

Επίσημη Εφημερίδα C 344 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος

11 Οκτωβρίου 2019

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 344/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.9522 — Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 344/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 10 Οκτωβρίου 2019	2
---------------	--	---

Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Συστημικού Κινδύνου

2019/C 344/03	Απόφαση του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου της 30ής Ιουλίου 2019 σχετικά με τον διορισμό του υπεύθυνου προστασίας δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου (ΕΣΣΚ/2019/17)	3
---------------	--	---

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 344/04	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων 2019CE16BAT117 «Υποστήριξη μέτρων ενημέρωσης σχετικά με την πολιτική συνοχής της ΕΕ»	5
---------------	---	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 344/05	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9451 — Mall Group / Československá obchodní banka / Mallray) Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (*)	9
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 344/06	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	11
---------------	---	----

(*) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ.

II

(Ανακοινώσεις)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9522 — Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur)
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 344/01)

Στις 2 Οκτωβρίου 2019, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32019M9522. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

10 Οκτωβρίου 2019

(2019/C 344/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1030	CAD	δολάριο Καναδά	1,4678
JPY	ιαπωνικό γιεν	118,52	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6522
DKK	δανική κορόνα	7,4684	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7422
GBP	λίρα στερλίνα	0,90155	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5187
SEK	σουηδική κορόνα	10,8415	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 315,87
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0948	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,6898
ISK	ισλανδική κορόνα	138,50	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,8567
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0535	HRK	κροατική κούνα	7,4280
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 609,10
CZK	τσεχική κορόνα	25,893	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6205
HUF	ουγγρικό φιορίνι	333,51	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,970
PLN	πολωνικό ζλότι	4,3183	RUB	ρωσικό ρούβλι	71,2901
RON	ρουμανικό λέου	4,7523	THB	ταϊλανδικό μπατ	33,537
TRY	τουρκική λίρα	6,4936	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,5186
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6307	MXN	πέσο Μεξικού	21,5223
			INR	ινδική ρουπία	78,3555

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΣΥΣΤΗΜΙΚΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΣΥΣΤΗΜΙΚΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

της 30ής Ιουλίου 2019

σχετικά με τον διορισμό του υπεύθυνου προστασίας δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου (ΕΣΣΚ/2019/17)

(2019/C 344/03)

ΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΣΥΣΤΗΜΙΚΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1092/2010 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 24ης Νοεμβρίου 2010, σχετικά με τη μακροπροληπτική επίβλεψη του χρηματοοικονομικού συστήματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τη σύσταση Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου ⁽¹⁾,Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 2018/1725 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 23ης Οκτωβρίου 2018, για την προστασία των φυσικών προσώπων έναντι της επεξεργασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα από τα θεσμικά και λοιπά όργανα και τους οργανισμούς της Ένωσης και την ελεύθερη κυκλοφορία των δεδομένων αυτών, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 45/2001 και της απόφασης αριθ. 1247/2002/ΕΚ ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 43,Έχοντας υπόψη την απόφαση ΕΣΣΚ/2012/1 του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου, της 13ης Ιουλίου 2012, σχετικά με την εφαρμογή κανόνων προστασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Συστημικού Κινδύνου ⁽³⁾, και ιδίως το άρθρο 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Την 31η Αυγούστου 2018 το γενικό συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου (ΕΣΣΚ) εξέδωσε την απόφαση ΕΣΣΚ/2018/6 του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου ⁽⁴⁾, με την οποία η κα Barbara Eggli διορίστηκε ως υπεύθυνη προστασίας δεδομένων του ΕΣΣΚ για δεύτερη θητεία έως την 14η Μαΐου 2020.
- (2) Κατόπιν αιτήματος της κας Eggli, η δεύτερη θητεία της θα λήξει στις 31 Ιουλίου 2019. Συνεπώς, είναι αναγκαίος ο διορισμός υπευθύνου προστασίας δεδομένων του ΕΣΣΚ για να τη διαδεχθεί από την 1η Αυγούστου 2019.
- (3) Ακολουθώντας προς το άρθρο 43 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2018/1725, προς το παρόν η υπεύθυνη προστασίας δεδομένων της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΚΤ) ενεργεί και ως υπεύθυνη προστασίας δεδομένων του ΕΣΣΚ.
- (4) Την 19η Μαρτίου 2019 η εκτελεστική επιτροπή της ΕΚΤ διόρισε την κα Ευανθία Χατζηλιάση ως υπεύθυνη προστασίας δεδομένων της ΕΚΤ η οποία θα διαδεχτεί την κα Barbara Eggli, για θητεία πέντε ετών με ισχύ από 1ης Αυγούστου 2019,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Διορισμός υπεύθυνου προστασίας δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου

Βάσει της ιδιότητάς της ως μέλους του προσωπικού και υπεύθυνης προστασίας δεδομένων της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, η κα Ευανθία Χατζηλιάση διορίζεται ως υπεύθυνη προστασίας δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου με ισχύ από την 1η Αυγούστου 2019 έως την 31η Ιουλίου 2014.

⁽¹⁾ ΕΕ L 331 της 15.12.2010, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 295 της 21.11.2018, σ. 39.⁽³⁾ ΕΕ C 286 της 22.9.2012, σ. 16.⁽⁴⁾ Απόφαση ΕΣΣΚ/2018/6 του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου, της 31ης Αυγούστου 2018, σχετικά με τον διορισμό του υπεύθυνου προστασίας δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Συστημικού Κινδύνου (ΕΕ C 347 της 28.9.2018, σ. 3).

*Άρθρο 2***Έναρξη ισχύος**

Η παρούσα απόφαση αρχίζει να ισχύει στις 31 Ιουλίου 2019.

Φρανκφούρτη, 30 Ιουλίου 2019.

Προϊστάμενος της Γραμματείας του ΕΣΣΚ,
εξ ονόματος του γενικού συμβουλίου του ΕΣΣΚ
Francesco MAZZAFERRO

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόσκληση υποβολής προτάσεων

2019CE16BAT117

«Υποστήριξη μέτρων ενημέρωσης σχετικά με την πολιτική συνοχής της ΕΕ»

(2019/C 344/04)

1. ΣΤΟΧΟΙ ΚΑΙ ΘΕΜΑΤΑ

Στόχος της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων είναι η χρηματοδότηση μέτρων ενημέρωσης κατά την έννοια του άρθρου 58 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1303/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾ από πιστώσεις του προϋπολογισμού του 2019, όπως εξαγγέλθηκε με την απόφαση C(2018)8730 της Επιτροπής⁽²⁾.

Με την παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επιδιώκει να επιλέξει δυνητικούς δικαιούχους για την υλοποίηση ορισμένων μέτρων ενημέρωσης⁽³⁾ που συγχρηματοδοτούνται από την ΕΕ. Ο κύριος στόχος είναι η παροχή υποστήριξης για την παραγωγή και τη διάδοση πληροφοριών και περιεχομένου που συνδέονται με την πολιτική συνοχής της ΕΕ⁽⁴⁾, με παράλληλο σεβασμό προς την πλήρη συντακτική ανεξαρτησία των εμπλεκόμενων φορέων.

Προβλέπονται δύο κύριες δράσεις:

Δράση 1 — Υποστήριξη της παραγωγής και της διάδοσης πληροφοριών και περιεχομένου που συνδέονται με την πολιτική συνοχής της ΕΕ από τα ΜΜΕ και άλλες επιλέξιμες οντότητες (βλέπε «Επιλέξιμοι αιτούντες»).

Δράση 2 — Προώθηση της πολιτικής συνοχής της ΕΕ από πανεπιστήμια και άλλα εκπαιδευτικά ιδρύματα.

Οι αιτούντες μπορούν να υποβάλουν μόνο μία αίτηση για μία από τις δράσεις της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων.

Οι ειδικοί στόχοι της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων είναι:

- προώθηση της καλύτερης κατανόησης του ρόλου που διαδραματίζει η πολιτική συνοχής στην υποστήριξη όλων των περιφερειών της ΕΕ,
- αύξηση της ευαισθητοποίησης για τα έργα που χρηματοδοτούνται από την ΕΕ —ειδικότερα μέσω της πολιτικής συνοχής— και για τον αντίκτυπο τους στις ζωές των ανθρώπων,
- διάδοση πληροφοριών και ενθάρρυνση του ανοικτού διαλόγου με θέμα την πολιτική συνοχής, τα αποτελέσματά της, τον ρόλο της στην επίτευξη των πολιτικών προτεραιοτήτων της ΕΕ και το μέλλον της,
- ενθάρρυνση της συμμετοχής των πολιτών σε θέματα που αφορούν την πολιτική συνοχής και προώθηση της συμμετοχής των πολιτών στον καθορισμό προτεραιοτήτων για το μέλλον της εν λόγω πολιτικής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf.

⁽³⁾ Για τους σκοπούς της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων, ως «μέτρο ενημέρωσης» νοείται κάθε αυτοτελές και συνεκτικό σύνολο ενημερωτικών δραστηριοτήτων που αφορά την πολιτική συνοχής της ΕΕ.

⁽⁴⁾ Με την παρούσα πρόσκληση υποβολής προτάσεων η Ευρωπαϊκή Επιτροπή υποστηρίζει μέτρα ενημέρωσης σχετικά με την πολιτική συνοχής της ΕΕ, η οποία υλοποιείται μέσω τριών βασικών ταμείων: του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ), του Ταμείου Συνοχής και του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου (ΕΚΤ). Υπό την έννοια αυτή, επιλέξιμο καθίσταται ένα έργο που εξετάζει τον αντίκτυπο οποιουδήποτε από τα τρία αυτά ταμεία σε μια περιφέρεια.

Οι προτάσεις καταδεικνύουν και αξιολογούν τον ρόλο της πολιτικής συνοχής στην επίτευξη των πολιτικών προτεραιοτήτων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και στην αντιμετώπιση των σημερινών και μελλοντικών προκλήσεων της ΕΕ, των κρατών μελών της, των περιφερειών της και των τοπικών κοινοτήτων. Ειδικότερα, οι προτάσεις θα πρέπει να αφορούν τη συμβολή της πολιτικής συνοχής στα εξής:

- τόνωση της απασχόλησης, της ανάπτυξης και των επενδύσεων σε περιφερειακό και εθνικό επίπεδο, καθώς και βελτίωση της ποιότητας ζωής των πολιτών,
- στην επίτευξη σημαντικών προτεραιοτήτων της ΕΕ και των κρατών μελών, οι οποίες περιλαμβάνουν —πέραν της δημιουργίας θέσεων εργασίας και ανάπτυξης— την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής, την προστασία του περιβάλλοντος και την ενίσχυση της έρευνας και της καινοτομίας, μεταξύ άλλων,
- ενίσχυση της οικονομικής, κοινωνικής και εδαφικής συνοχής στην ΕΕ, με παράλληλη μείωση των ανισοτήτων μεταξύ και εντός των χωρών και περιφερειών της ΕΕ,
- βοήθεια προς τις περιφέρειες ώστε να τιθασεύσουν την παγκοσμιοποίηση βρίσκοντας τη θέση τους στην παγκόσμια οικονομία,
- ενίσχυση του ευρωπαϊκού έργου, καθώς η πολιτική συνοχής εξυπηρετεί άμεσα τους πολίτες της ΕΕ.

2. ΕΠΙΛΕΞΙΜΟΙ ΑΙΤΟΥΝΤΕΣ

Δράση 1:

Οι επιλέξιμοι αιτούντες (επικεφαλής αιτών και συναιτούντες, καθώς και τυχόν συνδεδεμένες οντότητες) πρέπει να είναι νομικές οντότητες που έχουν συσταθεί και εδρεύουν σε κράτος μέλος της ΕΕ. Παραδείγματα επιλέξιμων αιτούντων (*) είναι:

- μέσα μαζικής ενημέρωσης/ειδησεογραφικά πρακτορεία (τηλεόραση, ραδιόφωνο, γραπτός Τύπος, ηλεκτρονικά μέσα ενημέρωσης, νέα μέσα ενημέρωσης, συνδυασμός διάφορων μέσων ενημέρωσης),
- μη κερδοσκοπικοί οργανισμοί,
- πανεπιστήμια και εκπαιδευτικά ιδρύματα,
- ερευνητικά κέντρα και ομάδες προβληματισμού (think-tanks),
- οργανώσεις ευρωπαϊκού ενδιαφέροντος,
- ιδιωτικοί φορείς,
- δημόσιες αρχές (**) (εθνικές, περιφερειακές και τοπικές), με εξαίρεση τις αρχές που είναι επιφορτισμένες με την εφαρμογή της πολιτικής συνοχής, σύμφωνα με το άρθρο 123 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1303/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Δράση 2:

Οι επιλέξιμοι αιτούντες (επικεφαλής αιτών και συναιτούντες, καθώς και τυχόν συνδεδεμένες οντότητες) πρέπει να είναι νομικές οντότητες που έχουν συσταθεί και εδρεύουν σε κράτος μέλος της ΕΕ. Μόνο τα πανεπιστήμια και τα εκπαιδευτικά ιδρύματα είναι επιλέξιμα για τη δράση 2.

Τα φυσικά πρόσωπα και οι οντότητες που έχουν συσταθεί με μοναδικό σκοπό την υλοποίηση των έργων στο πλαίσιο της παρούσας πρόσκλησης υποβολής προτάσεων δεν είναι επιλέξιμοι αιτούντες (ούτε για τη δράση 1 ούτε για τη δράση 2).

Για τους Βρετανούς αιτούντες: τα κριτήρια επιλεξιμότητας πρέπει να πληρούνται καθ' όλη τη διάρκεια της επιχορήγησης. Εάν το Ηνωμένο Βασίλειο αποχωρήσει από την ΕΕ κατά τη διάρκεια της περιόδου επιχορήγησης χωρίς να συνάψει με την ΕΕ συμφωνία που να διασφαλίζει, ιδίως, ότι οι Βρετανοί αιτούντες εξακολουθούν να είναι επιλέξιμοι, θα σταματήσετε να λαμβάνετε χρηματοδότηση από την ΕΕ (ενώ θα συνεχίσετε, στο μέτρο του δυνατού, να συμμετέχετε) ή θα υποχρεωθείτε να εγκαταλείψετε το έργο με βάση το άρθρο II.17 της συμφωνίας επιχορήγησης.

Οι αιτούντες που συμμετείχαν στην πρόσκληση υποβολής προτάσεων που προκηρύχθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το 2017 και το 2018, είναι επιλέξιμοι, ανεξάρτητα από το αποτέλεσμα της προηγούμενης αίτησής τους.

(*) Μη εξαντλητικός κατάλογος.

(**) Οργανισμοί δημοσίου δικαίου ή οργανισμοί που διέπονται από ιδιωτικό δίκαιο με αποστολή δημόσιας υπηρεσίας.

3. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Οι αιτούντες (ο επικεφαλής αιτών και οι συναιτούντες) και οι συνδεδεμένες οντότητες οφείλουν να υπογράψουν υπεύθυνη δήλωση ότι δεν εμπíπτουν σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 136 παράγραφος 1 και στο άρθρο 141 του δημοσιονομικού κανονισμού (*) (που αφορούν τον αποκλεισμό από τη διαδικασία και την απόρριψη, αντίστοιχα).

Οι αιτούντες (ο επικεφαλής αιτών και οι συναιτούντες) πρέπει να διαθέτουν τις επαγγελματικές δεξιότητες και τα κατάλληλα επαγγελματικά προσόντα που είναι αναγκαία για την ολοκλήρωση του προτεινόμενου μέτρου ενημέρωσης, καθώς και σταθερές και επαρκείς πηγές χρηματοδότησης, ώστε να είναι σε θέση να διατηρήσουν τη δραστηριότητά τους καθ' όλη την περίοδο υλοποίησης του έργου ή κατά το έτος για το οποίο χορηγείται η επιχορήγηση και να συμβάλουν στη χρηματοδότησή του.

4. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ

Οι αιτήσεις θα αξιολογηθούν με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

	Κριτήρια	Στοιχεία που πρέπει να ληφθούν υπόψη	Στάθμιση (βαθμοί)
1.	Καταλληλότητα του μέτρου και συμβολή στους στόχους της πρόσκλησης υποβολής προτάσεων	<ul style="list-style-type: none"> — Καταλληλότητα των στόχων της πρότασης σε σχέση με τους στόχους και τις προτεραιότητες της πρόσκλησης υποβολής προτάσεων — Καταλληλότητα των ειδών των δράσεων ενημέρωσης που χρησιμοποιούνται σε σχέση με την/τις περιφέρεια/-ες — Προστιθέμενη αξία σε υφιστάμενες πρωτοβουλίες σε όλες τις περιφέρειες της Ευρώπης — Καινοτόμος χαρακτήρας του έργου σε σχέση με την εξέλιξη του επικοινωνιακού τοπίου 	30 βαθμοί (ελάχιστο όριο 50 %)
2.	Προβολή και αποτελεσματικότητα του μέτρου	<ul style="list-style-type: none"> — Ειδικοί, μετρήσιμοι, εφικτοί και συναφείς στόχοι όσον αφορά την προβολή και τη διάδοση — Ικανότητα του σχεδίου προβολής (συμπεριλαμβανομένων, για παράδειγμα, προγράμματος ραδιοτηλεοπτικών μεταδόσεων, διαύλου/-ων διανομής και αριθμού εγγυημένων επαφών με βάση προηγούμενα στοιχεία) για μεγιστοποίηση της προβολής ανά κοινό-στόχο σε τοπικό, περιφερειακό, πολυπεριφερειακό και εθνικό επίπεδο (πολλαπλασιαστικό αποτέλεσμα), π.χ. μέσω της συνεργασίας των αιτούντων με δίκτυα και/ή περιφερειακούς φορείς/μέσα ενημέρωσης — Αποτελεσματικότητα των προτεινόμενων μεθοδολογιών για την επίτευξη των στόχων της παρούσας πρόσκλησης, συμπεριλαμβανομένων μεθόδων για την παραγωγή περιεχομένου, μηχανισμού για τη διασφάλιση της συντακτικής ανεξαρτησίας και μεθόδων για την ανάπτυξη τεχνικών λύσεων — Δημοσιότητα που προβλέπεται για τις δραστηριότητες και μέθοδοι για τη διάδοση των αποτελεσμάτων — Μέτρα για την παρακολούθηση της προόδου — Μεθοδολογία για την εκ των υστέρων αξιολόγηση — Δυνατότητες για συνέχιση του έργου μετά την αιτηθείσα περίοδο υποστήριξης της ΕΕ 	40 βαθμοί (ελάχιστο όριο 50 %)
3.	Αποδοτικότητα του μέτρου	<ul style="list-style-type: none"> — Ικανοποιητική σχέση κόστους-αποτελεσματικότητας όσον αφορά τους προτεινόμενους πόρους, λαμβανομένων υπόψη των δαπανών, καθώς και των αναμενόμενων αποτελεσμάτων 	20 βαθμοί (ελάχιστο όριο 50 %)

(*) Κανονισμός (ΕΕ, Ευρατόμ) 2018/1046 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 18ης Ιουλίου 2018, σχετικά με τους δημοσιονομικούς κανόνες που εφαρμόζονται στον γενικό προϋπολογισμό της Ένωσης, την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1296/2013, (ΕΕ) αριθ. 1301/2013, (ΕΕ) αριθ. 1303/2013, (ΕΕ) αριθ. 1304/2013, (ΕΕ) αριθ. 1309/2013, (ΕΕ) αριθ. 1316/2013, (ΕΕ) αριθ. 223/2014, (ΕΕ) αριθ. 283/2014 και της απόφασης αριθ. 541/2014/ΕΕ και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΕ, Ευρατόμ) αριθ. 966/2012 (ΕΕ L 193 της 30.7.2018, σ. 1).

	Κριτήρια	Στοιχεία που πρέπει να ληφθούν υπόψη	Στάθμιση (βαθμοί)
4.	Οργάνωση της ομάδας έργου και ποιότητα της διαχείρισης του έργου	<ul style="list-style-type: none"> — Ποιότητα των προτεινόμενων μηχανισμών συντονισμού, των συστημάτων ποιοτικού ελέγχου και των ρυθμίσεων για τη διαχείριση κινδύνων — Ποιότητα της κατανομής των καθηκόντων ενόψει της εφαρμογής των δραστηριοτήτων του προτεινόμενου μέτρου 	10 βαθμοί (ελάχιστο όριο 50 %)

Η μέγιστη βαθμολογία για την ποιότητα της πρότασης είναι 100 βαθμοί. Η απαιτούμενη ελάχιστη συνολική βαθμολογία είναι 60 βαθμοί στους 100, ενώ απαιτείται ελάχιστη βαθμολογία 50 % για κάθε κριτήριο. Μόνο οι προτάσεις που πληρούν τα προαναφερθέντα όρια ποιότητας εισάγονται στον κατάλογο κατάταξης. Η επίτευξη του κατώτατου ορίου δεν συνεπάγεται αυτομάτως χορήγηση της επιχορήγησης.

5. ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Ο συνολικός προϋπολογισμός που προορίζεται για τη συγχρηματοδότηση των μέτρων ενημέρωσης στο πλαίσιο της παρούσας πρόσκλησης εκτιμάται σε 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR για τη δράση 1 και 800 000 EUR για τη δράση 2).

Το ποσό της επιχορήγησης θα είναι τουλάχιστον 70 000 EUR και έως 300 000 EUR. Η επιχορήγηση της ΕΕ θα λάβει τη μορφή επιστροφής σε ποσοστό έως 80 % των πραγματικών επιλέξιμων δαπανών της δράσης. Οι αιτούντες πρέπει να εξασφαλίσουν τη συγχρηματοδότηση του υπόλοιπου ποσού από ίδιους πόρους τους.

Η Επιτροπή διατηρεί το δικαίωμα να μη χορηγήσει όλους τους διαθέσιμους χρηματοδοτικούς πόρους.

Η μέγιστη διάρκεια των έργων είναι 12 μήνες.

6. ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΤΩΝ ΑΙΤΗΣΕΩΝ

Στάδια	Ημερομηνία και χρονική περίοδος
Προθεσμία υποβολής αιτήσεων	10 Δεκεμβρίου 2019
Περίοδος αξιολόγησης (ενδεικτικά)	Ιανουάριος–Μάρτιος 2020
Ενημέρωση των αιτούντων (ενδεικτικά)	Απρίλιος 2020
Υπογραφή των συμφωνιών επιχορήγησης (ενδεικτικά)	Μάιος–Ιούλιος 2020

7. ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Τα έντυπα για την υποβολή αίτησης, καθώς και πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την πρόσκληση υποβολής προτάσεων, βρίσκονται στις οδηγίες για τους αιτούντες, στη διεύθυνση http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Οι αιτήσεις πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στις προαναφερθείσες οδηγίες για τους αιτούντες.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.9451 — Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 344/05)

1. Την 1η Οκτωβρίου 2019, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Mall Group a.s. («Mall Group», Τσεχική Δημοκρατία), που ελέγχεται από κοινού από i) την Rockaway e-commerce a.s. και τον όμιλό της («Rockaway» Τσεχική Δημοκρατία), ii) την EC Investments a.s. και τον όμιλό της («ECI», Τσεχική Δημοκρατία), και iii) την BONAK a.s. και τον όμιλό της (ως μέλος της PPF Group NV και του ομίλου της, «PPF», Τσεχική Δημοκρατία),
- Československá obchodní banka, a. s. («CSOB», Τσεχική Δημοκρατία), που τελεί υπό τον έλεγχο της KBC Bank («KBC», Βέλγιο),
- MallPay s.r.o. («MallPay», Τσεχική Δημοκρατία).

Η Mall Group και η CSOB αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου της MallPay. Η MallPay τελεί επί του παρόντος υπό τον αποκλειστικό έλεγχο της Mall Group.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- Mall Group: παροχή υπηρεσιών ηλεκτρονικού εμπορίου στην Κεντρική και Ανατολική Ευρώπη μέσω διαφόρων ηλεκτρονικών καταστημάτων,
- CSOB: παροχή τραπεζικών και χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών,
- MallPay: παροχή λύσεων ηλεκτρονικών πληρωμών.

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.9451 — Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay

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

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

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Φαξ+32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 344/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

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

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JÉSUS DE MORTEAU»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)[Ένωση για την προστασία και προώθηση των αλλαντικών και αλίπαστων ΠΓΕ της περιφέρειας Franche-Comté (A2M)]

«Valparc»
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole Valentin
FRANCE

Τηλ. +33 381 547 170

Φαξ +33 381 547 154

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: accueil@interporc-fc.fr

Η εν λόγω ένωση περιλαμβάνει όλες τις επιχειρήσεις του κλάδου των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ (χοιροτρόφους, σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού, βιομηχανίες παραγωγής και βιοτεχνίες) και, επομένως, νομιμοποιείται να ζητήσει τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

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

- Ονομασία του προϊόντος
 Περιγραφή του προϊόντος
 Γεωγραφική περιοχή
 Απόδειξη καταγωγής
 Μέθοδος παραγωγής

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Δεσμός

Επισήμανση

Λοιπά: επικαιροποίηση στοιχείων επικοινωνίας, οργανισμοί ελέγχου, εθνικές απαιτήσεις, επικαιροποίηση του γλωσσαρίου.

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ/ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 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) και 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

5.1. Περιγραφή του προϊόντος

- Η εισαγωγική φράση στην περιγραφή του προϊόντος «Το “Saucisse de Morteau” και το “Jésus de Morteau” έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά» καταργείται. Πρόκειται για τροποποίηση τυπικού χαρακτήρα.
- Η φράση «Το προϊόν “Saucisse de Morteau” είναι ένα ευθύγραμμο αλλαντικό, κανονικού κυλινδρικού σχήματος και ελάχιστης διαμέτρου 40 mm (διάμετρος του εντέρου κατά την πλήρωση), αποτελούμενο από χοιρινό κρέας» αντικαθίσταται από τη φράση «Το προϊόν “Saucisse de Morteau” είναι ένα ευθύγραμμο αλλαντικό, κανονικού κυλινδρικού σχήματος και ελάχιστης διαμέτρου 34 mm (διάμετρος του εντέρου κατά την πλήρωση) για το “Saucisse de Morteau” κάτω των 150 g και 40 mm για το “Saucisse de Morteau” βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 150 g, αποτελούμενο από χοιρινό κρέας.». Προστίθεται ελάχιστη διάμετρος 34 mm. Η προσθήκη αυτής της μικρότερης διαμέτρου για τα λουκάνικα βάρους όχι μεγαλύτερου από 150 g εξασφαλίζει τη διατήρηση του ίδιου μέτρου για το «Saucisse de Morteau» ανεξαρτήτως του μεγέθους του. Καθίστανται επομένως δυνατές οι ίδιες αναλογίες για τα διάφορα υφιστάμενα μεγέθη του «Saucisse de Morteau», όπως προκύπτει από την περιγραφή του προϊόντος (ευθύγραμμο αλλαντικό, κανονικού κυλινδρικού σχήματος). Η ελάχιστη διάμετρος των 40 mm διατηρείται για τα λουκάνικα βάρους τουλάχιστον 150 g.
- Ο χρωματισμός του εντέρου διευκρινίζεται: προστίθεται η φράση «επιτρέπεται μόνο η φυσική χρώση», τόσο για το «Saucisse de Morteau» όσο και για το «Jésus de Morteau». Η συγκεκριμένη τροποποίηση έχει ως στόχο να εξαιρέσει μόνο τον τεχνητό χρωματισμό του εντέρου και όχι τη φυσική χρώση.
- Προστίθεται η φράση «Ο σπάγκος που χρησιμοποιείται είναι λευκής, κρεμ, εκρού ή μπεζ απόχρωσης». Η επιλογή ενός περιορισμένου φάσματος παρόμοιων χρωμάτων επιτρέπει να διατηρηθεί η παραδοσιακή εμφάνιση του προϊόντος, καθώς και να καταστεί δυνατή η ανωνυμία κατά τους οργανοληπτικούς ελέγχους.
- Διευκρινίζεται το σχήμα του ξύλινου πείρου. Προστίθεται η φράση: «Έχει σχήμα ευθύγραμμου κυκλικού κυλίνδρου και δεν έχει αιχμηρά άκρα.». Αυτή η περιγραφή εγγυάται την ίδια εμφάνιση όλων των «Saucisse de Morteau».
- Όσον αφορά το «Jésus de Morteau», η φράση «εάν το περίβλημα είναι τυφλό, δεν χρησιμοποιείται απαραίτητως ξύλινος πείρος, καθώς το τυφλό έντερο είναι φυσικά κλειστό στο ένα άκρο του» αντικαθίσταται από τη φράση: «Για το “Jésus de Morteau” χρησιμοποιείται πείρος στο ένα άκρο του όταν παράγεται με πλήρωση ανιόντος κόλου, αλλά δεν χρησιμοποιείται απαραίτητως πείρος εάν το περίβλημα είναι τυφλό.». Πράγματι το τυφλό έντερο είναι φυσικά κλειστό στο ένα άκρο του, επομένως δεν είναι απαραίτητο το δεύτερο κλείσιμο.
- Στη φράση: «Όταν ψηθεί, η φέτα του “Saucisse de Morteau” και του “Jésus de Morteau” εμφανίζει αδρομερείς αλλά ομοιογενείς κόκκους και όψη συνεκτική και συμπαγή», ο χαρακτηρισμός «συνεκτική» διαγράφεται γιατί είναι ανεπαρκής.
- Προστίθεται λεπτομερής κατάλογος των διάφορων πιθανών παρουσιάσεων κατά τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά. Πριν από τη φράση: «Τα προϊόντα που διατίθενται στην κατανάλωση κατεψυγμένα, ψημένα ή τεμαχισμένα σε φέτες διατίθενται οπωσδήποτε, για λόγους υγιεινομικής ασφάλειας, συσκευασμένα.» προστίθεται η φράση: «Τα “Saucisse de Morteau” και “Jésus de Morteau” διατίθενται στην αγορά ωμά ή μαγειρεμένα, ολόκληρα ή τεμαχισμένα σε φέτες, νωπά, κατεψυγμένα ή βαθύψυκτα, τόσο ψημένα κατεψυγμένα όσο και ψημένα βαθύψυκτα.». Η παρουσίαση «ψημένο κατεψυγμένο» ή «ψημένο βαθύψυκτο» αντιστοιχεί σε μια υφιστάμενη πρακτική η οποία κωδικοποιείται με αυτόν τον τρόπο.
- Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η φράση «Τα τυπικά στοιχεία του οργανοληπτικού προφίλ του Saucisse de Morteau και του Jésus de Morteau είναι τα ακόλουθα για μια εσωτερική κοπή» αντικαθίσταται από τη φράση: «Τα τυπικά στοιχεία του οργανοληπτικού προφίλ του ψημένου “Saucisse de Morteau” ή του ψημένου “Jésus de Morteau”, είναι τα ακόλουθα.». Διευκρινίζεται έτσι ότι τα τυπικά στοιχεία του οργανοληπτικού προφίλ αφορούν το προϊόν μετά το ψήσιμο για να αποφεύγονται τυχόν ασάφειες. Πράγματι, το προϊόν καταναλώνεται μόνο αφού ψηθεί. Η έκφραση «για μια εσωτερική κοπή» διαγράφεται διότι είναι ανακριβής. Το χρώμα, για παράδειγμα, αφορά την εξωτερική όψη του προϊόντος.

- Μια παράγραφος σχετικά με τις συνταγές μαγειρικής διαγράφεται διότι δεν παρέχει χρήσιμες πληροφορίες για την περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

Το τμήμα του ενιαίου εγγράφου που αφορά την περιγραφή του προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος. Προστίθενται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο ενιαίο έγγραφο προκειμένου η περιγραφή να καταστεί σαφέστερη.

5.2. Γεωγραφική περιοχή

Στο κεφάλαιο για τη γεωγραφική περιοχή, η αναφορά στη διοικητική περιφέρεια που αναδιαρθρώθηκε διαγράφεται και αντικαθίσταται από την παράθεση των διοικητικών διαμερισμάτων. Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη. Οι ίδιες τροποποιήσεις έγιναν στο ενιαίο έγγραφο.

5.3. Απόδειξη της καταγωγής

- Η εισαγωγική παράγραφος η οποία αναφέρεται σε δύο συμπληρωματικά συστήματα ιχνηλασιμότητας διαγράφεται. Πράγματι, η ιχνηλασιμότητα περιγράφεται για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας και δεν είναι απαραίτητο να διευκρινιστεί ότι υπάρχει ειδικό σύστημα για κάθε επιχείρηση εσωτερικά, καθώς και ένα πιο καθολικό σύστημα.
- Φράσεις περιγραφικού χαρακτήρα ή φράσεις που δεν αφορούν την ΠΓΕ «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» διαγράφονται (για παράδειγμα: «Το σφάγιο συμμορφώνεται σε αυτό το στάδιο με τις παραμέτρους των προδιαγραφών προϊόντος») καθώς δεν περιέχουν κανένα στοιχείο σχετικά με την ιχνηλασιμότητα.
- Στην παράγραφο σχετικά με την ιχνηλασιμότητα κατά την εκτροφή, προστίθεται η κατηγορία «εκπαχυντής μετά τον απογαλακτισμό». Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνεται στην ευρύτερη έννοια της «εκμετάλλευσης πάχυνσης» στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος. Οι εκφράσεις «σύμφωνα με τη νομοθεσία» και «σύμφωνα με τους κανονισμούς» διαγράφονται διότι είναι περιττές. Αντικαθίστανται από τη φράση «η ένδειξη σήμανσης του τόπου γέννησης» που απαιτείται κατά την άφιξη στο εργαστήριο πάχυνσης και την έκφραση «η ένδειξη σήμανσης του τόπου πάχυνσης» που απαιτείται πριν από τη σφαγή. Αυτή η διατύπωση αποσκοπεί να αποσαφηνίσει τα έγγραφα που απαιτούνται για την ιχνηλασιμότητα κατά την εκτροφή.
- Η ελάχιστη περίοδος διατήρησης των εγγράφων μειώνεται από 5 σε 3 έτη. Η διάταξη αυτή ισχύει για το σφαγείο, το εργαστήριο τεμαχισμού και το εργαστήριο παραγωγής. Η διάρκεια των 3 ετών πράγματι επαρκεί προκειμένου να διασφαλιστεί αποτελεσματικό έλεγχο, καθώς το προϊόν έχει διάρκεια ζωής 90 ημερών.
- Προστίθεται η ιχνηλασιμότητα σχετικά με τα έντερα, προκειμένου να διασφαλιστεί η πλήρης ιχνηλασιμότητα των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ.
- Προστίθεται η κατηγορία «χονδρέμποροι κρέατος» στον κατάλογο των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στην καθολική παρακολούθηση των ροών πρώτων υλών, λαμβάνοντας υπόψη την παρουσία τους στην αγορά των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ. Η προσθήκη αυτή διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος για αυτή την κατηγορία.
- Η συλλογή και η διαβίβαση των πληροφοριών σχετικά με τις ροές των πρώτων υλών περιλαμβάνονται ήδη στις καταχωρισμένες προδιαγραφές προϊόντος. Διευκρινίζεται ότι μπορούν να διαβιβαστούν κατόπιν αιτήματος της αιτούσας ομάδας. Η εν λόγω διαβίβαση επιτρέπει τη διασφάλιση της συνοχής των ροών υλικών μεταξύ των επιχειρήσεων.
- Ο συνοπτικός πίνακας των στοιχείων ιχνηλασιμότητας επικαιροποιείται για να συνάδει με τις τροποποιήσεις που έγιναν.

5.4. Μέθοδος παραγωγής

Οι αλληλεπικαλύψεις με τον γενικό κανονισμό σχετικά με την έγκριση ΕΟΚ των σφαγείων και των εργαστηρίων τεμαχισμού, καθώς και οι φράσεις περιγραφικού χαρακτήρα, οι οποίες δεν συμβάλλουν στην κατανόηση της μεθόδου παραγωγής, διαγράφονται.

Χαρακτηριστικά της διατροφής κατά τη φάση πάχυνσης

- Από τις τροποποιημένες προδιαγραφές προϊόντος προκύπτει ότι όλοι οι χοίροι που στεγάζονται σε ειδικό κτήριο λαμβάνουν τη διατροφή που ορίζεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Αυτή η τροποποίηση αντιστοιχεί στην πρακτική και επιτρέπει τη διευκόλυνση των ελέγχων.

Στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος ο ορός γάλακτος είναι το μόνο υποχρεωτικό προϊόν γάλακτος στη διατροφή κατά τη φάση πάχυνσης. Στις τροποποιημένες προδιαγραφές προϊόντος, ο ορός γάλακτος μπορεί να αντικατασταθεί εν μέρει από άλλα προϊόντα γάλακτος που έχουν παρόμοια αναλυτικά χαρακτηριστικά, καθώς περιέχουν πρωτεΐνες γάλακτος, λακτόζη και κορεσμένα λιπαρά οξέα. Τα εν λόγω προϊόντα γάλακτος είναι διαθέσιμα για τη διατροφή των χοίρων και η χρήση τους διατηρεί τον δεσμό με τον τόπο προέλευσης των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ. Η χοιροτροφία συνυπάρχει πράγματι με τη γαλακτοπαραγωγή στη γεωγραφική περιοχή. Αυτός ο νέος κατάλογος γαλακτοκομικών προϊόντων που έχουν εγκριθεί για τη διατροφή των χοίρων δεν τροποποιεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Ο ορός γάλακτος αντιστοιχεί τουλάχιστον στο 50 % της ποσότητας των προϊόντων και υποπροϊόντων γάλακτος. Το συμπλήρωμα αποτελείται από ένα ή περισσότερα γαλακτοκομικά προϊόντα [κρέμα, γάλα, τυρί, τυρόπηγμα, γιαούρτι ή υποπροϊόντα γάλακτος (διήθημα ορού γάλακτος, διήθημα γάλακτος, ορός γάλακτος γιαουρτιού, βουτυρόγαλα)].

Προστίθεται ένα αναλυτικό χαρακτηριστικό των γαλακτοκομικών προϊόντων: η περιεκτικότητα σε ολικές αζωτούχες ουσίες πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση με 4 g ανά 100 g ξηράς ύλης ώστε να επιτρέπονται μόνο τα γαλακτοκομικά προϊόντα που είναι κατάλληλα για την ποιοτική διατροφή των χοίρων. Προστίθεται επίσης ένα συμπληρωματικό αναλυτικό χαρακτηριστικό για τον ορό γάλακτος: το επίπεδο λακτόζης πρέπει να είναι μεγαλύτερο ή ίσο με 20 %, προκειμένου να επιλέγονται αποκλειστικά οι καλύτεροι οροί γάλακτος.

Όροι φόρτωσης και μεταφοράς

- Όσον αφορά την απαίτηση της υποβολής των ζώων σε νηστεία, προστίθεται μια διάκριση σύμφωνα με την οποία η σφαγή πραγματοποιείται την ίδια ημέρα με τη φόρτωση ή την επομένη (ή αργότερα) της ημέρας φόρτωσης. Σε περίπτωση σφαγής την επόμενη ημέρα (ή αργότερα), τα ζώα υποβάλλονται σε νηστεία τουλάχιστον 3 ώρες πριν από τη φόρτωση. Αυτή η τροποποίηση αποτρέπει την υπερβολική νηστεία που είναι επιβλαβής για την καλή διαβίωση των ζώων και, ιδίως, για την ποιότητα του κρέατος.

Συνθήκες σφαγής

- Η περίοδος μισής ώρας πριν από την αναισθησία κατά τη διάρκεια της οποίας οι χοίροι κατακλιούνται πριν από τη σφαγή, καταργείται. Αυτή είναι πράγματι υπερβολικά ακριβής και δεν έχει καμία επίδραση στην ποιότητα του κρέατος.
- Η πιθανότητα να μην πραγματοποιηθεί υδρονέφωση στους χοίρους κατά την άφιξή τους σε περίπτωση εξωτερικής θερμοκρασίας περιβάλλοντος κάτω των + 10 °C, επεκτείνεται στην υδρονέφωση πριν από την αναισθησία ώστε να λαμβάνεται υπόψη η καλή διαβίωση των ζώων. Επιπλέον, μπορεί να καταργηθεί η υδρονέφωση κατά την άφιξη και πριν από την αναισθησία σε περίπτωση παγετού κατά τη διάρκεια της νύχτας. Αυτή η κατάργηση οφείλεται σε πρακτικούς λόγους, καθώς η κένωση του δικτύου αγωγών που επιβάλλεται κατά την υδρονέφωση δεν είναι εφικτή σε περίπτωση παγετού.

Χαρακτηριστικά των σφαγίων

- Όσον αφορά τα ελαττώματα εμφάνισης των σφαγίων, η φράση: «Τα σφάγια με ελαττώματα εμφάνισης δεν υπερβαίνουν το 5 % του συνόλου των σφαγίων κάθε παρτίδας ενός πελάτη» αντικαθίσταται από τη φράση: «Σε περίπτωση πώλησης σφαγίων σε πελάτη, το 5 % κατ' ανώτατο όριο των σφαγίων μπορούν να παρουσιάζουν ένα ή περισσότερα ελαττώματα εμφάνισης». Αυτή η νέα διατύπωση, η οποία διευκολύνει την κατανόηση του κανόνα από τους ελεγκτές, παραμένει αμετάβλητη επί της ουσίας επειδή το ποσοστό του 5 % κατ' ανώτατο όριο διατηρείται για τα ελαττώματα εμφάνισης.
- Η φράση «Το τελικό pH (μετρούμενο τουλάχιστον 18 ώρες μετά τη σφαγή) περικλείεται στο εύρος τιμών $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Μετράται σε απόσταση 5 cm πάνω από το κιλότο και σε βάθος μεταξύ 2 και 3 cm» διαγράφεται. Η μέτρηση του pH παρουσιάζει πράγματι ενδιαφέρον μόνο για τα ολόκληρα κομμάτια κρέατος ή για τα αλλαντικά ξηρής αλάτισης. Αυτό το μέτρο παρουσιάζει πολύ μικρό ενδιαφέρον για ένα προϊόν σε κομμάτια όπως το «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ. Σύμφωνα με μια μελέτη του Εθνικού Ινστιτούτου Αγρονομικών Ερευνών (INRA - Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006). Δείκτες ποιότητας χοιρείου κρέατος. Αντίστοιχη σπουδαιότητα του τελικού pH και του ποσοστού ενδομυϊκών λιπιδίων στον προσδιορισμό των οργανοληπτικών ιδιοτήτων. <http://prodinra.inra.fr/record/28922>), το pH θα μπορούσε να επηρεάσει το χρώμα, την τρυφερότητα και το χυμώδες του κρέατος, όχι όμως τη συνολική γεύση ή την τυπική γεύση που επηρεάζονται μόνο από τις πτητικές ενώσεις που προκύπτουν από τη διάσπαση των λιπιδίων.

Χαρακτηριστικά τεμαχίων σφαγίου

- Προστίθεται η απαγόρευση της «χρήσης μηχανικώς διαχωρισμένων κρεάτων και του κιμά κάτω των 8 mm». Αυτά τα κρέατα που παράγονται με την τεχνική τεμαχισμού που χρησιμοποιεί μηχανικά συστήματα που λαμβάνουν σάρκα που είναι προσκολλημένη στο κόκκαλο μετά από χειροκίνητο τεμαχισμό μπορεί να μοιάζουν εξωτερικά με κιμά, αλλά δεν σέβονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ. Τα κρέατα με σάρκα προσκολλημένη στο κόκκαλο έχουν διαφορετική δομή από τα υπόλοιπα κομμάτια του κρέατος του ζώου, έχουν πιο ινώδη υφή λόγω της καθημερινής τους καταπόνησης και μικρότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά, που αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για την υφή του κρέατος για λουκάνικα. Πρόκειται, συνεπώς, για κωδικοποίηση των χρήσεων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που ισχύουν στον κλάδο.

- Οι αναλογίες ενσωμάτωσης για το σκληρό χοιρινό λίπος («μεταξύ 15 και 35 % για τα κρέατα που προστίθενται στο μείγμα») και το άπαχο χοιρινό κρέας («μεταξύ 65 και 85 % για τα κρέατα που προστίθενται στο μείγμα»), διαγράφονται. Αυτή η τροποποίηση δικαιολογείται από το γεγονός ότι ο έλεγχος του ποσοστού λιπιδίων στο τελικό προϊόν διασφαλίζει ότι η ενσωμάτωση χοιρινού λίπους και άπαχου χοιρινού κρέατος γίνεται με συνεκτικό και αναλογικό τρόπο.
- Στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, το μέγιστο ποσοστό ενσωμάτωσης κατεψυγμένης πρώτης ύλης ανά μείγμα κρεατόμαζας είναι 15 %. Το ποσοστό αυτό αντικαθίσταται από ποσοστό 50 %. Οι συγκριτικές δοκιμές, οι οποίες διενεργήθηκαν από ανεξάρτητο οργανισμό, απέδειξαν ότι δεν υπάρχουν μεταβολές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος μεταξύ της απουσίας στην κρεατόμαζα κατεψυγμένης πρώτης ύλης και της χρήσης 50 % κατεψυγμένης πρώτης ύλης (Maisons du goût, έκθεση δοκιμής αριθ. 13/55, σ. 22). Επιπλέον, ο κλάδος αντιμετωπίζει δυσκολίες προμήθειας πρώτων υλών για την παρασκευή των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ κατά τη θερινή περίοδο. Η κατανάλωση ΠΓΕ χαρακτηρίζεται από σημαντική ζήτηση κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Ωστόσο, μεγάλο μέρος της σφαγής χοίρων πραγματοποιείται κατά τη χειμερινή περίοδο. Επομένως, η καταναλωτική ζήτηση δεν συνδέεται με τις πρακτικές εκτροφής και σφαγής. Η αύξηση του μέγιστου ποσοστού ενσωμάτωσης κατεψυγμένης ύλης ανά μείγμα κρεατόμαζας από 15 σε 50 % θα έδινε τη δυνατότητα να καλυφθεί η σημαντική ζήτηση για «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ κατά τη θερινή περίοδο χωρίς να επηρεαστούν οι πρακτικές εκτροφής.
- Το χρονικό διάστημα μεταξύ της απόψυξης και της άλεσης («το αργότερο 24 ώρες μετά το τέλος της απόψυξης του κρέατος»), στη συνέχεια ο υποκαπνισμός («υποκαπνίζονται το αργότερο 24 ώρες μετά την άλεση του κατεψυγμένου κρέατος»), διαγράφονται διότι είναι περιττές ως προς τους ισχύοντες γενικούς υγειονομικούς κανονισμούς.

Συμπληρωματικά προϊόντα

- Προστίθεται ανώτατο όριο βρώσιμου άλατος (NaCl), το οποίο έχει καθοριστεί στα 22 g/kg μείγματος κρεατόμαζας. Αυτός ο περιορισμός κωδικοποιεί τις τρέχουσες πρακτικές των επιχειρήσεων. Η προσθήκη μεγάλης ποσότητας άλατος θα έδινε έντονη αλμυρή γεύση που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.
- Το σιρόπι γλυκόζης προστίθεται στο κατάλογο των σακχάρων τα οποία μπορούν, προαιρετικά, να προστεθούν στο μείγμα κρεατόμαζας ως συμπληρωματικό προϊόν. Το σιρόπι γλυκόζης είναι αντίστοιχο με τη δεξτρόζη που έχει ήδη εγκριθεί στις προδιαγραφές προϊόντος, ιδίως όσον αφορά το επίπεδο γλυκαντικής ικανότητας. Η προσθήκη του δεν επηρεάζει τη γεύση του τελικού προϊόντος.
- Οι όροι «νιτρώδες νάτριο» και «νιτρικό άλας» αντικαθίστανται από την επίσημη και διεθνή ονοματολογία τους. Ο όρος «νιτρώδες νάτριο» αντικαθίσταται επομένως από τον όρο «E252» και το «νιτρικό άλας» από τον όρο «E250».
- Προστίθενται οι φράσεις «ασκορβικό οξύ (E 300) και τα άλατά του», καθώς και «δενδρολίβανο και εκχύλισμα δενδρολίβανου». Τα εν λόγω αντιοξειδωτικά καθιστούν δυνατή την καταπολέμηση των κινδύνων υπεροξειδωσίας του λίπους και της αλλαγής του χρώματος, ιδίως σε λουκάνικα σε φέτες και/ή κατεψυγμένα χωρίς τροποποίηση των χαρακτηριστικών τους. Ως εκ τούτου, συμμετέχουν στη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της ΠΓΕ. Το δενδρολίβανο (ή το εκχύλισμά του) χρησιμοποιείται σε πολύ χαμηλές δόσεις για τις αντιοξειδωτικές και όχι για τις αρωματικές του ιδιότητες.
- Η αναλογία οίνου που μπορεί να προστεθεί στο μείγμα κρεατόμαζας μειώνεται από 8 σε 6,5 %. Το υφιστάμενο ποσοστό του 8 % δεν εφαρμόζεται από τις επιχειρήσεις, οι οποίες περιορίζονται στο 6,5 %, πρόκειται επομένως για μια διευκρίνιση στις προδιαγραφές προϊόντος. Αυτός ο περιορισμός ενισχύει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Προστέθηκε η δυνατότητα προσθήκης νερού «σε υγρή μορφή» για τη διευκόλυνση της κατανομής των συμπληρωματικών προϊόντων στο μείγμα κρεατόμαζας, ή «σε μορφή πάγου» για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας. Το ποσοστό ενσωμάτωσης νερού δεν υπερβαίνει το 3 %. Η προσθήκη νερού περιορίζεται ώστε να μην αλλοιώνεται το τελικό προϊόν.

Παρασκευή κρέατος, πλήρωση ή ώθηση και κλείσιμο

Αναφέρονται οι τροποποιήσεις που περιλαμβάνονται στην περιγραφή του προϊόντος (διάμετρος, βάρος, χρώμα σπάγκου, σχήμα του ξύλινου πείρου). Πρόκειται για συμπερίληψη αυτών των τροποποιήσεων στο τμήμα που αφορά τη μέθοδο παραγωγής.

Αφύγρανση

- Προσδιορίζεται ότι η μετρούμενη θερμοκρασία είναι η θερμοκρασία «περιβάλλοντος».
- Η μέγιστη θερμοκρασία αφύγρανσης αυξάνεται από 30 °C à 40 °C. Στόχος της αφύγρανσης είναι η προετοιμασία της επιφάνειας του εντέρου για τη βελτιστοποίηση του υποκαπνισμού του προϊόντος. Ο περιορισμός της μέγιστης θερμοκρασίας αφύγρανσης στους 30 °C δεν επιτρέπει πάντοτε να διατηρούνται τα λουκάνικα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος υποκαπνισμού η οποία είναι ικανή να ευνοεί τον υποκαπνισμό εξουδετερώνοντας ανεπιθύμητες ενώσεις, όπως οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες.
- Διαγράφονται οι δύο τελευταίες παράγραφοι οι οποίες κρίνονται περιττές, καθώς δεν εξηγούν τον ρόλο αυτού του προαιρετικού σταδίου αφύγρανσης.

Υποκαπνισμός

- Ο υποκαπνισμός ορίζεται ως η πραγματική διάρκεια έκθεσης στον καπνό. Η προσθήκη αυτού του ορισμού αποσαφηνίζει την πρακτική των επιχειρήσεων.
- Σε σχέση με την προαναφερθείσα προσθήκη, καθορίζεται η ελάχιστη διάρκεια υποκαπνισμού σε συμβατικό υποκαπνιστήριο. Στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος καθορίζεται μόνο η ελάχιστη διάρκεια για το σύνολο των εργασιών αφύγρανσης και υποκαπνισμού εκτός και/ή εντός του θαλάμου υποκαπνισμού. Αυτό θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα να μην παραμένει το προϊόν για αρκετό χρόνο εντός του συμβατικού υποκαπνιστηρίου. Ο σημερινός τρόπος αξιολόγησης του χρόνου υποκαπνισμού ευνοεί την ανάπτυξη μικροβιολογικού κινδύνου. Με την πρόταση καθορισμού της διάρκειας του υποκαπνισμού εντός του θαλάμου του συμβατικού υποκαπνιστηρίου αποφεύγεται ο μεγάλος χρόνος αναμονής σε εξωτερικό χώρο ο οποίος είναι επιζήμιος για την ποιότητα του προϊόντος, επιτρέποντας τον καλύτερο έλεγχο των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος. Καθορίζεται επομένως ελάχιστη διάρκεια υποκαπνισμού 6 ωρών όταν η διαδικασία πραγματοποιείται εντός συμβατικού υποκαπνιστηρίου. Η διαδικασία υποκαπνισμού είναι ουσιώδους σημασίας για την παραγωγή του «Saucisse de Morteau». Πρέπει να είναι αργή.
- Προστίθεται επίσης η ελάχιστη και η μέγιστη διάρκεια κατά τη διαδοχική χρήση για το ίδιο λουκάνικο ή για το ίδιο Jésus ενός παραδοσιακού υποκαπνιστηρίου και ενός συμβατικού υποκαπνιστηρίου, ή το αντίστροφο. Αυτές οι απαιτήσεις επιτρέπουν την καλύτερη εποπτεία της καθοριστικής διαδικασίας του υποκαπνισμού. Όσον αφορά τη διαδικασία υποκαπνισμού εντός του θαλάμου συμβατικού υποκαπνιστηρίου, καθορίζεται τουλάχιστον στις 3 ώρες και δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 48 ώρες. Για το στάδιο υποκαπνισμού σε υποκαπνιστήριο με καμινάδα ή σε παραδοσιακό υποκαπνιστήριο, ο ελάχιστος χρόνος είναι 12 ώρες και ο μέγιστος χρόνος 7 ημέρες.
- Προστίθεται ότι «Η χρήση καπνού σε γρήγη μορφή απαγορεύεται». Για τη διαφύλαξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ, διότι επιτρέπεται μόνο ο φυσικός καπνός από ξύλο κωνοφόρων.
- Προστίθεται μέγιστη θερμοκρασία 40 °C κατά τη διάρκεια υποκαπνισμού σε συμβατικό υποκαπνιστήριο. Αυτή η προσθήκη συμβάλλει στην αποφυγή της υποβάθμισης της ποιότητας. Αυτή η τροποποίηση έχει ως στόχο την καλύτερη διαφύλαξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- Διαγράφεται μία παράγραφος σχετικά με τον σκοπό του υποκαπνισμού, η οποία είναι περιγραφική και γενική. Δεν περιγράφει κάποιο στάδιο της μεθόδου παραγωγής και δεν μπορεί να οδηγήσει σε ελέγχους.

Προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο κατεψυγμένα

- Προστίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος η παρουσίαση «ψημένο κατεψυγμένο» ή «ψημένο βαθύψυκτο». Πρακτική η οποία εφαρμόστηκε ευρέως στο παρελθόν, εγκαταλείφθηκε στο πλαίσιο της σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος.
- Η μέγιστη θερμοκρασία συντήρησης μετά την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη καθορίζεται στους -18°C. Πρόκειται για διευκρίνιση.

Προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο ψημένα

- Η μέγιστη θερμοκρασία ψησίματος στους 90 °C διαγράφεται. Αυτή η απαίτηση δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο, δεδομένου ότι το σημαντικό στοιχείο είναι η εσωτερική θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για τον λόγο αυτό, προστίθεται η φράση «Η εσωτερική θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανέρχεται τουλάχιστον στους 68 °C». Η φράση αυτή διευκρινίζει ότι πρόκειται για ελάχιστη τιμή.

Το τμήμα του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τις ζωοτροφές και τις πρώτες ύλες αναθεωρείται ώστε να συμπεριληφθούν ορισμένες από τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, ιδίως το σιτηρέσιο των χοίρων, οι συνθήκες διατροφής πριν από τη σφαγή, το ελάχιστο βάρος σφαγίου.

5.5. Δεσμός

Το σύνολο του κεφαλαίου «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» συνοψίστηκε και αναδιαρθρώθηκε ώστε να διασαφηνιστούν καλύτερα οι ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και η αιτιώδης συνάφεια. Κατ' αυτόν τον τρόπο τροποποιείται μόνο η μορφή.

Όσον αφορά τη διατροφή των ζώων, η αναφορά στα γαλακτοκομικά προϊόντα αντικαθίσταται την αναφορά στον ορό γάλακτος. Αυτό ωστόσο δεν τροποποιεί τον δεσμό μεταξύ του «Saucisse de Morteau» ή του «Jésus de Morteau» ΠΓΕ και των χαρακτηριστικών τους, που προκύπτουν από τη συνύπαρξη της γαλακτοκομικής παραγωγής, της τυροκομικής παραγωγής, της χοιροτροφίας και των τοπικών πρακτικών μεταποίησης. Η παραγωγή χοιρείου κρέατος αξιοποιούσε και αξιοποιεί τα παραπροϊόντα της παραγωγής γάλακτος τυροκομίας, ιδίως τον ορό γάλακτος, αλλά και την κρέμα, το γάλα, το τυρί, το τυρόπηγμα και το γιαούρτι.

Λαμβάνοντας υπόψη αυτές τις τροποποιήσεις, το τμήμα του ενιαίου εγγράφου «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» προσαρμόστηκε.

5.6. Επισήμανση

- Προστίθεται ο όρος «αποκλειστικά» πριν από τη φράση «υποκαπνιστεί σε υποκαπνιστήριο με καμινάδα» ώστε να επιτρέπεται μόνο στις επιχειρήσεις στις οποίες πραγματοποιείται το σύνολο του υποκαπνισμού σε υποκαπνιστήριο με καμινάδα να χρησιμοποιούν την εικόνα αυτού του τύπου υποκαπνιστηρίου στην επισήμανση. Πράγματι, κατά τη συνδυασμένη χρήση πολλών τύπων υποκαπνιστηρίου, η εικόνα του υποκαπνιστηρίου με καμινάδα στην επισήμανση μπορεί να είναι παραπλανητική.
- Προκειμένου να προαχθεί η ατομική επισήμανση κάθε «Saucisse de Morteau» ή «Jésus de Morteau», για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών, προστίθενται τα εξής: «Ο παρασκευαστής πρέπει να εξασφαλίζει την τήρηση των ακόλουθων κανόνων για τη θέση της ονομασίας πώλησης και του ευρωπαϊκού συμβόλου των Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων. Αυτή η ονομασία πώλησης και το ευρωπαϊκό σύμβολο θα αναφέρονται στις ακόλουθες παραγράφους ως “Επισήμανση”».
- Κάθε «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που διατίθεται στους καταναλωτές χωρίς προσσκευασία πρέπει να φέρει ατομική επισήμανση η οποία προσαρτάται σε αυτό.
- Κάθε «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που διατίθεται στους καταναλωτές προσσκευασμένο, συνοδευόμενο από προϊόντα πλην του «Saucisse de Morteau», στην εν λόγω προσσκευασία θα πρέπει να φέρει ατομική επισήμανση.
- Κάθε προσσκευασία που διατίθεται στους καταναλωτές, η οποία περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ, με εξαίρεση οποιοδήποτε άλλο προϊόν, πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον μία επισήμανση, για παράδειγμα επί της ταινίας προσσκευασίας, αλλά δεν υπάρχει απαίτηση για ατομική επισήμανση κάθε λουκάνικου.
- Στην περίπτωση των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που προορίζονται για δευτερογενή μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένου του τομέα της εστίασης, δεν υπάρχει απαίτηση για ατομική επισήμανση.
Οι τροποποιήσεις στις προδιαγραφές προϊόντος αναφέρονται στο τμήμα του ενιαίου εγγράφου που αφορά την επισήμανση.

5.7. Άλλες τροποποιήσεις

- Τα στοιχεία επικοινωνίας της αιτούσας ομάδας επικαιροποιήθηκαν. Επιπλέον, προστίθεται επίσης η σύνθεση της αιτούσας ομάδας.
- Οι αναφορές σχετικά με την αρχή ελέγχου επικαιροποιήθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο για την εναρμόνιση της σύνταξης των προδιαγραφών προϊόντος. Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρονται στο εξής τα στοιχεία επικοινωνίας των αρμόδιων για τον έλεγχο αρχών στη γαλλική επικράτεια: Institut National de l'Origine et de la Qualité -INAO (Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας) και Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes - DGCCRF (Γενική Διεύθυνση Ανταγωνισμού, Κατανάλωσης και Καταστολής της Απάτης). Η ονομασία και τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης είναι πλέον διαθέσιμα στον ιστότοπο του INAO και στη βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.
- Τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται στις εθνικές απαιτήσεις επικαιροποιούνται προκειμένου να συνάδουν με τις ζητούμενες τροποποιήσεις.
- Το γλωσσάριο έχει ολοκληρωθεί.
- Τα παραρτήματα των προδιαγραφών προϊόντος διαγράφονται διότι δεν περιέχουν δεσμευτικές διατάξεις.
Το ενιαίο έγγραφο αναθεωρείται, γενικότερα, ώστε να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SAUCISSE DE MORTEAU»/«JÉSUS DE MORTEAU»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0556-AM01 — 11.8.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**
«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»
2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**
Γαλλία
3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**
 - 3.1. **Τύπος προϊόντος**
Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, καπνιστά, παστά κ.λπ.)

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

Το προϊόν «Saucisse de Morteau» είναι ένα ευθύγραμμο αλλαντικό που παρασκευάζεται από χοιρινό κρέας, κανονικού κυλινδρικού σχήματος και ελάχιστης διαμέτρου 34 mm για το «Saucisse de Morteau» κάτω των 150 g και 40 mm (διάμετρος του εντέρου κατά την πλήρωση) για το «Saucisse de Morteau» βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 150 g. Παράγεται με πλήρωση φυσικού παχέος εντέρου χοίρου που δεν έχει χρωματιστεί. Επιτρέπεται μόνο η φυσική χρώση. Το έντερο αυτό κλείνεται στο ένα άκρο με ευθύγραμμο ξύλινο πείρο κυλινδρικού σχήματος χωρίς αιχμηρά άκρα και στο άλλο με σπάγκο από φυσική ίνα. Ο σπάγκος που χρησιμοποιείται είναι λευκής, κρεμ, εκρού ή μπεζ απόχρωσης.

Το «Jésus de Morteau» αποτελεί ιδιαίτερη παρουσίαση του «Saucisse de Morteau», με πιο ακανόνιστο σχήμα και ελάχιστη διάμετρο 65 mm (του εντέρου κατά την πλήρωση). Για το «Jésus de Morteau» δεν χρησιμοποιείται απαραίτητως πείρος εάν το περίβλημα είναι τυφλό.

Όταν ψηθεί, η φέτα των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» εμφανίζει αδρομερείς αλλά ομοιογενείς κόκκους και όψη συμπαγή.

Ο υποκαπνισμός των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» τούς προσδίδει τυπικό χρώμα κεχριμπαριού, μεταξύ καστανού και χρυσοκίτρινου.

Η σύστασή τους είναι χαρακτηριστικά σκληρή στην αφή.

Το άρωμα καπνού είναι ένα από τα έντονα χαρακτηριστικά των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», οφειλόμενο στο ροκανίδι και στο ξύλο κωνοφόρων, καθώς και στο βραδυό ρυθμό υποκαπνισμού. Στο ωμό προϊόν, το άρωμα αυτό έχει έντονη παρουσία. Στο ψημένο προϊόν, όταν καταναλώνεται, το άρωμα υποκαπνισμού είναι ισορροπημένο και εμμένει χωρίς να είναι ξινό ή στυφό. Το «Saucisse de Morteau» και το «Jésus de Morteau» χαρακτηρίζονται επίσης από τη γεύση κρέατος, χωρίς να είναι πολύ ξηρά ούτε πολύ λιπαρά.

Η υφή του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau» μετά το ψήσιμο χαρακτηρίζεται από μυελώδες και ελαστικότητα συνοδευόμενα από αδρομερή και συμπαγή εμφάνιση. Όταν καταναλώνεται, το προϊόν δεν πρέπει να είναι ούτε σκληρό ούτε ελαστικό σαν καουτσούκ, αλλά σφικτό και χυμώδες.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ωμού προϊόντος είναι τα ακόλουθα:

- Υγρασία του άπαχου προϊόντος (HPD): $< \eta = 75 \%$
- Λιπίδια: $< \eta = 30 \%$, αναγόμενο σε HPD 75 %
- Κολλαγόνο/πρωτεΐδια: μέγιστο 16 %
- Ποσοστό σακχάρων: μικρότερο ή ίσο του 1 %, αναγόμενο σε HPD 75 %

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα τυπικά στοιχεία του οργανοληπτικού προφίλ του ψημένου «Saucisse de Morteau» ή του ψημένου «Jésus de Morteau» ΠΓΕ είναι τα ακόλουθα:

- Καπνιστό: Ισορροπημένη γεύση, άρωμα καπνού που εμμένει όταν καταναλώνεται, χωρίς να είναι υπερβολικά ξινό και έντονο.
- Μυελώδες: Αναδίδει μια αίσθηση τρυφερής σάρκας, είναι λιπαρό, χυμώδες, είναι ελαστικό κατά τη μάσηση, χωρίς να είναι σκληρό ή ελαστικό σαν καουτσούκ.
- Συμπαγής εμφάνιση: Αδρομερής και συμπαγής εμφάνιση, σφικτό, δεν διαλύεται όταν κόβεται.
- Άπαχο κρέας: Αναδίδει μια αίσθηση κρέατος, χωρίς να φαίνεται υπερβολικά ξηρό και χωρίς να είναι λιπαρό.
- Χρώμα: χρώμα κεχριμπαριού που οφείλεται στη διαδικασία υποκαπνισμού. Μεταξύ καστανού και χρυσοκίτρινου.

Το «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ διατίθεται στο εμπόριο ωμό ή ψημένο, ολόκληρο ή κομμένο σε φέτες, νωπό, κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο, μεταξύ άλλων ψημένο κατεψυγμένο ή ψημένο βαθύψυκτο.

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

Τα ζώα που παχύνονται είναι θηλυκά και ευνουχιμένα αρσενικά. Το ποσοστό των χοίρων κρεατοπαραγωγής που είναι ευαίσθητοι στην αλοθάνη πρέπει να είναι μικρότερο από 3 % και να μην φέρουν το αλληλόμορφο Rn-. Το σιτηρέσιο των χοίρων κατά τη φάση πάχυνσης περιέχει προϊόντα και/ή υποπροϊόντα γάλακτος, τα οποία μπορούν να αναμειχθούν και των οποίων η αναλογία στο σιτηρέσιο πάχυνσης ανέρχεται σε ποσοστό από 15 % έως 35 % της ξηράς ύλης. Ο ορός γάλακτος αποτελεί τουλάχιστον το 50 % αυτών των προϊόντων και/ή υποπροϊόντων γάλακτος.

Οι τροφές που χορηγούνται ως συμπλήρωμα αυτών των προϊόντων περιέχουν σιτηρά και παράγωγά τους σε αναλογία τουλάχιστον 50 %. Το σύνολο του σιτηρέσιου πάχυνσης (προϊόντα, υποπροϊόντα γάλακτος, συμπληρωματικά προϊόντα) περιέχει λιγότερο από 1,7 % λινελαϊκό οξύ.

Σε περίπτωση σφαγής την ίδια μέρα με τη φόρτωση των ζώων για τη μεταφορά τους στο σφαγείο, κατά τη φόρτωση, τα ζώα έχουν υποβληθεί σε νηστεία επί τουλάχιστον 12 ώρες. Σε περίπτωση σφαγής την επομένη της φόρτωσης (ή αργότερα), τα ζώα υποβάλλονται σε νηστεία τουλάχιστον 3 ώρες πριν από τη φόρτωση.

Τηρείται χρόνος αναμονής τουλάχιστον 2 ωρών πριν από τη σφαγή. Οι χοίροι καταιώνίζονται κατά την άφιξή τους στο σφαγείο και πριν υποβληθούν σε αναισθησία, εκτός εάν η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μικρότερη των + 10 C ή όταν επιβάλλεται η κένωση των αγωγών υδροδότησης λόγω παγετού κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Το ελάχιστο βάρος θερμού σφαγίου χοίρου είναι 80 kg.

Μετά τον τεμαχισμό του σφαγίου, τα τεμάχια που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του μείγματος κρεατόμαζας είναι αποκλειστικά τα ακόλουθα:

- μηρός
- ωμοπλάτη
- στήθος
- λαρδί
- θωρακο-οσφυϊκή χώρα

Ξακρίδια (ο τράχηλος, εάν χρησιμοποιηθεί, πρέπει να καθαριστεί και να απαλλαγεί από αδένες και ερυθρά στίγματα).

Απαγορεύεται η χρήση μηχανικώς διαχωρισμένων κρεάτων και κιμά κάτω των 8 mm.

Επιτρέπεται η χρήση κατεψυγμένης πρώτης ύλης (λίπος και/ή άπαχο κρέας) σε μέγιστο ποσοστό 50 % ανά μείγμα κρεατόμαζας. Η διάρκεια κατάψυξης των τεμαχίων σφαγίου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Saucisse και του Jésus δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 12 μήνες για το άπαχο κρέας και τους 9 μήνες για το λίπος.

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

Η παραγωγή, από την παρασκευή του μείγματος της κρεατόμαζας έως τον υποκαπνισμό, πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Τα προϊόντα που διατίθενται στην κατανάλωση κατεψυγμένα, ψημένα ή τεμαχισμένα σε φέτες διατίθενται συσκευασμένα.

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

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει υποχρεωτικά την ονομασία: «Saucisse de Morteau» ή «Jésus de Morteau». Για συγκεκριμένο προϊόν χρησιμοποιείται μία μόνο από τις ονομασίες πώλησης.

Εάν το προϊόν δεν έχει υποκαπνιστεί αποκλειστικά σε υποκαπνιστήριο με καμινάδα, δεν επιτρέπεται η αναφορά στη χρήση αυτού του τύπου υποκαπνιστηρίου στο οπτικό ή γραπτό υλικό που αφορά το προϊόν.

Κάθε «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που διατίθεται στους καταναλωτές χωρίς προσσκευασία φέρει ατομική επισήμανση η οποία προσαρτάται σε αυτό.

Κάθε «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που διατίθεται στους καταναλωτές προσσκευασμένο, συνοδευόμενο από προϊόντα πλην του «Saucisse de Morteau», στην εν λόγω προσσκευασία φέρει ατομική επισήμανση.

Κάθε προσσκευασία που διατίθεται στους καταναλωτές, η οποία περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ, με εξαίρεση οποιοδήποτε άλλο προϊόν, περιλαμβάνει τουλάχιστον μια επισήμανση, για παράδειγμα επί της ταινίας προσσκευασίας, αλλά η ατομική επισήμανση κάθε λουκάνικου δεν είναι υποχρεωτική.

Στην περίπτωση των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ που προορίζονται για δευτερογενή μεταποίηση, συμπεριλαμβανομένου του τομέα της εστίασης, η ατομική επισήμανση δεν είναι υποχρεωτική.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αποτελείται από το σύνολο των 4 διοικητικών διαμερισμάτων Doubs, Jura, Haute-Saône και Territoire de Belfort.

Αυτή η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή παρασκευής και υποκαπνισμού με παραδοσιακή τεχνογνωσία των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ. Αντιστοιχεί επίσης στην περιοχή των υποκαπνιστηρίων με καμινάδα και των παραδοσιακών υποκαπνιστηρίων, τα οποία απαντούν σε όλη την περιφέρεια Franche-Comté.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η γεωργία, δραστηριότητα που διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό το έδαφος της περιφέρειας Franche-Comté, είναι κυρίως στραμμένη στην εκτροφή βοοειδών και στη γαλακτοπαραγωγή.

Στην περιοχή απαντούν διάσπαρτες πολυάριθμες «fruitsières» (τοπική ονομασία των τυροκομείων).

Στα τυροκομεία αυτά παράγονται υποπροϊόντα γάλακτος, ιδίως ορός γάλακτος (τυρόγαλα), που αποτελεί εξαιρετική πρώτη ύλη για τη διατροφή των ζώων, καθώς είναι φτωχή σε λιπαρές ύλες και σε ακόρεστα λιπαρά οξέα, ενώ είναι σχετικά πλούσια σε λυσίνη και θρεονίνη, απαραίτητα αμινοξέα ιδίως για τα χοιροειδή. Χάρη στην ανάπτυξη των τυροκομείων αναπτύχθηκε και η χοιροτροφία στην περιφέρεια Franche-Comté. Ο δεσμός μεταξύ τυροκομικής παραγωγής και χοιροτροφίας είναι επομένως άμεσος και παραδοσιακός.

Ένα σχετικά πυκνό δίκτυο σφαγείων και μονάδων τεμαχισμού, μεσαίου και μικρού μεγέθους στην περιοχή εφοδιασμού καθιστά δυνατή την ύπαρξη ενός δικτύου τοπικών επιχειρήσεων μεταποίησης που παραμένουν πολυάριθμες, γεγονός που αποδεικνύει τον δυναμισμό τους.

Ένα χαρακτηριστικό της περιφέρειας Franche-Comté είναι η παρουσία ενός σημαντικού δάσους, αποτελούμενου κυρίως από είδη κωνοφόρων, ιδίως στο ορεινό τμήμα της. Ένα πυκνό δίκτυο πριονιστηρίων επιτρέπει την επιτόπια εκμετάλλευση της συγκεκριμένης ξυλείας κωνοφόρων, παρέχοντας παράλληλα την καύσιμη ύλη που απαιτείται για τον παραδοσιακό υποκαπνισμό.

Στις ορεινές περιοχές, που ήταν ψυχρότερες, η πρακτική του υποκαπνισμού συνδυαζόταν με την ανάγκη θέρμανσης των κατοικιών. Έτσι έκανε την εμφάνισή του στην Franche-Comté το «υποκαπνιστήριο με καμινάδα», εστία θέρμανσης της αγροίκας και θάλαμος υποκαπνισμού, χρησιμοποιούμενο για την αποθήκευση των αλλαντικών με σκοπό την ξήρανση και τον υποκαπνισμό τους ώστε να εξασφαλίζεται η συντήρησή τους.

Στην εν λόγω πρακτική που αναπτύχθηκε αρχικά στο Haut-Doubs ανάγεται η τεχνολογία υποκαπνισμού, η οποία στη συνέχεια διαδόθηκε στο σύνολο της περιφέρειας Franche-Comté, με την εμφάνιση συστημάτων υποκαπνισμού στηριζόμενων στις αρχές του υποκαπνιστηρίου με καμινάδα. Το Morteau είναι εξάλλου το όνομα μιας κοινότητας του Haut-Doubs.

Το «Saucisse de Morteau» είναι ένα ευθύγραμμο αλλαντικό, κανονικού κυλινδρικού σχήματος και σχετικά μεγάλης διαμέτρου. Στο ένα άκρο του χρησιμοποιείται ξύλινος πείρος και στο άλλο σπάγκος. Το «Jésus de Morteau» αποτελεί ιδιαίτερη παρουσίαση του «Saucisse de Morteau», με πιο ακανόνιστο σχήμα και μεγαλύτερη διάμετρο. Το «Saucisse de Morteau» και το «Jésus de Morteau» έχουν τυπικό χρώμα κεχρμιπαριού, μεταξύ καστανού και χρυσοκίτρινου. Το άρωμα καπνού είναι ένα από τα έντονα χαρακτηριστικά του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau». Η υφή του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau» μετά το ψήσιμο χαρακτηρίζεται από αδρομερή και συμπαγή εμφάνιση.

Ο δεσμός του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau» με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται τόσο στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος όσο και στη φήμη του.

Η διατροφή του χοίρου με προϊόντα και υποπροϊόντα γάλακτος και με περιορισμένη ποσότητα λιναλαϊκού οξέος (1,7 % του σιτηρεσίου), επιτρέπει την επιλογή λίπους με χαμηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά οξέα. Αυτό το χαρακτηριστικό επιτρέπει να λαμβάνονται κόκκοι λίπους οι οποίοι είναι καλά διαχωρισμένοι μέσα στο μείγμα κρεατόμαζας και έχουν ωραίο λευκό χρώμα. Το λίπος αυτό είναι πιο ανθεκτικό στη θερμότητα κατά τον υποκαπνισμό ή το ψήσιμο του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau».

Τα χαμηλά επίπεδα ακόρεστων λιπαρών οξέων που είναι πιο κολλώδη, τα οποία εξασφαλίζονται με τη διατροφή με προϊόντα και υποπροϊόντα γάλακτος, δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες για τη δέσμευση του καπνού από το προϊόν.

Μια διατροφή πλούσια σε γαλακτοκομικά προϊόντα, μεταξύ άλλων ορό γάλακτος, σε συνδυασμό με τα γενετικά κριτήρια που εφαρμόστηκαν, επιτρέπει να λαμβάνεται κρέας με ομοιόμορφο ρόδινο χρώμα. Αυτό, συνδεδεμένο με τα σφικτά και λευκά τεμάχια λίπους, επιτρέπει να παραμένουν ευδιάκριτοι οι κόκκοι στα αλλαντικά «Saucisse de Morteau» και «Jésus de Morteau».

Αρχικά, το κλείσιμο του «Saucisse de Morteau» γινόταν με τη χρήση ξύλινου πείρου, ο οποίος επέτρεπε την ανάρτηση του λουκάνικου στο υποκαπνιστήριο με καμινάδα για τον υποκαπνισμό. Η μεγάλη διάμετρος του λουκάνικου οφείλεται στη χρησιμοποίηση παχέος εντέρου χοίρου για περίβλημα. Σήμερα οι παρασκευαστές εξακολουθούν να χρησιμοποιούν φυσικό παχύ έντερο χοίρου, το οποίο κλείνεται στο ένα άκρο με ξύλινο πείρο.

Σύμφωνα με την πρακτική του παρελθόντος, το κρέας κόβεται απλώς με μαχαίρι, και αυτή η μέθοδος παρασκευής καθορίζει τη μεγάλη διάμετρο των κόκκων άλεσης τόσο του κρέατος όσο και του λίπους. Σήμερα, οι παραγωγοί παρασκευάζουν το προϊόν σε αλεστικές ή κοπτικές μηχανές διατηρώντας τη μεγάλη διάμετρο των κόκκων άλεσης.

Η ιδιαίτερη παρουσία των κωνοφόρων αιτιολογεί το γεγονός ότι ο υποκαπνισμός του «Saucisse de Morteau» και του «Jésus de Morteau» εκτελούνταν αποκλειστικά με ξύλο κωνοφόρων, σε αντίθεση με τους περισσότερους άλλους τύπους καπνιστών αλλαντικών που απαντούν σε γαλλική ή ευρωπαϊκή κλιμακα, στους οποίους χρησιμοποιείται ξύλο πλατύφυλλων δέντρων για τον υποκαπνισμό. Ο υποκαπνισμός των «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» ΠΓΕ έχει τα χαρακτηριστικά του υποκαπνισμού που πραγματοποιείται στο υποκαπνιστήριο με καμινάδα. Πρόκειται για αργό υποκαπνισμό που επιτρέπει έναν βαθύ και όχι επιφανειακό εμποτισμό του προϊόντος από τον καπνό. Αυτός ο υποκαπνισμός είναι απαραίτητος λόγω των διαστάσεων των προϊόντων, ιδίως για το «Jésus de Morteau».

Ο έλεγχος της διάρκειας και της θερμοκρασίας υποκαπνισμού επιτρέπει τον έλεγχο της υγραμετρίας και την αποφυγή της ζύμωσης του προϊόντος. Ο παρασκευαστής διαχειρίζεται την ένταση της φωτιάς που πρέπει να προσαρμόζεται σύμφωνα με διάφορους παράγοντες, όπως οι ποσότητες που πρόκειται να υποκαπνιστούν, η θερμοκρασία και η υγραμετρία του περιβάλλοντος, η υγρασία της καύσιμης ύλης.

Αυτός ο έλεγχος του αργού υποκαπνισμού με ξύλο κωνοφόρων αποτελεί ιδιαίτερα έντονο χαρακτηριστικό και επιτρέπει στα «Saucisse de Morteau» και «Jésus de Morteau» να αποκτήσουν το κεχριμπαρένιο χρώμα τους και τη γεύση καπνιστού, χαρακτηριστικά τα οποία συνδέονται στενά με την περιοχή παραγωγής τους.

Η φήμη των «Saucisse de Morteau» και «Jésus de Morteau», η οποία ανάγεται στον 18ο αιώνα, επεκτάθηκε εκτός του αρχικού τους λίκνου, καθώς τα προϊόντα αυτά διακρίνονταν σαφώς χάρη τόσο στην εμφάνισή τους που ήταν εύκολα αναγνωρίσιμη (μεγάλη διάμετρος, χρώμα, ξύλινος πείρος), όσο και στη γευστική τους ποιότητα (αδρομερής άλεση, καπνιστή γεύση).

Το «Saucisse de Morteau» είναι γνωστό στο ευρύ κοινό, στους εστιάτορες και στους καταναλωτές. Από την έρευνα αναγνωρισιμότητας που διενεργήθηκε το 2008 μεταξύ των καταναλωτών προέκυψε ότι το γνώριζαν σε ποσοστό 71 %. Αναγνωρίζεται απευθείας, μαζί με διάφορα τυριά και κρασιά, ως συμβολική εικόνα της μαγειρικής παράδοσης της περιφέρειας Franche-Comté. Αυτός ο ισχυρός δεσμός μεταξύ της περιφέρειας Franche-Comté και του αλλαντικού «Saucisse de Morteau» παραμένει πάντοτε επίκαιρος και κατατάσσει το προϊόν σε καλή θέση στη γαστριμαργική κληρονομιά της περιφέρειας Franche-Comté. Ενώ η φήμη αυτή αφορά κυρίως το «Saucisse de Morteau», η ονομασία «Jésus de Morteau» έχει επίσης τη δική της φήμη, ιδίως σε επίπεδο περιφέρειας, όπου συχνά το προϊόν «Jésus de Morteau» είναι διαθέσιμο στις προθήκες των καταστημάτων συμπληρώνοντας το «Saucisse de Morteau».

Ο δεσμός με την περιοχή και η επιμονή στη γεωγραφική περιοχή ενός πυκνού δικτύου επιχειρήσεων αποτελούν σημαντικούς παράγοντες για τη φήμη του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL