και κεστόζης. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Strandzhanski manon med» είναι ότι περιέχει στοιχεία μελιτώματος (HDE), δηλαδή σπόρια μυκήτων, κονίδια, υφές κ.λπ., που είναι αποτέλεσμα της συγκεκριμένης διαδικασίας παραγωγής και συγκομιδής.

Παλινολογικά (γυρεολογικά) χαρακτηριστικά:

Το «Strandzhanski manon med» είναι μέλι μελιτώματος που περιέχει γύρη ποικίλης βοτανικής προέλευσης. Ο πλούτος των φυτικών ειδών στη Strandzha περιλαμβάνει: *Trifolium* (λευκό τριφύλλι), *Vicia* (κουκιά), *Lotus* (Λωτός ο τριφυλλόσχημος), *Tilia* (linden), *Echium* (οικογένεια *Boraginaceae*), *Rubus*, *Matricaria* (οικογένεια *Asteraceae*), *Daucus* (*Umbelliferae*), *Potentilla* (*Rosaceae*), *Paliurus*, *Dorycnium* (οικογένεια *Fabaceae*), *Brassicaceae*, Κληματίτης (*Clematitis vitalba*), Κίστος (φασκομηλιά, ροζ τριανταφυλλιά), *Plantago* και Χηνοποδιίδες.

Τα παλινολογικά χαρακτηριστικά του «Strandzhanski manon med» επηρεάζονται από συγκεκριμένα φυτά στην περιοχή Strandzha που δεν απαντούν αλλού στη Βουλγαρία. Τα είδη αυτά είναι τα εξής: *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium*, *Teucrium lamiifolium*, ροδοκόκκαρο δάφνης, *Hypericum androsaemum*, *Stachys thracica* και *Epimedium pubigerum*. Τα χαρακτηριστικά αυτά επηρεάζονται επίσης από την υπολειμματική χλωρίδα της τριτογενούς περιόδου — είδη τα οποία ήταν ευρέως διαδεδομένα στην περιοχή Strandzha κατά τη διάρκεια της τριτογενούς περιόδου— όπως *Cicer montbretii*, *Erica arborea*, μουστάρδα, κοινή ερείκη, φασκόμηλο, *Hypericum calycinum* και άλλα.

Η ευρωπαϊκή εξάπλωση επτά εξ αυτών περιορίζεται στην περιοχή Strandzha και στον Καύκασο: *Ilex colchica*, *Daphne pontica*, καυκάσια μύρτιλλα, *Rhododendron ponticum*, δρυς Strandzha, *Veronica turrilliana* και δρυς απόδοσκη.

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

Η σίτιση των μελισσών δεν επιτρέπεται κατά την περίοδο της συγκομιδής του μελιού. Οι μέλισσες μπορούν να σιτίζονται την άνοιξη και μετά τη λήψη του μελιού πριν από τον χειμώνα σε ποσότητες απαραίτητες για τη δημιουργία αποθεμάτων και την εξασφάλιση της επιβίωσης της αποικίας τον χειμώνα. Οι αποικίες μπορούν να σιτίζονται με ζάχαρη, ζαχαροζύμαρο και σιρόπια ζάχαρης. Οι μέλισσες μπορούν επίσης να τρέφονται με το μέλι που παράγουν. Οι παραγωγοί πρέπει να διασφαλίσουν ότι τα χειμερινά αποθέματα δεν θα βρουν δίοδο προς το πλεονάζον μέλι («Strandzhanski manon med»).

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

Το «Strandzhanski manon med» παράγεται σε μελισσοκομεία (κυρίως στατικού τύπου) στα δάση βελανιδιάς (δρυός) του ορεινού όγκου Strandzha, τα οποία πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η λήψη του «Strandzhanski manon med» πραγματοποιείται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. Οι αποικίες των μελισσών πρέπει να βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Το «Strandzhanski manon med» παράγεται με τον ακόλουθο τρόπο:

- 1) μεταφορά των πλαισίων του σφραγισμένου μελιού στις εγκαταστάσεις·
- 2) απολέπιση και φυγοκέντρηση των κηρυθρών του μελιού·
- 3) φιλτράρισμα και έγχυση σε δοχεία που προορίζονται για την αποθήκευση·
- 4) μεταφορά των έτοιμων δοχείων του μελιού στην αποθήκη.

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και η πλήρης ιχνηλασιμότητά του.

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

Για να διασφαλιστεί η ποιότητα και η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, το μέλι συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4, και το βάρος δεν υπερβαίνει τα 1 500 gr.

Για να διασφαλιστεί η ποιότητα και, ιδίως, για να διαφυλαχθούν τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του «Strandzhanski manon med», η συσκευασία και η επισήμανση θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, καθώς κατά τη μεταφορά σε νέα τοποθεσία εκτός της γεωγραφικής περιοχής, η ποιότητα του προϊόντος μπορεί δυνητικά να μεταβληθεί λόγω των αυξημένων θερμοκρασιών. Όλες οι διεργασίες θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, ώστε να αποφευχθεί η ανάμειξη με άλλους τύπους μελιού που δεν καλύπτονται από την εν λόγω προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, καθώς και η απορρόφηση ξένων οσμών. Το «Strandzhanski manon med» δεν πρέπει να μεταφέρεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής με σκοπό τη συσκευασία του, επειδή πρόκειται για υγροσκοπικό προϊόν και είναι σημαντικό να προστατεύεται από την υγρασία, καθώς αυτή υποβαθμίζει τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά.

Απαγορεύεται η χύμα πώληση του «Strandzhanski manon med».

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το «Strandzhanski manon med» παράγεται στους ακόλουθους δήμους: Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo και Sredets.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει τον ορεινό όγκο Strandzha και έχει υγρό ηπειρωτικό ή ωκεάνιο κλίμα. Η περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από ήπιες θερμοκρασίες· συχνές ομίχλες την άνοιξη και το καλοκαίρι, οι οποίες ενίοτε διατηρούνται μέχρι αργά το πρωί· ήπιες θερμοκρασίες και υψηλή υγρασία αέρα. Αυτές οι συνθήκες διευκολύνουν τη διάλυση των εκκρινόμενων ουσιών που συλλέγουν τα έντομα στην επιφάνεια του φυλλώματος. Οι ελαφριές ομίχλες βοηθούν να διασφαλιστεί ότι δεν χάνονται σταγόνες χυμού, καθώς στην περίπτωση βαρύτερης ομίχλης, αυτές οι σταγόνες γίνονται μεγαλύτερες και πέφτουν από το φύλλο. Ο συνδυασμός κλιματικών παραγόντων —θαλασσίνας υγρασίας κοντά σε βουνά, αλλά χωρίς έντονες βροχοπτώσεις και σχετικά ζεστού κλίματος χωρίς ακραίες θερμοκρασίες—, καθώς και η εγγύτητα της θάλασσας και των δασών βελανιδιάς παρέχουν εξαιρετικές συνθήκες στους παραγωγούς μελιτώματος, δηλαδή τις αφίδες [*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus (Tuberculoideus) quercus* και *T. annulatus*], το σκαθάρι της βελανιδιάς (*Curculio glandium*) και το έντομο της καστανιάς (*Cydia splendana*).

Η ιδιαίτερη γεωγραφική θέση του ορεινού όγκου, με την εγγύτητά της σε τρεις μεγάλες θαλάσσιες λεκάνες —της Μαύρης Θάλασσας, της Θάλασσας του Μαρμαρά και του Αιγαίου πελάγους, και τους κλιματολογικούς παράγοντες που δημιουργούνται— σχετικά υψηλή υγρασία αέρα και ήπιες θερμοκρασίες, καθώς και το παλαιοντολογικό της ιστορικό (απουσία πάγου στην τεταρτογενή περίοδο) δημιουργούν συνθήκες στις οποίες τα στοιχεία χλωρίδας μπορούν να βρεθούν σε συνδυασμούς που είναι μοναδικοί για την ήπειρο. Η κίνηση των ροών υγρού αέρα από τη θάλασσα προς το εσωτερικό της περιοχής Strandzha διευκολύνεται από τις στρογγυλεμένες κορυφογραμμές των βουνών, τα βαθιά φαράγγια και τις κοιλάδες των ποταμών. Η φυτική ζωή που ήταν διαδεδομένη στην Ευρώπη πριν από αρκετά εκατομμύρια χρόνια κατά τη διάρκεια της τριτογενούς περιόδου διατηρείται εδώ μέχρι σήμερα.

Η χλωρίδα της περιοχής Strandzha διαφέρει από τους ευρωπαϊκούς φυτικούς σχηματισμούς και μοιάζει πολύ με την ποντιακή χλωρίδα του Καυκάσου και της Μικράς Ασίας, με πολλά υπολειμματικά είδη της τριτογενούς περιόδου και ενδημικά είδη που μπορούν να ανιχνευθούν με ανάλυση του φάσματος γύρης. Η περιοχή Strandzha περιλαμβάνει πολλές προστατευόμενες περιοχές, φυσικά καταφύγια και φυσικά ενδιαιτήματα, με αποτέλεσμα ένα ευνοϊκό περιβάλλον για τις μέλισσες και τη μελισσοκομία. Η Strandzha αναγνωρίζεται ως ένας από τους πέντε τομείς προτεραιότητας για την προστασία του περιβάλλοντος στην ΕΕ και περιλαμβάνεται στο πανευρωπαϊκό οικολογικό δίκτυο Natura 2000. Στην περιοχή κυριαρχούν τα δάση βελανιδιάς και οξιάς —το μεγαλύτερο ποσοστό δασών βελανιδιάς αποτελούνται από *Quercus petraea* (ασμηί βελανιδιά - 47,8 %) και *Q. frainetto* (ιταλική/ουγγρική βελανιδιά - 41,8 %)- τα οποία παρέχουν τροφή για τις αφίδες και τα σκαθάρια που παράγουν το μελίτωμα.

Τα φτωχά εδάφη —καφέ κανελί δασικά και ποδζολανικά κίτρινα εδάφη— και η απουσία βιομηχανικής δραστηριότητας περιορίζουν τις γεωργικές καλλιέργειες, η ανθοφορία των οποίων θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ποιότητα του μελιού.

5.2. Ανθρώπινοι παράγοντες

Η μελισσοκομία ήταν πάντα μια συνηθισμένη δραστηριότητα στην περιοχή Strandzha. Πρόκειται για ένα παλιό μέσο διαβίωσης, όπως μαρτυρούν οι πλεκτές κυψέλες και τα κατάλοιπα που ανάγονται στα τέλη του 19ου αιώνα και εξακολουθούν να βρίσκονται σε χρήση σήμερα. Οι μελισσοκόμοι πραγματοποιούν τα ακόλουθα βήματα ώστε να διασφαλίζουν ότι παράγεται μόνο μελίτωμα:

Στάδιο I

Οι μέλισσες συλλέγουν το μελίτωμα, κυρίως από φυλλοβόλα δάση βελανιδιάς, και το επεξεργάζονται για να παραγάγουν ώριμο μέλι: «Strandzhanski manon med». Κατά τη διάρκεια της κύριας περιόδου συλλογής, πάνω από το κιβώτιο γόνου τοποθετούνται υπερκείμενα και/ή σώματα για να διαχωρίζεται το πλεόνασμα του μελιού.

Στάδιο II

Μόλις το μέλι φτάσει σε ικανοποιητικό επίπεδο ωρίμανσης στην κηρήθρα, η κηρήθρα αφαιρείται από τις κυψέλες και μεταφέρεται στην εγκατάσταση φυγοκέντρησης.

Μετά τη φυγοκέντρηση το μέλι φιλτράρεται, ομογενοποιείται και διαυγάζεται σε δεξαμενές καθίζησης για τουλάχιστον 24 ώρες.

Στάδιο III

Το μέλι διατηρείται σε δοχεία που προορίζονται για την αποθήκευση τροφίμων. Η μετάγγιση, η συσκευασία και η επισήμανση πραγματοποιούνται σε καθαρές και κατάλληλες εγκαταστάσεις. Το κρυσταλλωμένο μέλι υγροποιείται με θέρμανση σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 42 °C, τη θερμοκρασία που φτάνει το μέλι στην κυψέλη κατά τη συγκομιδή του. Η διαστατική δραστηριότητα διατηρείται σε αυτή τη θερμοκρασία.

5.3. **Ιδιαιτερία του προϊόντος**

Η μοναδικότητα του «Strandzhanski manon med» οφείλεται κυρίως στα φυσικά/χημικά, παλινολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Strandzhanski manon med» είναι η ιδιαίτερα υψηλή ηλεκτρική αγωγιμότητά του –η οποία πρέπει να υπερβαίνει τα 0,95 mS/cm– σε σύγκριση με άλλα μέλια μελιτώματος.

Το μέλι χαρακτηρίζεται από υψηλή δραστηριότητα διαστάσεως (λόγω της σύνθεσής του, που είναι πλούσια σε ένζυμα, ως αποτέλεσμα της δευτερεύουσας επεξεργασίας από τις αφίδες και τα σκαθάρια) και χαμηλή περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF).

Αυτά τα χαρακτηριστικά οφείλονται στα εκτεταμένα δάση βελανιδιάς (που καλύπτουν πάνω από το 70 % της περιοχής), τα οποία, σε συνδυασμό με τις ήπιες θερμοκρασίες και την υψηλή υγρασία του αέρα, δημιουργούν τις συνθήκες για μεγάλη επιφάνεια φυλλώματος, στοιχείο που παρέχει ευνοϊκό περιβάλλον για τις αφίδες και τα σκαθάρια. Οι εκκρίσεις των εντόμων αυτών και οι εκκρίσεις των ζωντανών τμημάτων των φυτών είναι αυτές που συλλέγονται από τις μέλισσες και μετατρέπονται σε αυτό το μέλι.

Το φάσμα γύρης του «Strandzhanski manon med», συμπεριλαμβανομένης της γύρης των φυτών που βρίσκονται μόνο στην περιοχή Strandzha (βλέπε σημείο 3.2), το διαφοροποιεί από το μέλι που παράγεται αλλού, γεγονός που οφείλεται άμεσα στον δεσμό μεταξύ του προϊόντος «Strandzhanski manon med» και του ορεινού όγκου της Strandzha. Μελέτες του φάσματος γύρης επέτρεψαν τον προσδιορισμό των γεωγραφικών δεικτών —ενδημικών και υπολειμματικών ειδών της τριτογενούς περιόδου, τα οποία λόγω της παρουσίας τους ή της συχνότητας της παρουσίας τους στο φάσμα γύρης καθορίζουν τα γεωγραφικά σύνορα της περιοχής Strandzha.

Είναι ιδιαίτερα σημαντικό τα μελισσοκομεία να βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, δηλαδή να είναι στάσιμου τύπου.

Το «Strandzhanski manon med» έχει αισθητά πιο σκούρο χρώμα, ιδιαίτερο άρωμα και ελαφρώς όξινη και πιο πικρή γεύση από το μέλι που έχει ως βάση το νέκταρ.

5.4. **Αιτιώδης σχέση 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)**

Το «Strandzhanski manon med» είναι ένα προϊόν που συνδέεται στενά με την περιοχή προέλευσής του, ως αποτέλεσμα της βιοοικολογικής αλληλεξάρτησης και της ισορροπίας μεταξύ των πληθυσμών των αφίδων και των σκαθαρών που παράγουν μελίτωμα, την παρουσία εκτεταμένων συστάδων βελανιδιάς και οξιάς και του συνήθως ήπιου κλίματος. Η τοπική δασική βλάστηση παρέχει τροφή στους παραγωγούς μελιτώματος και το ιδιαίτερο ήπιο κλίμα της περιοχής Strandzha (επαρκής υγρασία αέρα, μέτριες θερμοκρασίες, ομίχλη την άνοιξη και το καλοκαίρι) ευνοεί την έκκριση μελιτώματος και τη συλλογή του από τις μέλισσες. Στην περιοχή Strandzha, η κύρια τροφή για τις μέλισσες κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο είναι το μελίτωμα βελανιδιάς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου που συλλέγεται το μελίτωμα στη Strandzha, δεν υπάρχουν άλλα είδη που παράγουν άφθονο νέκταρ, όπως συστάδες ακακίας ή φλαμουριάς, που θα άνθιζαν και θα προκαλούσαν την ανάμειξη του μελιού με βάση το νέκταρ με το μέλι μελιτώματος. Η σύνθεση του μελιτώματος που παρέχει τροφή για τις μέλισσες οδηγεί σε υψηλότερη περιεκτικότητα σε μικροθρεπτικά συστατικά και αντιοξειδωτικά σε αυτό το μέλι, σε σύγκριση με το μέλι με βάση το νέκταρ. Η ένταση του χρώματος και η ελαφρά οξύτητα και πικράδα της γεύσης οφείλονται στη μικροχλωρίδα που υπάρχει στο μελίτωμα και στην περίοδο συλλογής.

Το προστατευόμενο καθεστώς της φυσικής περιοχής Strandzha αποκλείει την εντατική καλλιέργεια και συμβάλλει στην καθαρότητα του προϊόντος. Η φυτογεωγραφία της περιοχής Strandzha είναι μοναδική στην Ευρώπη. Η γύρη των φυτών που είναι τυπικά της περιοχής Strandzha ή ενδημούν στην περιοχή Strandzha διαφοροποιεί το φάσμα γύρης του «Strandzhanski manov med». Ενδημικά ποντιακά είδη που βρίσκονται μόνο κατά μήκος της νότιας ακτής της Μαύρης Θάλασσας μεταξύ Strandzha, των βουνών του Πόντου και του Καυκάσου, περιλαμβάνουν τα *Rhododendron ponticum*, *Daphne pontica*, και *Ilex colchica*, και τα οποία συμβάλλουν στα παλινολογικά χαρακτηριστικά του «Strandzhanski manov med». Αυτή η μοναδική βλάστηση επηρεάζει επίσης τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και το άρωμα του μελιού, θεμελιώνοντας τη φυσική σχέση ανάμεσα στο περιβάλλον και το προϊόν.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/>

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Δεκεμβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[«Paška sol» (ΠΟΠ)]

(2018/C 449/05)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη 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⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Κροατία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Paška sol» σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Paška sol».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Paška sol» (ΠΟΠ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PAŠKA SOL»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR-02178 - 15.9.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Paška sol»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κροατία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

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

Η προστασία της ονομασίας «Paška sol» καλύπτει δύο προϊόντα: λεπτό θαλασσινό αλάτι και ανθό αλατιού.

Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» είναι μη αλεσμένο θαλασσινό αλάτι που παράγεται από το θαλασσινό νερό του κόλπου του Pag, το οποίο εισρέει συνεχώς σε ένα σύστημα δεξαμενών εξάτμισης, μέχρι που κρυσταλλώνεται στις αλυκές της νήσου Pag. Λαμβάνει τη μορφή μικρών, ομοιόμορφων, κυβοειδών κρυστάλλων λευκού χρώματος που περιέχουν ανόργανα συστατικά και ιχνοστοιχεία. Οι περισσότεροι κρύσταλλοι έχουν διάμετρο έως 1 mm, έτσι ώστε > 98 % όλων των κρυστάλλων να μπορούν να διέλθουν από κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm. Έχει συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση και δεν πικρίζει.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη
συνολική ξηρά ύλη (%) > 98,0

Υγρασία < 0,40

Μαγνήσιο (%) 0,02-0,20

Ασβέστιο (%) 0,01-0,10

Κάλιο (%) > 0,02

Αρσενικό (mg/kg) < 0,25

Κάδμιο (mg/kg) < 0,25

Μόλυβδος (mg/kg) < 0,20

Υδράργυρος (mg/kg) < 0,10

Κοκκομετρία Σε κόσκινο με οπές διαμέτρου 1,3 mm, το υπόλειμμα είναι < 2%.

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι προϊόν που λαμβάνεται κατά την αρχική φάση της παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού, δηλαδή κατά την παραγωγή συμπυκνωμένου θαλασσινού νερού. Η γεύση του γλυκίζει ελαφρώς. Ως προς την υφή του, είναι τραγανό και εύθρυπτο. Το χρώμα του κυμαίνεται από το λευκό έως το υποκίτρινο, χάρη στην υψηλή του περιεκτικότητα του σε ανόργανα συστατικά. Έχει χαρακτηριστική γεύση, είναι λιγότερο αλμυρό από το μαγειρικό αλάτι και περιέχει περισσότερα φυσικά ανόργανα συστατικά (μαγνήσιο, ασβέστιο, κάλιο, ιώδιο). Οι κόκκοι του ανθού αλατιού «Paška sol» είναι πιο χονδρόι από ό,τι του λεπτού θαλασσινού αλατιού «Paška sol». Οι κρύσταλλοι του είναι κοχλιόμορφοι και θρυμματίζονται εύκολα όταν τριφτούν ανάμεσα στα δάχτυλα.

Σύνθεση:

Αναλογία χλωριούχου νατρίου στη συνολική ξηρά ύλη (%)	> 97,0
Υγρασία	< 2,00
Μαγνήσιο (%)	> 0,07
Ασβέστιο (%)	0,02-0,20
Κάλιο (%)	> 0,05
Αρσενικό (mg/kg)	< 0,25
Κάδμιο (mg/kg)	< 0,25
Μόλυβδος (mg/kg)	< 0,30
Υδράργυρος (mg/kg)	< 0,10

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

Όλες οι διεργασίες παραγωγής του προϊόντος «Paška sol», από τη χρήση της δεξαμενής έως την επεξεργασία του αλατιού (παραγωγή κορεσμένου θαλασσινού νερού, κρυστάλλωση, ξήρανση και κοσκίνισμα), πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Paška sol» παράγεται στις αλυκές του Pag, εντός του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλεται πανταχόθεν από την ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Ο εν λόγω κόλπος συνδέεται με τον διαυλο του Velebit μέσω του πορθμού του Pag. Οι αλυκές του Pag απέχουν 3 km από την πόλη του Pag και βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων της κομητείας του Zadar.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αλατιού «Paška sol» προκύπτουν από τις κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και από το γεγονός ότι οι αλυκές του Pag βρίσκονται σε απομονωμένη τοποθεσία, μακριά από βαριά βιομηχανία και γεωργικές δραστηριότητες.

Η νήσος Pag είναι ιδιαίτερη σε ολόκληρη την έκτασή της, κυρίως λόγω του νησιωτικού της χαρακτήρα. Οι αλυκές βρίσκονται στη μοναδική τοποθεσία του κόλπου του Pag, τον οποίο περιβάλλει πανταχόθεν η ακτογραμμή της ομώνυμης νήσου. Επιπλέον, το εκεί παραγόμενο αλάτι μεταφέρεται αρκετά εύκολα, καθώς η νήσος Pag συνδέεται μέσω γέφυρας με την ηπειρωτική χώρα.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή έχει ήπιο μεσογειακό κλίμα με χαμηλές βροχοπτώσεις και πάνω από 2 500 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως. Το ήπιο μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από ξηρά και θερμά καλοκαίρια και ήπιους και υγρούς χειμώνες.

Χάρη στην ιδανική γεωγραφική θέση τους θέση σε μικρή απόσταση από το όρος Velebit, η νήσος Pag και οι αλυκές της, χαρακτηρίζονται από τη διαρκή και ταχεία ανταλλαγή αερίων μαζών που οφείλεται στη φυσική ροή του maestral (βορειοδυτικός άνεμος που πνέει την ημέρα), και του burin (βορειοανατολικός άνεμος που πνέει το βράδυ και τη νύχτα). Ο maestral είναι ένας δροσερός άνεμος που συνοδεύεται από σταθερές καιρικές συνθήκες που μετριάζουν την υπερβολική ζέση του καλοκαιριού, ενώ ο burin είναι ένας αδύναμος νυχτερινός άνεμος που πνέει από την ξηρά προς τη θάλασσα.

Η τεράστια έκταση στην οποία βρίσκονται οι αλυκές του Pag στο σύνολό της, καθώς και ο αβαθής ορμίσκος, εντός του κόλπου του Pag, ο οποίος περιβάλλει τις αλυκές, καλύπτονται από ένα παχύ, αδιαπέραστο στρώμα πηλού, το οποίο ευνοεί ιδιαίτερος την παραγωγή του αλατιού «Paška sol».

Η ιδιαιτερότητα του «Paška sol» βασίζεται και σε ανθρώπινους παράγοντες. Οι ειδικές τεχνικές και η τεχνογνωσία των «*nodari*» (όπως τους ονομάζουν οι ντόπιοι) όσον αφορά τη συντήρηση των αλυκών και την παρασκευή άλμης, περνάει από γενιά σε γενιά. Μέσα από την πολυετή τους πείρα, οι «*nodari*» γνωρίζουν πότε είναι η καταλληλότερη χρονική στιγμή για να συγκομιστεί ο ανθός αλατιού χωρίς να διαταραχθεί η ισορροπία στην επιφάνεια του κορεσμένου θαλασσινού νερού ή της άλμης και χωρίς να προκληθούν κύματα που θα έσπαγαν την κρυσταλλωμένη «κρούστα» που καλύπτει την επιφάνεια της δεξαμενής ή τους κρυστάλλους του ανθού αλατιού. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η πτώση του αλατιού στον πυθμένα της δεξαμενής που θα συνεπαγόταν την απώλειά του.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» κρυσταλλώνεται υπό ελεγχόμενες συνθήκες σε εξατμιστές κενού και δεν υφίσταται άλεση. Οι ειδικές του ιδιότητες οφείλονται στη μέθοδο παραγωγής, χάρη στην οποία το αλάτι διατηρεί όλα τα ανόργανα συστατικά και τα ιχνοστοιχεία που απαντώνται στο υψηλής ποιότητας θαλασσινό νερό. Το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» είναι τελείως λευκό και οι κρύσταλλοί του έχουν ομοιόμορφο κυβοειδές σχήμα και κοκκομετρία 1,3 mm. Δεν υφίσταται άλεση, σε αντίθεση με το θαλασσινό αλάτι που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο (κρυστάλλωση σε δεξαμενές) και το οποίο πρέπει να αλεστεί ή παρουσιάζει ανομοιομορφη κοκκομετρία, περιέχει ξένες ουσίες και είναι κιτρινωπού χρώματος.

Ο ανθός αλατιού «Paška sol» αποτελείται από πολύ μικρούς κρυστάλλους, χρώματος φυσικά λευκού έως υποκίτρινου χάρη στη φυσική κρυστάλλωση που πραγματοποιείται στην επιφάνεια της θάλασσας σε αλοπήγια και υπό ιδανικές συνθήκες (πολύ ηλιόλουστες και θερμές καιρικές συνθήκες και έλλειψη ανέμου και βροχοπτώσεων). Μόνο η λεπτή άνω στιβάδα των φολιδοειδών κρυστάλλων συγκοιμίζεται ή συλλέγεται με ένα παραδοσιακό εργαλείο χειρός – δίχτυ αποτελούμενο από ξύλινη λαβή στην οποία είναι προσαρμοσμένο ένα πλαίσιο ελάσματος φτυαριού, το οποίο καλύπτεται από ανοξείδωτο μεταλλικό πλέγμα με πολύ μικρές οπές. Ο ανθός αλατιού συγκοιμίζεται μόνο κατά τη διάρκεια λίγων ωρών, χωρίς το πρωί και αργά το βράδυ και στη συνέχεια, ξηραίνεται στον ήλιο. Ο ανθός αλατιού «Paška sol» είναι εξαιρετικά εύθρυπτος σε σύγκριση με το λεπτό θαλασσινό αλάτι «Paška sol» θρυμματίζεται εύκολα όταν τριφτεί μεταξύ των δακτύλων και έχει χονδρότερο κόκκο. Περιέχει υψηλότερα επίπεδα φυσικού ιωδίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου.

Σε σύγκριση με άλλα άλατα που έχουν αναλυθεί, η αναλογία βαρέων μετάλλων στο προϊόν «Paška sol» είναι εκατό φορές χαμηλότερη από τα επιτρεπόμενα όρια, ενώ η αναλογία των ανόργανων συστατικών είναι υψηλότερη απ' ό,τι σε άλλα άλατα που παράγονται σε εξατμιστές κενού (επιστημονική μελέτη «Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag», Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011).

Οι πρώτες γραπτές μαρτυρίες για την παραγωγή του προϊόντος «Paška sol» ανάγονται στο μακρινό παρελθόν. Σύμφωνα με τους Koldudronić και Franić, οι πρώτες αναφορές στο αλάτι «Paška sol» ανάγονται στον 9ο αιώνα μ.Χ.: «Το αλάτι, όντας ζωτικής σημασίας για τη διατροφή ανθρώπων και ζώων, από πολύ πριν αποτέλεσε αντικείμενο εμπορίας. Στα παλαιότερα συμβολαιογραφικά έγγραφα παρέχονται πληροφορίες για την αγοραπωλησία του αλατιού “Paška sol”» [Koldudronić A., Franić M., *Sol i morske solane* (Αλάτι και αλυκές), 1954, Ζάγκρεμπ]. Ο Usmiani, συγγραφέας του βιβλίου *Οι αλυκές του Pag — παραγωγή και εμπόριο από το 1797 έως το 1813*, έγραψε σχετικά: «Χάρη στο λευκό του χρώμα και στην καθαρότητά του, το αλάτι “Paška sol” ανέκαθεν καταναλωνόταν στη Βενετία. Το συγκεκριμένο προϊόν καταλάμβανε σημαντική θέση στο συνολικό εμπορικό και οικονομικό δυναμικό τόσο της ευρύτερης περιοχής, όσο και της ίδιας της νήσου Pag» [Usmiani A., *Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine*, 1984]. Όπως μαρτυρείται σε διάφορα ιστορικά έγγραφα, ανέκαθεν ήταν σε χρήση η ονομασία «Paška sol», η οποία ακόμη χρησιμοποιείται στη γλώσσα του εμπορίου και στην καθημερινότητα (*Račun solane Pag*).

Αιτιώδης σχέση μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής

Τα στοιχεία που συνδέουν το μικροκλίμα της γεωγραφικής περιοχής της νήσου Pag, η ευνοϊκή τοποθεσία των αλυκών, η ειδική μέθοδος παραγωγής του λεπτού θαλασσινού αλατιού και του ανθού αλατιού και αιώνας παράδοσης στην αλατο-παραγωγή συμβάλλουν στην ιδιαίτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος «Paška sol».

Οι αλυκές (δεξαμενές) βρίσκονται στον φυσικά αβαθή κόλπο της νήσου Pag, όπου επικρατούν ασθενή θαλάσσια ρεύματα. Ο πυθμένας του κόλπου καλύπτεται με ένα στρώμα αδιαπέραστου πηλού, το οποίο σε συνδυασμό με τους σταθερούς ανέμους (τον *maestral* και τον *burin*) που πνέουν κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες, συνδέουν ένα σύνολο συνθηκών που ευνοούν την ταχεία εξατμισμό του θαλασσινού νερού στις δεξαμενές και την απόθεση του άλατος.

Ο κόλπος του Pag διαθέτει εξαιρετικά καθαρό, καλά φιλτραρισμένο θαλασσινό νερό, καθώς ο πυθμένας του είναι πλούσιος σε οστρακοειδή που λειτουργούν ως φυσικοί καθαριστές. Ως εκ τούτου, το θαλασσινό νερό παρουσιάζει πολύ χαμηλότερες τιμές βαρέων μετάλλων από τον μέσο όρο της Μεσογείου, και κατά πολύ χαμηλότερες από τις συγκεντρώσεις βάσει των οποίων καθορίζονται τα πρότυπα ποιότητας για το θαλάσσιο περιβάλλον [επιστημονική μελέτη *Kvaliteta mora u Paškot zaljevu* («Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag»), Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών του Ινστιτούτου Ruđer Bošković, 2011].

Η ιδιότητα της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος «Paška sol» έγκειται στο γεγονός ότι το κορεσμένο θαλασσινό νερό, προτού υποβληθεί σε ελεγχόμενη διαδικασία κρυστάλλωσης στους εξατμιστές κενού, παραμένει για ένα διάστημα στις δεξαμενές συσσώρευσης. Ως εκ τούτου, το κορεσμένο θαλασσινό νερό είναι καθαρό από προσμείξεις οργανικής ή ανόργανης προέλευσης που σχηματίζονται από τους θαλάσιους μικροοργανισμούς ή μεταφέρονται με τον άνεμο και τα πτηνά, καθώς αυτές αποτιθενται στον πυθμένα της δεξαμενής. Συνέπεια αυτής της ιδιότυπης μεθόδου παραγωγής είναι ότι η ελεγχόμενη κρυστάλλωση του αλατιού παράγει καθαρούς κρυστάλλους που δεν περιέχουν ξένη ύλη οργανικής ή ανόργανης προέλευσης, έχουν ομοιόμορφη κυβοειδή δομή (οι κρύσταλλοι δεν σπάζουν), λευκό χρώμα και συμπυκνωμένη αλμυρή γεύση που δεν πικρίζει.

Η ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος «Paška sol» ενισχύεται επίσης από το γεγονός ότι τα θαλάσσια ύδατα του κόλπου του Pag, από τα οποία παράγεται το προϊόν «Paška sol», καθώς και το θαλάσσιο περιβάλλον του κόλπου είναι υψηλής ποιότητας καθώς παρουσιάζουν εξαιρετικά χαμηλές τιμές βαρέων μετάλλων. Επιστημονικές έρευνες έχουν διεξαχθεί σε αυτή τη βάση. Οι έρευνες του Ινστιτούτου Ωκεανογραφίας και Αλιείας έχουν καταδείξει ότι οι τιμές των βαρέων μετάλλων στα θαλάσσια ύδατα του κόλπου του Pag είναι σημαντικά χαμηλότερες από τις μέσες τιμές των βαρέων μετάλλων στη Μεσόγειο Θάλασσα. Συνεπώς, το αλάτι «Paška sol» περιέχει επίσης σημαντικά χαμηλότερα επίπεδα βαρέων μετάλλων και υψηλότερα επίπεδα ανόργανων συστατικών από άλλα είδη αλατιού [επιστημονική μελέτη *Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu* (Η ποιότητα του θαλάσσιου ύδατος στον κόλπο του Pag), Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας και Αλιείας, Σπλιτ, 2009].

Επιπλέον, και οι ανθρώπινοι παράγοντες διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος, καθότι η παράδοση της παραγωγής του λεπτού αλατιού και του ανθού αλατιού «Paška sol» βασίζεται σε δεξιότητες και πολυετή πείρα στη συντήρηση των αλυκών και στην παρασκευή άλμης για το τελικό προϊόν «Paška sol».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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

<http://www.mps.hr/datastore/filestore/82/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Paska-sol.pdf>

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Δεκεμβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

«Graves supérieures» (ΠΟΠ)

(2018/C 449/06)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Γαλλία υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Graves supérieures» σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν την ονομασία «Graves supérieures».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Graves supérieures» (ΠΟΠ) σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 εμφανίζεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, ισχύει επί χρονικό διάστημα δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«GRAVES SUPÉRIEURES»

PDO-FR-A1014-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 7 Μαρτίου 2016

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού αριθ. 1308/2013 - Τροποποίηση μη ήσσονος σημασίας

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Γεωγραφική περιοχή

Το σημείο IV.1 του κεφαλαίου 1 της συγγραφής υποχρεώσεων τροποποιείται ως εξής:

— Μετά τη λέξη: «Virelade», παρεμβάλλονται οι λέξεις: «και σε τμήμα του εδάφους της κοινότητας Coimères το οποίο αντιστοιχεί στο τμήμα A «des Herrères», Το φύλλο του κτηματολογίου (αναθεωρημένο σχέδιο για το 1934) επικυρωμένο βάσει του επικαιροποιημένου κτηματολογίου με ημερομηνία 5 Νοεμβρίου 2010». Η τροποποίηση αυτή έχει ως στόχο να συμπεριληφθεί στη γεωγραφική περιοχή τμήμα του εδάφους της κοινότητας Coimères, με συνεχή αμπελουργική χρήση και παρεμφερείς μεθόδους διαμόρφωσης των αμπελών, το οποίο ευρίσκεται εντός περιοχής που παρουσιάζει πολύ μεγάλη ομοιότητα με τους γειτονικούς αμπελώνες της ονομασίας «Graves supérieures», τόσο από άποψη φυσικού τοπίου, όσο και από τοπογραφική, υδρολογική, γεωλογική και εδαφολογική άποψη. Αυτό το τμήμα της κοινότητας Coimères αποτελεί, από γεωγραφική άποψη, άμεση συνέχεια της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Graves supérieures».

Η αίτηση ενσωμάτωσης της κοινότητας Coimères κατατέθηκε το 1938, αμέσως μετά την εθνική αναγνώριση της ονομασίας, όταν επισημάνθηκε από επιχειρηματία η εν λόγω παράλειψη. Στη συνέχεια, παρά τις αλληπάλληλες θετικές αποφάσεις των αρμοδίων αρχών σε εθνικό επίπεδο σχετικά με την ενσωμάτωση της εν λόγω κοινότητας στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας, η κοινότητα δεν συμπεριελήφθη ποτέ, κατ' εφαρμογή των εν λόγω αποφάσεων, στα επίσημα κείμενα. Σήμερα, η προσθήκη της κοινότητας αποσκοπεί απλώς στην επανόρθωση της μακρόχρονης αυτής παράλειψης.

— οι λέξεις «Martignas-sur-Jalle» και «Saint-Jean-d'Ilac» απαλείφονται. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να αποκλειστούν από τη γεωγραφική περιοχή οι κοινότητες Martignas-sur-Jalle και Saint-Jean-d'Ilac, στις οποίες δεν διεξάγονται πλέον αμπελουργικές δραστηριότητες ούτε υπάρχει κανένας αμπελώνας ή οριοθετημένο αμπελοτεμάχιο ΠΟΠ.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

2.2. Οριοθετημένη περιοχή αγροτεμαχίων

Το σημείο IV.2 του κεφαλαίου 2 των προδιαγραφών τροποποιείται ως εξής: «της 10ης Φεβρουαρίου 2011», παρεμβάλλονται οι λέξεις: «και της μόνιμης επιτροπής της 4ης Σεπτεμβρίου 2013 με εξουσιοδότηση της εθνικής επιτροπής». Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να προστεθεί η ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια εθνική αρχή μιας τροποποίησης της οριοθετημένης περιοχής των αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αγροτεμαχίων περιλαμβάνει τον εντοπισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της εν λόγω ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται από την τροποποίηση αυτή.

2.3. Ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος

Το κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 1 στοιχείο ε) των προδιαγραφών τροποποιείται ως εξής:

«Για τα κρασιά ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves supérieures» ο εμπλουτισμός με την προσθήκη ξηρής ζάχαρης ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών δεν μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα να υπερβεί ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό το 15 %. Ο εμπλουτισμός με μερική συμπύκνωση των γλευκών που προορίζονται για την παρασκευή οίνων επιτρέπεται εντός του ορίου 10 % των εμπλουτιζόμενων με τον τρόπο αυτόν ποσοτήτων. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί με τη μέθοδο αυτή σε 19 % vol.»

Οι διατάξεις αυτές είναι σύμφωνες με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, ο οποίος προβλέπει στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 1 ότι «το ανώτατο όριο του ολικού αλκοολικού τίτλου μπορεί να υπερβεί το 15 % vol. για οίνους προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης που έχουν παραχθεί χωρίς εμπλουτισμό, ή μόνο με εμπλουτισμό μέσω των επεξεργασιών μερικής συμπύκνωσης που απαριθμούνται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήμα Β σημείο 1, υπό τον όρο ότι στις προδιαγραφές προϊόντος που περιλαμβάνονται στον τεχνικό φάκελο της εκάστοτε προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης προβλέπεται αυτή η δυνατότητα».

Η δυνατότητα αύξησης του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου σε 19 % vol. για τους εμπλουτισμένους οίνους εισήχθη στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 2017/2393. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι η βελτίωση των προδιαγραφών δεδομένου ότι οι οίνοι που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια «Graves supérieures» μπορούν να αποκτήσουν υψηλό αλκοολικό τίτλο και ότι, βάσει της νομοθεσίας, η εν λόγω δυνατότητα πρέπει να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος.

Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται από την τροποποίηση αυτή.

2.4. Δεσμός με τον τόπο καταγωγής

Στο κεφάλαιο I τμήμα X σημείο 1 τρίτο εδάφιο των εν λόγω προδιαγραφών, ο αριθμός «43» αντικαθίσταται από τον αριθμό «42». Η τροποποίηση αυτή αντιστοιχεί στη διόρθωση του αριθμού των κοινοτήτων της γεωγραφικής περιοχής μετά την αφαίρεση των δύο κοινοτήτων Martignas-sur-Jalle και Saint-Jean-d'Ilac και την προσθήκη ενός τμήματος του εδάφους της κοινότητας Coimères.

Ως εκ τούτου, τροποποιείται το σημείο «Δεσμός με τον τόπο καταγωγής» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία

Graves supérieures

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με αζύμωτα σάκχαρα, οι οποίοι παράγονται από υπερώριμα σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά στο πλαίσιο διαδοχικών επιλεκτικών τρύγων, με βάση την οινοποιήσιμη ποικιλία sémillon B που δίνει οίνους με γεμάτη γεύση και πλούσιο σώμα, χρυσοκίτρινου χρώματος, με αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων. Ο ενδεχόμενος συνδυασμός με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες sauvignon B και muscadelle B προσδίδει φρεσκάδα.

Φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος τουλάχιστον 13,5 %.

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (G + F) ίση με 34 g/l ή μεγαλύτερη.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	Σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	25
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστογράμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Πυκνότητα και απόσταση

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5.000 πρέμων ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν μπορεί να υπερβεί τα 2 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 80 εκατοστά του μέτρου.

Κανόνες κλαδέματος των αμπέλων

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα γίνεται το αργότερο στο στάδιο των φύλλων σε πλήρη έκταση (στάδιο 9 κατά Lorenz).

Το κλάδεμα των αμπέλων γίνεται με τις ακόλουθες τεχνικές, με ανώτατο όριο 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο

— κλάδεμα βραχύ (κεφαλές) ή μακρό (αμολυτή).

— κλάδεμα βραχύ σε δύο κορδόνια ή σε σχήμα παλμέτας με τέσσερις βραχιόνες.

Συγκομιδή των σταφυλιών

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Οι οίνοι προέρχονται από υπερώριμα σταφύλια (παρουσία ευγενούς σήψης ή/και λιάσιμο στα πρέμνα) που συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους.

Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο εμπλουτισμός επιτρέπεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντων.

β. Μέγιστες αποδόσεις

48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Gironde: Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Merignac, Podensac, Portets, Pessac, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulence, Villenave-d'Ornon Virelade, και σε τμήμα του εδάφους της κοινότητας Coimères το οποίο αντιστοιχεί στο τμήμα A «des Herrères», 1ο φύλλο του κτηματολογίου (αναθεωρημένο σχέδιο για 1934) επικυρωμένο βάσει του επικαιροποιημένου κτηματολογίου με ημερομηνία 5 Νοεμβρίου 2010.

7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Muscadelle B

Sauvignon B

Sauvignon gris G

Semillon B

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves supérieures» σχηματίζει μια λωρίδα πλάτους περίπου δέκα χιλιομέτρων στην αριστερή όχθη του Garonne, που ξεκινάει βόρεια του Bordeaux και εκτείνεται έως νοτιο-ανατολικά της κοινότητας Langon.

Όπως μαρτυρά η ονομασία, το έδαφος της περιοχής της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Graves supérieures» είναι κροκαλοπαγές και χαλικώδες, με χαλίκια μικρότερου ή μεγαλύτερου μεγέθους, ψαμμιτικό, με άμμο αναμεμιγμένη με ασβεστούχους πηλούς και αργίλους, σε υπόστρωμα ενίοτε ασβεστολιθικό ή, συνήθως, αποτελούμενο από καθαρή άμμο ή οργανικό ψαμμίτη (συσσωματώματα άμμου πλούσια σε σίδηρο) ή αργίλους. Εκτείνεται σε 42 κοινότητες του διοικητικού διαμερίσματος Gironde.

Τα εδάφη έχουν μακρόχρονη και περίπλοκη γεωλογική ιστορία, η οποία συνδέεται στενά με τη γέννηση του ποταμού Garonne, τις αλλαγές στον ρου του και τα αλληπάλληλα παγετώδη επεισόδια του Τεταρτογενούς. Κατά τη διάρκεια των εν λόγω περιόδων, οι παγετώνες των Πυρηναίων διέβρωσαν τις κοιλάδες και προετοίμασαν τα βραχώδη αποθέματα που στη συνέχεια μεταφέρθηκαν από τους ποταμούς έως την περιοχή του Bordeaux. Από τις αλληπάλληλες αυτές εναποθέσεις έχουν διατηρηθεί μόνο κάποιοι υψώματα λατύπης όλων των διαστάσεων και όλων των τύπων.

Κοινό χαρακτηριστικό των εδαφών που έχουν σχηματιστεί είναι η υψηλή διαπερατότητα που οφείλεται στην περικεκτικότητα τους σε χαλίκια και κροκάλες. Παρόλο που δεν είναι τα μόνα εδάφη που χαρακτηρίζουν την περιοχή «Graves supérieures», εντούτοις αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της και αποτελούν το κύριο στοιχείο της άριστης εικόνας της. Οι κλιτύς, οι οποίες διευκολύνουν την απορροή των υδάτων, αποτελούν εγγύηση πλήρους επιφανειακής αποστράγγισης. Η αποστράγγιση αυτή ενισχύεται περαιτέρω από ένα σημαντικό υδρογραφικό δίκτυο μικρών υδατορευμάτων, παραποτάμων του Garonne. Πρόκειται για εδάφη στα οποία η τροφοδότηση της αμπέλου σε νερό είναι καλά ρυθμισμένη.

Το κλίμα της περιοχής είναι ιδιαίτερο και ευνοϊκό για τον αμπελώνα, ο οποίος προστατεύεται από τις αντίξοες καιρικές συνθήκες στα δυτικά από πευκοδάσος με σημαντική θερμορρυθμιστική δράση, από τις υψηλές θερμοκρασίες και την υπερβολική υγρασία χάρη στον φυσικό αερισμό και τη ροή του αέρα που εξασφαλίζει η γειννίαση με τον Garonne, ενώ επωφελείται από τις ωκεάνιες επιρροές χάρη στις οποίες μετριάζεται ο εαρινός παγετός. Τα αμπελουργικά τοπία του εν λόγω τομέα, αποτελούμενα από εδάφη με ήπια κλίση όπου οι ανοικτόχρωμες και στιλπνές κροκάλες αντανακλούν το φως στα σταφύλια, εκτείνονται μεταξύ ποταμού και δασών πύκνης.

Αποτελούμενη από εδάφη με μεγάλη παράδοση στην παραγωγή εξαιρετικών λευκών και ερυθρών οίνων της περιοχής του Bordeaux, η περιοχή Graves supérieures είναι το λίκνο πρακτικών που εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται έως σήμερα. Καθώς οι οινοποιήσιμες ποικιλίες καλλιεργούνται σε ωκεάνιο κλίμα, ήδη από τον 17ο και τον 18ο αιώνα ήταν απαραίτητο να υποστηρίζονται με πασσάλους, μέχρις ότου γενικεύθηκε η χρήση του πλέγματος και αυστηρών μεθόδων κλαδέματος ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη κατανομή του τρύγου και επαρκής φυλλική επιφάνεια για τη φωτοσύνθεση, εγγύηση της βέλτιστης ωρίμασης.

Σύμφωνα με τις προβλεπόμενες χρήσεις, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή των σταφυλιών κατατάσσει τα αμπελοτεμάχια με φυσική αποστράγγιση είτε βάσει της ποιότητας αποστράγγισης, είτε βάσει της θέσης τους στην κορυφή ή τις κλιτύς. Αποκλείονται οι γεωγραφικές και τοπογραφικές τοποθεσίες οι οποίες, λόγω της μεγάλης απόστασής τους από τον Garonne (απώλεια της ικανότητας ρύθμισης της θερμοκρασίας του ποταμού) ή του ότι περιβάλλονται από δάσος (διακοπή της κυκλοφορίας των μαζών ψυχρού αέρα) κινδυνεύουν από εαρινό παγετό.

Τα επακριβώς οριοθετημένα αμπελοτεμάχια επιτρέπουν τη βέλτιστη ανάπτυξη των τοπικών ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες έχουν επιλεγεί με την πάροδο του χρόνου λόγω των ικανότητων τους για διατήρηση και παλαίωση, οι οποίες συνδέονται με την ανάγκη μεταφοράς αυτών των προϊόντων σε μεγάλες αποστάσεις.

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Graves supérieures» είναι αποκλειστικά λευκοί οίνοι με αζύμωτα σάκχαρα, που λαμβάνονται από οινοποιήσιμες ποικιλίες με κυρίαρχη την ποικιλία *sémillon* B. Τα σταφύλια των εν λόγω ποικιλιών, που συγκομίζονται στο στάδιο της υπερωρίμασης, στο πλαίσιο διαδοχικών επιλεκτικών τρύγων που εκτελούνται χειρωνακτικά, δίνουν οίνους με γεμάτη γεύση και πλούσιο σώμα, χρυσοκίτρινου χρώματος, με αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων. Τα κλιματικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης είναι προσφέρονται ιδιαίτερος για την εν λόγω τεχνική συγκομιδής. Η ανάμειξη των οινοποιήσιμων ποικιλιών *sauvignon* B και *muscadelle* B, που συγκομίζονται με τις ίδιες τεχνικές, εξασφαλίζουν στους οίνους φρεσκάδα. Η φρεσκάδα αυτή οφείλεται επίσης στα αμμώδη εδάφη ή τα εδάφη με αργιλικό συνδετικό υλικό στα οποία έχουν φυτευτεί οι αμπελώνες της ονομασίας, τα οποία προσδίδουν στους οίνους με αζύμωτα σάκχαρα καλή ισορροπία, κομψότητα και ανθικά και φρουτώδη αρώματα. Οι οίνοι αυτοί προσφέρονται τόσο για ολιγοετή παλαίωση, όσο και για άμεση κατανάλωση.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί ικανοποιητική συγκομιδή, χωρίς πρόσθετη επιβάρυνση των πρέμων, εγγύηση βέλτιστης ωρίμασης και συμπίκνωσης των ρωγών, η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι υψηλή.

Η εγγύτητα με τον λιμένα του Bordeaux, με τη μεγάλη εμπορική παράδοση στη διάθεση των οίνων αυτών σε όλο τον κόσμο, σε συνδυασμό με τις μοναδικές γεω-εδαφολογικές συνθήκες, επέτρεψε στην ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Graves supérieures» να αποκτήσει διεθνή φήμη.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Άμεσα γειννιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειννιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων του διοικητικού διαμερίσματος Gironde: Barsac, Beguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Castets en Dorthe, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian sur Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont και Sauternes.

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Graves».

Το μέγεθος των χαρακτήρων αυτής της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων από τους οποίους αποτελείται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

10. Δεσμός προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d7275bf9-c6c4-43be-8478-caaef27859df

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 6ης Δεκεμβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ονομασία «*Liquirizia di Calabria*» (ΠΟΠ)

(2018/C 449/07)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη 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⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α), σε συνδυασμό με το άρθρο 53 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ιταλία υπέβαλε αίτηση για την έγκριση τροποποίησης, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, των προδιαγραφών προϊόντος «*Liquirizia di Calabria*» (ΠΟΠ), σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής⁽²⁾, καθώς και το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των σχετικών προδιαγραφών προϊόντος για την καταχωρισμένη ονομασία «*Liquirizia di Calabria*» (ΠΟΠ) θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014, καθώς και το τροποποιημένο ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των σχετικών προδιαγραφών του προϊόντος για την καταχωρισμένη ονομασία «*Liquirizia di Calabria*» (ΠΟΠ), παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της τροποποίησης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 6 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

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

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

«Liquirizia di Calabria»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP
Corso Luigi Fera, 79
87100 Cosenza
ITALIA

liquiriziadicalabria.dop@pecimpresa.it

Ο συνεταιρισμός *Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP* έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1, του *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Διάταγμα του υπουργείου Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών) αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: [Οργανισμός ελέγχου, επικαιροποίηση της νομοθεσίας]

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

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

5. Τροποποίηση/-εις

Περιγραφή του προϊόντος

Άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος – σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου

— Για τον τύπο «νωπή ρίζα» οι ακόλουθες τιμές:

- «— υγρασία 48 % έως 52 %
- γλυκυριζικό οξύ 0,60 % έως 1,40 %»

τροποποιούνται ως εξής:

- «— υγρασία ≤ 52 %
- γλυκυριζικό οξύ ≤ 1,40 %»

Σκοπός της τροποποίησης είναι να συμπεριληφθεί στην ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» ο τύπος «νωπή ρίζα» με τιμές υγρασίας και περιεκτικότητας σε γλυκυριζικό οξύ χαμηλότερα του ήδη προβλεπόμενου κατώτατου ορίου.

Η τροποποίηση των τιμών υγρασίας για τον τύπο «νωπή ρίζα» σχετίζεται με την τεράστια μεταβλητότητα των κλιματικών συνθηκών, οι οποίες, όπως είναι φυσικό, επηρεάζουν την υγρασία της ρίζας γλυκόριζας κατά τη συγκομιδή. Για τον λόγο αυτόν, κρίθηκε σκόπιμο να απαλειφθεί η ελάχιστη τιμή υγρασίας και να μείνει αμετάβλητο το μέγιστο επιτρεπόμενο ποσοστό υγρασίας.

Η τροποποίηση της περιεκτικότητας σε γλυκυριζικό οξύ έχει ως σκοπό να συμπεριληφθούν στην ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» οι νωπές ρίζες, η περιεκτικότητα των οποίων σε γλυκυριζικό οξύ είναι χαμηλότερη από 0,60 %. Η τροποποίηση αυτή συνάδει με την ιδιοτυπία του προϊόντος, το οποίο διακρίνεται στην αγορά χάρη στη μικρότερη περιεκτικότητά του σε γλυκυριζικό οξύ από εκείνη της γλυκόριζας που καλλιεργείται σε άλλες περιοχές.

— Για τον τύπο «αποξηραμένη ρίζα» οι ακόλουθες τιμές:

«— υγρασία 6 % έως 12 %

— γλυκυριζικό οξύ 1,2 % έως 2,4 %»

τροποποιούνται ως εξής:

«— υγρασία: $\leq 12\%$

— γλυκυριζικό οξύ: $\leq 5\%$ επί ξηράς ουσίας»

Σκοπός της τροποποίησης είναι να συμπεριληφθεί στην ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» ο τύπος «αποξηραμένη ρίζα» με τιμές υγρασίας χαμηλότερες από το ελάχιστο όριο που έχει ήδη προβλεφθεί και να επαναπροσδιοριστεί η περιεκτικότητα σε γλυκυριζικό οξύ, έτσι ώστε να αντικατασταθεί ένα εύρος τιμών με μόνο μία μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή, υπολογιζόμενη ως ποσοστό επί ξηράς ουσίας.

Το αίτημα για τροποποίηση της παραμέτρου που αφορά την υγρασία οφείλεται στο γεγονός ότι τα επίπεδα τιμών της αποξηραμένης ρίζας γλυκόριζας συνδέονται στενά με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και τις συνθήκες επεξεργασίας, καθώς και με τη μέθοδο συσκευασίας και αποθήκευσης. Κατά συνέπεια, η ύπαρξη περιορισμού που σχετίζεται με την ελάχιστη τιμή υγρασίας περιορίζει αδικαιολόγητα το σύστημα παραγωγής του προϊόντος «Liquirizia di Calabria».

Η τροποποίηση της παραμέτρου που αφορά το γλυκυριζικό οξύ επιβάλλεται για λόγους συνέπειας με τα στοιχεία που αφορούν τη «νωπή ρίζα». Πράγματι, σύμφωνα με τα αποτελέσματα ερευνών που έχουν διεξαχθεί, η τιμή γλυκυριζικού οξέος που προβλέπουν οι ισχύουσες προδιαγραφές για την αποξηραμένη ρίζα δεν συμφωνεί με τις τιμές που έχουν καθοριστεί για τη νωπή ρίζα. Πρόκειται για σφάλμα που πρέπει να διορθωθεί, ώστε να διασφαλιστεί η ακρίβεια των πληροφοριών που παρέχονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Η εισαγωγή μίας μόνο μέγιστης επιτρεπόμενης τιμής για το γλυκυριζικό οξύ και η αύξηση της τιμής αυτής δεν έχουν επίπτωση στις πληροφορίες που περιέχονται στο ενιαίο έγγραφο σχετικά με την ιδιοτυπία του προϊόντος, βάσει των οποίων καταχωρίστηκε η ονομασία «Liquirizia di Calabria». Εν πάση περιπτώσει, η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα της ρίζας —από την οποία λαμβάνεται στη συνέχεια η αποξηραμένη ρίζα— σε γλυκυριζικό οξύ δεν υπερβαίνει την ισχύουσα τιμή, 1,40 %, η οποία δεν τροποποιείται.

— Για τον τύπο «εκχύλισμα ρίζας», η ακόλουθη τιμή:

«— γλυκυριζικό οξύ 3 % έως 6 %»

τροποποιείται ως εξής:

— «γλυκυριζικό οξύ: $\leq 6\%$ επί ξηράς ουσίας»

Με την τροποποίηση αυτή, εκτός του ότι διευκρινίζεται πως τα επίπεδα γλυκυριζίνης εκφράζονται ως ποσοστό επί ξηράς ουσίας, λαμβάνονται υπόψη και τα αποτελέσματα πρόσφατης μελέτης που εκπονήθηκε στο πλαίσιο έργου χρηματοδοτούμενου από το υπουργείο Παιδείας και Έρευνας με κεφάλαια του ΕΕΠ Ε & Α 2007-2013, με βάση τα στοιχεία των τελευταίων 17 ετών. Σύμφωνα με τη μελέτη, η συγκέντρωση (σε ποσοστό) γλυκυριζικού οξέος στα εκχυλίσματα ρίζας γλυκόριζας που παράγεται στην Καλαβρία μειώθηκε σταδιακά στη διάρκεια των τελευταίων 17 ετών.

Ως εκ τούτου, κρίνεται σκόπιμο να απαλειφθεί η ελάχιστη τιμή γλυκυριζικού οξέος που προβλέπεται στις προδιαγραφές. Με την τροποποίηση επιβεβαιώνεται περαιτέρω η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας, η οποία κάνει την ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» να ξεχωρίζει από τις ρίζες που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, χάρη στην πολύ χαμηλότερη περιεκτικότητά της σε γλυκυριζικό οξύ.

Μέθοδος παραγωγής

Άρθρο 5 των προδιαγραφών

Η ακόλουθη φράση:

«Η διεργασία αυτή εκτελείται σε ανοικτούς, ευάερους και ηλιόλουστους χώρους ή σε κλειστούς αλλά καλά αεριζόμενους χώρους ή σε φούρνους με αέρα, χωρίς να εκτίθεται το προϊόν σε θερμοκρασίες υψηλότερες των 50 °C που θα μετέβαλλαν τα χαρακτηριστικά του.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η διεργασία αυτή μπορεί να εκτελείται σε ανοικτούς, ευάερους και ηλιόλουστους χώρους ή σε κλειστούς αλλά καλά αεριζόμενους χώρους ή σε φούρνους με αέρα και ειδικά ξηραντήρια, χωρίς να εκτίθεται το προϊόν σε θερμοκρασίες υψηλότερες των 60 °C που θα μετέβαλλαν τα χαρακτηριστικά του.»

Προστίθεται η δυνατότητα χρησιμοποίησης, για την ξήρανση, ξηραντήρων νέας γενιάς (ηλιακού τύπου), με σκοπό να προσαρμοστούν οι προδιαγραφές παραγωγής στις νέες τεχνολογίες στον τομέα των τροφίμων.

Με την τροποποίηση του άρθρου αυτού διευκρινίζεται περαιτέρω το όριο θερμοκρασίας ξήρανσης της ρίζας γλυκόριζας προτού διατεθεί στο εμπόριο, ώστε αφενός να εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και, αφετέρου, να καλύπτονται οι φυτουγειονομικές πτυχές.

Σχετικά με το τελευταίο σημείο, είναι σημαντικό να τονίσουμε ότι οι αποξηραμένες ρίζες γλυκόριζας που βρίσκονται σε αποθήκες και, ενίοτε στα καταστήματα πώλησης, προσβάλλονται από το μικρό κολεόπτερο *Anobium punctatum*, κοινώς «ξύλοφαγο» ή «σαράκι του ξύλου».

Ειδικές μελέτες έχουν διεξαχθεί σχετικά με το προϊόν «Liquirizia di Calabria» με σκοπό αφενός να ελεγχθεί η επίδραση των δραστικών ουσιών σε θερμοκρασία 30-40-50-60 C, ώστε να εξασφαλιστεί η ποιότητα των προϊόντων και, αφετέρου, να προσδιοριστεί η οριακή θερμοκρασία και ο μέγιστος χρόνος έκθεσης για την αδρανοποίηση του προαναφερόμενου παρασίτου.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, η ξήρανση των ριζών γλυκόριζας σε θερμοκρασίες έως 60 °C δεν επιφέρει στη σύσταση της ρίζας γλυκόριζας ιδιαίτερες αλλαγές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά την ποιότητα του προϊόντος. Η μελέτη κατέδειξε ότι το παράσιτο είναι πιο ανθεκτικό στη θερμότητα στο στάδιο της προνύμφης, αλλά ότι ακόμη και με πολύ σύντομη έκθεση (5 λεπτών) σε θερμοκρασίες άνω των 52 °C επέρχεται ο θάνατος του 100 % των προνυμφών, οπότε αποφεύγεται ο πολλαπλασιασμός του κολεοπτέρου, από ήδη υπάρχουσες προνύμφες, στις παρτίδες που διατίθενται στην αγορά.

Άλλα

Οργανισμός ελέγχου

Στο άρθρο 7 των προδιαγραφών προστίθενται η διεύθυνση και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου που είναι αρμόδιος για τον έλεγχο των προδιαγραφών παραγωγής.

Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

Οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 αντικαθίστανται από παραπομπές στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Liquirizia di Calabria»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία

«Liquirizia di Calabria»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

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

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Liquirizia di Calabria» καλύπτει αποκλειστικά τη νωπή ή αποξηραμένη γλυκόριζα και το εκχύλισμά της. Η γλυκόριζα αυτή πρέπει να προέρχεται από τις καλλιέργειες και από τα αυτοφυή φυτά *Glychirrhiza glabra* (οικογένεια Leguminose), και συγκεκριμένα από την ποικιλία *tyrica* που ονομάζεται στην Καλαβρία «Cordara».

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

Νωπή ρίζα:

- χρώμα αχυροκίτρινο,
- γεύση γλυκιά, αρωματική, έντονη και με διάρκεια,
- υγρασία $\leq 52\%$,
- γλυκυριζικό οξύ $\leq 1,40\%$.

Αποξηραμένη ρίζα:

- χρώμα αχυροκίτρινο έως κίτρινο της ώχρας,
- γεύση γλυκιά, φρουτώδης και ελαφρώς στυφή,
- υγρασία: $\leq 12\%$,
- περιεκτικότητα σε γλυκυριζικό οξύ, $\leq 5\%$ επί ξηράς ουσίας.

Εκχύλισμα ρίζας:

- χρώμα καστανό ψημένου πηλού έως μαύρο
- γεύση γλυκόπικρη, αρωματική, έντονη και με διάρκεια,
- υγρασία 9 έως 15%,
- περιεκτικότητα σε γλυκυριζικό οξύ: $\leq 6\%$ επί ξηράς ουσίας.

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

Όλες οι φάσεις της παραγωγής, από την καλλιέργεια έως τη συγκομιδή, καθώς και οι εργασίες ξήρανσης και μεταποίησης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ διατίθεται στο εμπόριο σε συσκευασίες από χαρτόνι, γυαλί, μέταλλο, κεραμικό, πολυπροπυλένιο, πλαστικό υλικό τύπου Cartene και κάθε άλλο υλικό που είναι αποδεκτό βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας περί συσκευασίας τροφίμων. Οι συσκευασίες μπορούν να έχουν βάρος προϊόντος 5 g έως 25 kg. Κάθε συσκευασία πρέπει οπωσδήποτε να είναι σφραγισμένη με τρόπο ώστε, κατά το άνοιγμά της, να θραύεται η σφραγίδα.

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

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ο λογότυπος της ονομασίας, ο αύξων αριθμός που χορηγείται από τον οργανισμό ελέγχου και η ημερομηνία συσκευασίας του προϊόντος που περιέχεται σε κάθε ατομική συσκευασία. Ο λογότυπος της ονομασίας «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ παριστάνει ένα σχήμα ρόμβου με ισομήκεις πλευρές και γωνίες 90°. Η ελάχιστη διάσταση εκτύπωσης του πλήρους λογότυπου είναι 0,5 cm, τόσο σε μήκος όσο και σε πλάτος. Ο λογότυπος της ονομασίας μπορεί να εκτυπώνεται σε οποιοδήποτε χρώμα.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Liquirizia di Calabria» περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων που παρατίθενται αναλυτικά στις προδιαγραφές παραγωγής. Στα εδάφη αυτά και σε υψόμετρο έως 650 μέτρων απαντάται, αυτοφυές ή καλλιεργημένο, το φυτό *Glycyrrhiza Glabra* ποικιλία *tyrica*, που στην Καλαβρία ονομάζεται «Cordara». Η εν λόγω περιοχή οριοθετείται βορείως από τον ορεινό όγκο του Pollino που εκτείνεται, με ήπια μείωση του υψομέτρου, προς τα βορειοανατολικά έως την περιοχή της κοινότητας Rocca Imperiale, δημιουργώντας φυσικό όριο με την περιφέρεια Basilicata. Η περιοχή περιλαμβάνει τα εδάφη της κοιλάδας του ποταμού Crati που πρόσκεινται στη δεξιά και την αριστερή όχθη του ποταμού, ο οποίος ρέει από Νότο προς Βορρά και εκβάλλει βορειοανατολικά στο Ιόνιο Πέλαγος, διασχίζοντας την πεδιάδα της Σύβαρης. Προς την πλευρά του Τυρρηνικού Πελάγους, περιλαμβάνει τις εκτάσεις οι οποίες καλύπτονται, με διεύθυνση από Βορρά προς Νότο, το τμήμα μεταξύ των κοινοτήτων Falconara Albanese και Nicotera. Προς την πλευρά του Ιονίου Πελάγους, περιλαμβάνονται οι περιοχές οι οποίες, ξεκινώντας από τον Βορρά, συναντούν την πεδιάδα της Σύβαρης, τη μεγάλη πεδιάδα της περιοχής του Κρότωνα, για να καταλήξουν στο άκρο της Καλαβρίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η ιστορική περιοχή παραγωγής της γλυκόριζας ήταν η παράκτια ζώνη της Καλαβρίας και, ιδίως, η κεντρική περιοχή που βρίσκεται μεταξύ των κοινοτήτων Villariana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano στην πεδιάδα της Σύβαρης, χάρη στη φυσική διάταξη των εδαφών της πεδιάδας, τα οποία διαθέτουν πυριτικά στοιχεία, είναι πλούσια σε αδρομερή υλικά και έχουν ουδέτερο pH. Από την άποψη του κλίματος επίσης, η πεδιάδα της Σύβαρης, όπου ακόμη και σήμερα είναι συγκεντρωμένο το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής γλυκόριζας, προσφέρει ευνοϊκές συνθήκες για την εξάπλωση αυτού του φυτού, λόγω της γειννιάσής της με τους ορεινούς όγκους και την απουσία ανέμων, οι οποίοι εμποδίζονται από το φυσικό φραγμό που σχηματίζουν οι ορεινοί όγκοι του Pollino και της Sila. Η γλυκόριζα, αυτοφυής ή καλλιεργημένη κατά μήκος των ακτών έχει εύρος εξάπλωσης από τις πεδιάδες των παράκτιων ζωνών του Τυρρηνικού Πελάγους (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese ...) και του Ιονίου Πελάγους (Κρότωνας, Νήσος Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) έως τις λοφώδεις περιοχές της ενδοχώρας, αυξανόμενο μέσω των κοιλάδων των κυριότερων ποταμών της Καλαβρίας έως τα μεγαλύτερα υψόμετρα τμήματα της ενδοχώρας. Τα τελευταία αυτά, λόγω της ιδιαίτερης μορφολογίας τους, δέχονται την ευεργετική επίδραση της θάλασσας, με αποτέλεσμα να φύεται εκεί γλυκόριζα με τα ίδια χαρακτηριστικά, αν και σε απόσταση πολλών χιλιομέτρων από την ακτή.

Το κλίμα, κυρίως μεσογειακό, με μεγάλης διάρκειας, θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες, επιτρέπει την ομοιομορφή εξάπλωση του είδους *Glycyrrhiza glabra*, ποικιλία *tyrica* (επονομαζόμενη Cordara), στο σύνολο της οριοθετημένης περιοχής.

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ, από φυσικοχημική άποψη, διακρίνεται σαφώς από παρεμφερείς ποικιλίες λόγω της παρουσίας δευτερογενών μεταβολιτών, στους οποίους συγκαταλέγεται το δραστικό συστατικό που καθορίζει τα εμπορικά και φαρμακογνωστικά χαρακτηριστικά: η γλυκυριζίνη. Πρόκειται για μία σαπωνίνη που περιέχεται στη γλυκόριζα της Καλαβρίας σε ποσοστό κατά μέσο όρο μικρότερο απ' ό,τι σε φυτά του ίδιου είδους και ποικιλίας από άλλες περιοχές, γεγονός που εξηγεί τη μεγάλη εμπορική επιτυχία του προϊόντος της Καλαβρίας. Τα αποτελέσματα πρόσφατων μελετών, στην πλειονότητά τους, αποδεικνύουν τη διαφορά περιεκτικότητας της γλυκόριζας από την Καλαβρία και τις όμορες περιοχές της, καθώς το προϊόν αυτό, όπως προαναφέρθηκε, εμφανίζει σαφώς μικρότερη περιεκτικότητα σε γλυκυριζικό οξύ από εκείνη των ριζών άλλων περιοχών αλλά και μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Από μεταγενέστερη έρευνα, κατά την οποία μελετήθηκε το πτητικό κλάσμα, προέκυψε σαφής διαφορά μεταξύ της σύστασης της γλυκόριζας της Καλαβρίας και εκείνης άλλων περιοχών της Ιταλίας ή του εξωτερικού. Τέλος, από συγκριτική μελέτη με εκχυλίσματα γλυκόριζας άλλων χωρών έχει προκύψει ότι το προϊόν της Καλαβρίας εμφανίζει διαφορετική ποιοτική και ποσοτική σύσταση σε φαινορικά συστατικά.

Ειδικότερα, σημειώνεται η παρουσία σε ελάχιστη αναλογία των συστατικών λικβιριτιγενίνη, ισολικβιριτιγενίνη, ενώ σε σημαντικά ποσοστά εμφανίζεται η λικοχαλκόνη A, που στα άλλα δείγματα είτε είναι απύσα είτε συνυπάρχει με λικοχαλκόνη B.

Η Καλαβρία είναι μια περιοχή η οποία, λόγω της μορφολογίας και του ανάγλυφου, παρουσιάζει χαρακτηριστικά μοναδικά σε σχέση με όλες τις άλλες περιοχές της Ιταλίας. Στην άκρη της ιταλικής χερσονήσου, η Καλαβρία με το μεγάλο μήκος και το μικρό πλάτος, θεωρείται η ίδια χερσόνησος, περιβαλλόμενη από θάλασσα με ακτογραμμή 800 Km και, εάν από ορισμένες πλευρές μπορεί να συγκριθεί με την Puglia, από άλλες δείχνει να είναι εντελώς διαφορετική από αυτήν.

Πράγματι, η Καλαβρία διαιρείται κατά μήκος σε δύο τμήματα από τους υψηλούς ορεινούς όγκους των Απεννίνων, στοιχείο μοναδικό στο σύνολο των ιταλικών περιφερειών. Η μορφολογία και το ανάγλυφο δημιουργούν στην Καλαβρία βιοεδαφοκλιματικές συνθήκες μοναδικές και ιδιαίτερες σε σχέση με την υπόλοιπη ιταλική χερσόνησο, όσον αφορά μέσες θερμοκρασίες, διαφορές θερμοκρασίας, υγρασία, βροχομετρία, υετούς, ανέμους, ηλιοφάνεια και ηλιακή ακτινοβολία, δηλαδή θερμοκρασία εδάφους, στοιχεία ευρέως αποδεδειγμένα από πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες.

Το ιδιαίτερο ενδιαίτημα άσκησε, στη διάρκεια των αιώνων, έντονη πίεση προσαρμογής στο φυτικό είδος και, επομένως, στη φυσική επιλογή, επηρεάζοντας τις επιδόσεις του από άποψη σύστασης, διατροφικής αξίας και αρώματος και δημιουργώντας έναν ιδιαίτερο χημειότυπο: τη «Liquirizia di Calabria».

Αυτός ο ιδιαίτερος τύπος γλυκόριζας αποτελεί χαρακτηριστικό στοιχείο της περιφέρειας Καλαβρίας· πράγματι ήδη από το 1600 η γλυκόριζα ήταν γνωστή, όπως εμφανίζεται από πολυάριθμα έγγραφα, μεταξύ των οποίων το διάσημο «Trattato di terapeutica e farmacologia», τόμος I (1903) στο οποίο υποστηρίζεται ότι «... Το είδος που τα προσφέρει είναι η *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papillonaceae), της νοτιοδυτικής Ευρώπης. Στην περίπτωση αυτή, η φαρμακευτική ρίζα χαρακτηρίζεται ως *Liquirizia di Calabria*, ώστε να διακρίνεται από τη γλυκόριζα της Ρωσίας, που είναι πιο ανοιχτόχρωμη και ανήκει στο είδος *Glycyrrhiza Glandulifera* ή *Echinata* που απαντάται στη νοτιοανατολική Ευρώπη». Επίσης, η διάσημη εγκυκλοπαίδεια Britannica, στην 14η έκδοσή της (1928) αναφέρει: «...The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast, but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria...» («... Η παρασκευή του χυμού είναι ένας ευρέως διαδομένος κλάδος στις ακτές της Μεσογείου: αλλά η ποιότητα που εκτιμάται περισσότερο στη Μεγάλη Βρετανία είναι Made in Calabria (παραγωγής Καλαβρίας) ...». Η γνώμη που εκφράζεται στην Encyclopaedia Britannica επιβεβαιώνεται σε έκθεση του υπουργείου Εξωτερικών των ΗΠΑ «The licorice plant» (το φυτό γλυκόριζα) (1985).

Το «*Liquirizia di Calabria*» είναι σύνθετο «προϊόν», καρπός της αλληλεπίδρασης της φύσης με το έργο των ανθρώπων, που μεταβιβάστηκε στη διάρκεια των αιώνων και ενσαρκώνει μια παράδοση της περιοχής της Καλαβρίας, όπως απεικονίζεται στον πίνακα του Saint-Non, που ανάγεται στα τέλη του 18ου αιώνα, στο έργο «Stato delle persone in Calabria - I concari» του Vincenzo Padula του 1864, στο έγγραφο της ένωσης για την ανάπτυξη της Νότιας Ιταλίας (SVIMEZ) με τίτλο «Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive» (Φαρμακευτικά φυτά στην Καλαβρία: προϋποθέσεις και προοπτικές) του 1951, στη μελέτη «Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro» του Augusto Placania του 1980, στο έργο «I "Conci" e la produzione del succo di liquerizia in Calabria» του Gennaro Matascena, το οποίο δημοσιεύθηκε το 1986, και στο έργο «La dolce industria - Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo» του Vittorio Marzi κ.ά. (1991), καθώς και σε πολλά άλλα κείμενα που έχουν δημοσιευθεί από τον 18ο έως και τον 20ό αιώνα. Στην Καλαβρία, κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα, η καλλιέργεια γλυκόριζας εκτεινόταν κατά μήκος όλης της ακτής του Ιονίου, ιδίως στα δυτικά όρια με την περιφέρεια Lucania και στη μεγάλη πεδιάδα της Σύβαρης, όπου αφθονούσε, φθάνοντας έως τον Κρότωνα και την περιφέρεια Reggio Calabria. Ωστόσο, αφθονούσε επίσης στην κοιλάδα του ποταμού Crati, που ξεκινώντας από την Cosenza, εκβάλλει στην πεδιάδα της Σύβαρης, καθώς και σε μεγάλα τμήματα της παράκτιας ζώνης του Τυρρηνικού πελάγους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), κάνοντας κλικ στο «Qualità» [Qualité] (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν στο «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος στο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE». [Προδιαγραφές που υπόκεινται σε εξέταση από την Ευρωπαϊκή Ένωση].

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

Ανακοίνωση της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ σχετικά με τα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1η Δεκεμβρίου 2018 για τα κράτη της ΕΖΕΣ

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με τους κανόνες για τα επιτόκια αναφοράς και προεξόφλησης που καθορίζονται στο μέρος VII των κατευθυντήριων γραμμών της Αρχής σχετικά με τις κρατικές ενισχύσεις και στο άρθρο 10 της απόφασης της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ αριθ. 195/04/COL της 14ης Ιουλίου 2004 ⁽¹⁾]

(2018/C 449/08)

Τα βασικά επιτόκια υπολογίζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο για τη μέθοδο καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης των κατευθυντήριων γραμμών της Αρχής σχετικά με τις κρατικές ενισχύσεις, όπως αυτές τροποποιήθηκαν με την απόφαση της Αρχής αριθ. 788/08/COL της 17ης Δεκεμβρίου 2008. Για να υπολογιστούν τα εφαρμοστέα επιτόκια αναφοράς πρέπει να προστεθούν στα βασικά επιτόκια κατάλληλα περιθώρια σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές της Αρχής σχετικά με τις κρατικές ενισχύσεις.

Τα βασικά επιτόκια έχουν καθοριστεί ως εξής:

	Ισλανδία	Λιχτενστάιν	Νορβηγία
1.7.2017 – 31.8.2017	6,18	-0,50	1,08
1.9.2017 – 30.11.2017	5,20	-0,50	1,08
1.12.2017 – 31.12.2017	5,20	-0,50	0,89
1.1.2018 – 30.4.2018	4,84	-0,52	0,88
1.5.2018 – 30.11.2018	4,84	-0,52	1,04
1.12.2018 – 31.12.2018	4,84	-0,52	1,20

⁽¹⁾ EE L 139 της 25.5.2006, σ. 37 και συμπλήρωμα ΕΟΧ αριθ. 26 της 25.5.2006, σ. 1.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση σχετικά με τον ισχύοντα οριστικό δασμό αντιντάμπινγκ στις εισαγωγές κεραμικών πλακιδίων καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας: αλλαγή επωνυμίας μιας εταιρείας που υπόκειται στον δασμολογικό συντελεστή αντιντάμπινγκ για τις συνεργασθείσες εταιρείες που δεν συμμετείχαν στο δείγμα

(2018/C 449/09)

Οι εισαγωγές κεραμικών πλακιδίων καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας υπόκεινται σε οριστικό δασμό αντιντάμπινγκ που επιβλήθηκε με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/2179 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Η Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd, πρόσθετος κωδικός TARIC B221, εταιρεία που υπόκειται στον δασμολογικό συντελεστή αντιντάμπινγκ ύψους 30,6 % για τις συνεργασθείσες εταιρείες που δεν συμπεριλήφθηκαν στο δείγμα, ενημέρωσε την Επιτροπή ότι άλλαξε την επωνυμία της ως ακολούθως.

Η εταιρεία ζήτησε από την Επιτροπή να επιβεβαιώσει ότι η αλλαγή επωνυμίας δεν επηρεάζει το δικαίωμα της εταιρείας να επωφελείται από τον ατομικό δασμολογικό συντελεστή που εφαρμόζονταν στην εταιρεία υπό την προηγούμενη επωνυμία της.

Η Επιτροπή εξέτασε τις παρασχεθείσες πληροφορίες και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η αλλαγή επωνυμίας ουδόλως επηρεάζει τα πορίσματα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2179.

Ως εκ τούτου, στο παράρτημα I του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/2179, η αναφορά στην εταιρεία:

Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd	B221
---	------

θα πρέπει να νοείται ως αναφορά στην εταιρεία:

Tianjin Honghui Creative Technology Co., Ltd	B221
--	------

Ο πρόσθετος κωδικός TARIC B221, που είχε αποδοθεί προηγουμένως στην εταιρεία Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd, εφαρμόζεται πλέον στην εταιρεία Tianjin Honghui Creative Technology Co., Ltd.

⁽¹⁾ ΕΕ L 307 της 23.11.2017, σ. 25.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.9206 — Equistone Partners Europe / Courir)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2018/C 449/10)

1. Στις 4 Δεκεμβρίου 2018, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾.

Η παρούσα κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Equistone Partners Europe S.A.S («EPE SAS», Γαλλία),
- Courir France S.A.S. («Courir», Γαλλία).

Η EPE SAS αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Courir

Η συγκέντρωση επιτυγχάνεται με αγορά μετοχών.

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

- Η EPE SAS είναι επιχείρηση επενδύσεων που έχει συσταθεί υπό μορφή απλουστευμένης κεφαλαιουχικής εταιρείας με επενδύσεις σε εταιρείες με επιχειρηματική αξία μεταξύ 50 και 500 εκατ. EUR,
- Η Courir δραστηριοποιείται στο λιανικό εμπόριο υποδημάτων και, σε μικρότερο βαθμό, αθλητικών ενδυμάτων και εξαρτημάτων σε ειδικευμένα καταστήματα.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9206 — Equistone Partners Europe / Courir

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL