

# Επίσημη Εφημερίδα C 356 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος  
21 Οκτωβρίου 2019

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2019/C 356/01 | Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.9453 — Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|---|---|

### IV Πληροφορίες

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

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2019/C 356/02 | Ισοτιμίες του ευρώ — 18 Οκτωβρίου 2019 .....                       | 2 |
| 2019/C 356/03 | Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία ..... | 3 |
| 2019/C 356/04 | Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία ..... | 4 |
| 2019/C 356/05 | Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία ..... | 5 |
| 2019/C 356/06 | Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία ..... | 6 |

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ.

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2019/C 356/07 | Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9409 — Aurubis / Metallo Group Holding) <sup>(1)</sup> .....   | 7 |
| 2019/C 356/08 | Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης [Υπόθεση M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)] <sup>(1)</sup> ..... | 9 |

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2019/C 356/09 | Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ..... | 10 |
|---------------|---|----|

---

<sup>(1)</sup> 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.9453 — Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 356/01)

Στις 11 Οκτωβρίου 2019, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32019M9453. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

18 Οκτωβρίου 2019

(2019/C 356/02)

1 ευρώ =

| Νομισματική μονάδα |                    | Ισοτιμία | Νομισματική μονάδα |                          | Ισοτιμία  |
|--------------------|--------------------|----------|--------------------|--------------------------|-----------|
| USD                | δολάριο ΗΠΑ        | 1,1144   | CAD                | δολάριο Καναδά           | 1,4639    |
| JPY                | ιαπωνικό γιεν      | 120,97   | HKD                | δολάριο Χονγκ Κονγκ      | 8,7396    |
| DKK                | δανική κορόνα      | 7,4702   | NZD                | δολάριο Νέας Ζηλανδίας   | 1,7488    |
| GBP                | λίρα στερλίνα      | 0,86435  | SGD                | δολάριο Σιγκαπούρης      | 1,5214    |
| SEK                | σουηδική κορόνα    | 10,7742  | KRW                | ουόν Νότιας Κορέας       | 1 314,33  |
| CHF                | ελβετικό φράγκο    | 1,0996   | ZAR                | νοτιοαφρικανικό ραντ     | 16,4566   |
| ISK                | ισλανδική κορόνα   | 139,10   | CNY                | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 7,8941    |
| NOK                | νορβηγική κορόνα   | 10,2198  | HRK                | κροατική κούνα           | 7,4418    |
| BGN                | βουλγαρικό λεβ     | 1,9558   | IDR                | ρουπία Ινδονησίας        | 15 773,15 |
| CZK                | τσεχική κορόνα     | 25,659   | MYR                | μαλαισιανό ρινγκίτ       | 4,6654    |
| HUF                | ουγγρικό φιορίνι   | 330,62   | PHP                | πέσο Φιλιππινών          | 57,070    |
| PLN                | πολωνικό ζλότι     | 4,2843   | RUB                | ρωσικό ρούβλι            | 71,3066   |
| RON                | ρουμανικό λέου     | 4,7565   | THB                | ταϊλανδικό μπατ          | 33,761    |
| TRY                | τουρκική λίρα      | 6,4447   | BRL                | ρεάλ Βραζιλίας           | 4,6363    |
| AUD                | δολάριο Αυστραλίας | 1,6278   | MXN                | πέσο Μεξικού             | 21,3875   |
|                    |                    |          | INR                | ινδική ρουπία            | 79,2735   |

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

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

(2019/C 356/03)

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

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

**Χώρα έκδοσης:** Πορτογαλία**Αναμνηστικό θέμα:** Εξακόσια έτη από την ανακάλυψη του Αρχιπελάγους της Μαδέρας από τους Πορτογάλους θαλασσοπόρους Bartolomeu Perestrelo και Tristão Vaz**Περιγραφή του σχεδίου:** Το γεγονός, γνωστό ως η πρώτη πορτογαλική γεωγραφική ανακάλυψη, αποτέλεσε ορόσημο για την εδραίωση της Πορτογαλίας ως θαλάσσιας δύναμης και υπήρξε η απαρχή της πορτογαλικής Εποχής των Ανακαλύψεων (1418-1522).

Το σχέδιο απεικονίζει το Αρχιπέλαγος της Μαδέρας και το νησί Πόρτο Σάντο. Σε κυκλική διάταξη βρίσκονται οι ενδείξεις «600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo» και «PORTUGAL 2019».

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

**Εκτιμώμενος αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 500 000**Ημερομηνία έκδοσης:** Δεύτερο εξάμηνο του 2019

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

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

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

(2019/C 356/04)



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

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

**Χώρα έκδοσης:** Πορτογαλία

**Αναμνηστικό θέμα:** Πεντακόσια χρόνια από τον πρώτο περίπλου της Γης υπό την οργάνωση και καθοδήγηση του Πορτογάλου εξερευνητή και θαλασσοπόρου Φερδινάνδου Μαγγελάνου (Fernão De Magalhães)

**Περιγραφή του σχεδίου:** Η ισπανική αποστολή στις Ανατολικές Ινδίες ξεκίνησε το 1519 και έληξε το 1522, με αποτέλεσμα την πραγματοποίηση του πρώτου περιήλου της Γης.

Το σχέδιο απεικονίζει προσωπογραφία του Φερδινάνδου Μαγγελάνου. Στη δεξιά πλευρά, αναγράφεται ημικυκλικά η φράση «CIRCUM NAVIGATIONEM» (περίπλους) και από κάτω η επιγραφή «1519 FERNÃO DE MAGALHÃES». Στην αριστερή πλευρά, σε ημικυκλική διάταξη αναγράφεται το έτος έκδοσης «2019» και η ονομασία της χώρας έκδοσης «PORTUGAL».

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

**Εκτιμώμενος αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 750 000

**Ημερομηνία έκδοσης:** Δεύτερο εξάμηνο του 2019

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

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

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

(2019/C 356/05)



Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ έκδοσης Δημοκρατίας του Αγίου Μαρίνου που προορίζεται για κυκλοφορία

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

**Χώρα έκδοσης:** Δημοκρατία του Αγίου Μαρίνου

**Αναμνηστικό θέμα:** Πεντακοσιοστή πενηκοστή επέτειος του θανάτου του Filippo Lippi

**Περιγραφή του σχεδίου:** Το κέρμα απεικονίζει στο κέντρο του την Παρθένο βρεφοκρατούσα, λεπτομέρεια από το έργο του Filippo Lippi «Madonna col Bambino e angeli». Στο πάνω μέρος βρίσκονται οι επιγραφές «SAN MARINO» και «FILIPPO LIPPI» και αριστερά το έτος «1469» και το γράμμα «R», διακριτικό του νομισματοκοπείου της Ρώμης. Στο κάτω μέρος, αριστερά είναι τα αρχικά της χαράκτριας Maria Angela Cassol «M.A.C.» και στο κέντρο το έτος έκδοσης «2019».

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

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 60 500 κέρματα

**Ημερομηνία έκδοσης:** Σεπτέμβριος 2019

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

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

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

(2019/C 356/06)



Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ που εκδίδεται από το Κράτος της Πόλης του Βατικανού και προορίζεται για κυκλοφορία

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

**Χώρα έκδοσης:** Κράτος της Πόλης του Βατικανού

**Αναμνηστικό θέμα:** Carapelle Sistina — Αποπεράτωση των εργασιών συντήρησης και αποκατάστασης 1994-2019

**Περιγραφή του σχεδίου:** Το σχέδιο απεικονίζει τη Δευτέρα Παρουσία όπως αναπαριστάται στην Carapelle Sistina. Στο αριστερό μέρος, αναγράφεται σε ημικυκλική διάταξη η χώρα έκδοσης «CITTÀ DEL VATICANO». Δεξιά, σε ημικύκλιο, βρίσκονται οι ενδείξεις «CARPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI» και «1994-2019». Στη δεξιά πλευρά βρίσκεται το διακριτικό του νομισματοκοπείου «R» και στο κάτω μέρος το όνομα του καλλιτέχνη «D. LONGO».

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

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 91 000

**Ημερομηνία έκδοσης:** 1 Οκτωβρίου 2019

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

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



## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.9409 — Aurubis / Metallo Group Holding)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 356/07)

1. Στις 14 Οκτωβρίου 2019, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Aurubis AG («Aurubis», Γερμανία),
- Metallo Group Holding NV («Metallo», Βέλγιο).

Η Aurubis AG αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της Metallo Group Holding N.V.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

2. Η ίδια συγκέντρωση είχε ήδη κοινοποιηθεί στην Επιτροπή στις 30 Αυγούστου 2019, αλλά στη συνέχεια η κοινοποίηση αποσύρθηκε στις 25 Σεπτεμβρίου 2019.

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

- Aurubis: προμήθεια μη σιδηρούχων μετάλλων. Ειδικότερα, η επιχείρηση κατεργάζεται συμπκνώματα χαλκού και θραύσματα χαλκού· παράγει καθόδους χαλκού και υποπροϊόντα της διεργασίας καθαρισμού του χαλκού, και προμηθεύει ελάσματα χαλκού και ημικατεργασμένα προϊόντα από χαλκό και κράματα χαλκού, όπως πλατιά προϊόντα έλασης, δοκοί, ράβδοι και σύρματα,
- Metallo: δραστηριοποιείται στην ανακύκλωση, την κατεργασία και την εμπορία μη σιδηρούχων μετάλλων. Ειδικότερα, η επιχείρηση καθαρίζει θραύσματα χαλκού για την παραγωγή καθόδων χαλκού και υποπροϊόντων της διεργασίας καθαρισμού.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis / Metallo Group Holding

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

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

---

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης****[Υπόθεση M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)]****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2019/C 356/08)

1. Στις 14 Οκτωβρίου 2019, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 και έπειτα από παραπομπή σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Varta Aktiengesellschaft («VAG», Γερμανία),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business («Varta Business»), μέρος της Energizer Holdings, Inc. («Energizer», ΗΠΑ).

Η VAG αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο της Varta Business.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- VAG: κατασκευή και χονδρική προμήθεια μπαταριών για τις αγορές αυτοκινήτων, βιομηχανικών και καταναλωτικών προϊόντων στην ΕΕ και σε ολόκληρο τον κόσμο,
- Varta Business: μέρος της Energizer, που περιλαμβάνει τις δραστηριότητες που ασκούσε παλαιότερα η Spectrum υπό την εμπορική ονομασία Varta στους τομείς των μπαταριών, των φορτιστών και των φορητών συσκευών παροχής ισχύος και φωτισμού στις περιφέρειες της Ευρώπης, της Μέσης Ανατολής και της Αφρικής.

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.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

---

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

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 356/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02384 — 29.12.2017

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

## 1. Ονομασία/-ες

«Mozzarella di Gioia del Colle»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» είναι νωπό τυρί το οποίο παράγεται με ειδική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση, αποκλειστικά από πλήρες αγελαδινό γάλα και καλλιέργεια εκκίνησης ορού γάλακτος. Τα χαρακτηριστικά του είναι:

- α) η ακόλουθη χημική σύνθεση (τιμές νωπού τυριού): λακτόζη  $\leq 0,6$  %, γαλακτικό οξύ  $\geq 0,20$  %, υγρασία 58-65 %, λιπαρές ουσίες 15-21 % του προϊόντος προ ξήρανσης.
- β) γεύση που θυμίζει ελαφρώς όξινο γάλα, με ευχάριστη επίγευση ζύμωσης ή όξινου ορού γάλακτος (εντονότερη στο πρόσφατα παρασκευασμένο τυρί) και όξινο άρωμα γάλακτος, ενίοτε συνοδευόμενο από μια ελαφριά νότα βουτύρου.
- γ) η απουσία συντηρητικών, προσθέτων και βοηθητικών μέσων επεξεργασίας.

Το τυρί «Mozzarella di Gioia del Colle» έχει λεία ή ελαφρώς ινώδη επιφάνεια. Έχει στιλπνή επιφάνεια, δεν είναι γλοιώδες ή εύθρυπτο. Πρόκειται για λευκό τυρί, ενδεχομένως με ελαφρά αχυροκίτρινες αποχρώσεις ανάλογα με την εποχή. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί θα πρέπει να έχει ελαστική σύσταση και να μην παρουσιάζει ελαττώματα. Μικρή ποσότητα λευκού ορού γάλακτος θα πρέπει να εκρέει από το τεμαχισμένο τυρί.

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» παράγεται σε τρία σχήματα: στρογγυλό, στριμμένο σε κόμπους και σε πλεξίδες. Ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος, το βάρος των τεμαχίων κυμαίνεται από 50 g έως 1 000 g. Το τυρί διατίθεται στο εμπόριο εμβαπτισμένο σε υγρό διατήρησης (νερό, ενδεχομένως αλατισμένο και ελαφρώς οξινισμένο).

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

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

Για την παρασκευή αυτού του τυριού χρησιμοποιείται μόνο ανεπεξέργαστο πλήρες αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγεται σε δύο ξεχωριστά αρμεγμάτα. Το γάλα μπορεί να είναι θερμισμένο ή παστεριωμένο.

Το τυρί παρασκευάζεται σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική που συνίσταται στη χρήση καλλιέργειας εκκίνησης ορού γάλακτος.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle» προέρχεται από αγέλες βοοειδών που ανήκουν στις φυλές Bruna, Frisona, Pezzata Rossa ή Jersey και στις διασταυρώσεις τους. Το 60 % τουλάχιστον της συνολικής ξηράς ουσίας της διατροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται από χόρτο και/ή σανό από λειμώνες που προσφέρουν μεγάλη ποικιλία βλάστησης.

Το σιτηρέσιο των αγελάδων μπορεί επίσης να περιλαμβάνει συμπυκνωμένες ζωοτροφές με βάση τα δημητριακά (καλαμπόκι, κριθάρι, σιτάρι, βρώμη) και τα ψυχανθή (σόγια, κουκιά, φασόλια, κτηνοτροφικά μπιζέλια) καθώς και σιμιγδάλια ή νιφάδες αυτών, που μπορούν επίσης να χορηγούνται ως συμπληρωματικές ζωοτροφές. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται χαρούπια και υποπροϊόντα της μεταποίησης δημητριακών —πίτυρα και ψιλά πίτυρα μαλακού σίτου, ψιλά πίτυρα σκληρού σίτου— υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν το 40 % της ξηράς ουσίας. Τέλος, το σιτηρέσιο των αγελάδων μπορεί να περιέχει βιταμινούχα και ανόργανα συμπληρώματα.

Για την αποφυγή της υποβάθμισης των ποιοτικών χαρακτηριστικών που αποδίδονται στο προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» λόγω του δεσμού του με την τοπική περιοχή, τουλάχιστον το 60 % των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή των αγελάδων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή. Το ποσοστό αυτό τηρείται με τη χρήση χόρτου και/ή σανού από λειμώνες που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής και αντιπροσωπεύει το τμήμα των ζωοτροφών που συνδέεται με τις εύπεπτες ίνες, το οποίο ορίζεται ευρέως ως «χορτονομή» (χόρτο και/ή σανός, χόρτο βόσκησης, κ.λπ.) και έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Η γεωγραφική περιοχή, λόγω των γεωγραφικών, εδαφικών και κλιματικών συνθηκών της, δεν υπήρξε ποτέ —και δεν πρόκειται ποτέ να υπάρξει— κατάλληλη για την καλλιέργεια σιτηρών, όπως το καλαμπόκι, ή ελαιούχων σπόρων, όπως η σόγια, για την παραγωγή πρωτεϊνούχων ζωοτροφών. Δεδομένου ότι οι εν λόγω ζωοτροφές δεν είναι δυνατόν να αντικατασταθούν με χορτονομές υψηλής ποιότητας από την περιοχή, πρέπει να επιτρέπεται η χρήση συμπληρωματικών συμπυκνωμένων ζωοτροφών και ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή. Τα προϊόντα αυτά διασπώνται εύκολα και διαλύονται στη μεγάλη κοιλία (μέγεθος σπόρων μικρότερο από 0,8 cm — δηλ. μη ικανό να προκαλέσει συσπάσεις της μεγάλης κοιλίας) με αποτέλεσμα να παρέχουν ενέργεια (κυρίως από υδρογονάνθρακες όπως το άμυλο) και άμεσα διαθέσιμες πρωτεΐνες για το μικροβίωμα της μεγάλης κοιλίας. Ωστόσο, δεδομένου ότι ο ρόλος τους περιορίζεται στη φυσιολογική λειτουργία της υποστήριξης του μικροβιώματος, δεν έχουν κανένα απολύτως αντίκτυπο στις ιδιότητες του γάλακτος ή της μοτσαρέλας. Επομένως, οι πτυχές της διατροφής που συμβάλλουν στον καθορισμό των χημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων της πρώτης ύλης και του τελικού προϊόντος είναι η υποχρεωτική βόσκηση για το διάστημα που είναι πράγματι δυνατή (150 ημέρες) και η παροχή σιτηρεσίου πλούσιου σε χορτονομή που παράγεται στην περιοχή. Πρόκειται, επομένως, για δύο βασικά στοιχεία που συνδέουν την πρώτη ύλη, το τελικό προϊόν και την περιοχή.

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

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής —εκτροφή και άρμεγμα των αγελάδων, συλλογή και μεταποίηση του γάλακτος και παρασκευή του ίδιου του τυριού— πραγματοποιούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

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

Δεδομένου ότι πρόκειται για νωπό προϊόν που τείνει να αλλοιώνεται γρήγορα, η «Mozzarella di Gioia del Colle» πρέπει να συσκευάζεται στις ίδιες εγκαταστάσεις όπου παρασκευάζεται, εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» μπορεί να διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες ποικίλου βάρους και/ή σε ατομικές μερίδες. Διατίθεται στην αγορά εμβαπτισμένο σε υγρό διατήρησης (νερό, ενδεχομένως αλατισμένο και ελαφρώς οξινισμένο).

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

Το λογότυπο (εικόνα 1) και η ημερομηνία παραγωγής πρέπει να τυπώνονται στη συσκευασία που χρησιμοποιείται για την διάθεση του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle» στην αγορά.

Το λογότυπο της εικόνας 1 πρέπει να εμφανίζεται ευκρινώς στο άνω μέρος της επισήμανσης ή της συσκευασίας, καθώς και στις πλευρές. Το λογότυπο της εικόνας 1 πρέπει να εμφανίζεται και στις δύο πλευρές των ατομικά συσκευασμένων μερίδων.

Εικόνα 1

## Λογότυπο

**4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής εκτείνεται στους δήμους Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle και Turi στην επαρχία του Μπάρι· Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra και Mottola στην επαρχία του Τάραντα· και σε ένα τμήμα του δήμου Matera το οποίο βρίσκεται δίπλα στους δήμους Altamura, Santeramo in Colle και Laterza, που οριοθετείται από τις εθνικές οδούς SS 99 και SS 7.

**5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αυτού του τυριού εκτείνεται σε τμήματα των επαρχιών του Μπάρι και του Τάραντα στο οροπέδιο Murge, όπου υπάρχουν πολλές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις (οι «εκμεταλλεύσεις εκτροφής αγελάδων» από την εποχή του Φρειδερίκου Β'). Στην περιοχή αυτή, όπου οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις και τα γαλακτοκομεία βρίσκονται αρκετά κοντά μεταξύ τους (πολλά ακόμη και στις ίδιες εγκαταστάσεις), η παραγωγή μοτσαρέλας από αγελαδινό γάλα αποτελεί μακρόχρονη τοπική παράδοση: ήδη από το 1885 υπάρχουν αναφορές στην «εξαιρετική μοτσαρέλα από την Απουλία» σε δημοσίευση με τίτλο *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [«Η γεωργική Ιταλία, ένα περιοδικό αφιερωμένο στην ηθική και οικονομική βελτίωση των αγροτικών πληθυσμών»] (Redaelli, Μιλάνο). Η περιοχή διακρίνεται για ορισμένες γεωγραφικές, εδαφικές και κλιματικές ιδιαιτερότητες καθώς και για την αρχαία και βαθιά ριζωμένη τυροκομική της παράδοση η οποία έχει αντέξει στη δοκιμασία του χρόνου και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Και οι δύο αυτές πτυχές έχουν σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του γάλακτος και του τυριού και αποτελούν τους κύριους παράγοντες που συνδέουν το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» με την περιοχή.

Ειδικότερα, τα φυσικοχημικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος συνδέονται με την περιοχή μέσω της διατροφής των ζώων και του ευρύτερου περιβαλλοντικού πλαισίου στο οποίο εκτρέφονται. Είναι γνωστό ότι η σύνθεση του γάλακτος συνδέεται, σε γενικές γραμμές, στενά με το ζωοτεχνικό περιβάλλον στο οποίο ζουν τα ζώα και ότι το είδος των πτητικών ουσιών είναι πολύ σημαντικό για τη σύνθεσή του. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τις ουσίες αυτές, οι οποίες προέρχονται εν μέρει από τον μεταβολισμό του ζώου και εν μέρει από το περιβάλλον. Οι πτητικές ουσίες που προέρχονται από το περιβάλλον μπορούν να εισέλθουν στο γάλα είτε μέσω της πέψης (μηρυκασμός) είτε μέσω των πνευμόνων (εισπνοή). Στη γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται το προϊόν ΠΟΠ «Mozzarella di Gioia del Colle», οι γεωγραφικές, εδαφικές και κλιματικές συνθήκες έχουν οδηγήσει στην επιλογή αυτοφυών και καλλιεργούμενων ποικιλιών φυτών οι οποίες είναι ανθεκτικές στις ζεστές και ξηρές συνθήκες του περιβάλλοντος της ψευδοστέπας. Η αυτοφυής βλάστηση είναι ως επί το πλείστον ξηροφυτική και περιλαμβάνει αρωματικά φυτά όπως οι ποικιλίες *Timus striatus*, *Ferula communis* και *Foeniculum vulgare*. Αυτά τα φυτά —και η ξηροφυτική βλάστηση γενικά— είναι ιδιαίτερα πλούσια σε πολυφαινόλες, τερπένια, καρβονυλικές ενώσεις και άλλες πτητικές ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν άμεσα ή έμμεσα τη γεύση του γάλακτος. Όταν οι εν λόγω ουσίες μεταφέρονται αυτούσιες η εν λόγω επιρροή είναι άμεση, ενώ όταν δρουν ως πρόδρομες ουσίες για άλλους πτητικούς μεταβολίτες με αντίκτυπο στο άρωμα του γάλακτος η επιρροή τους είναι έμμεση. Η συνεχής παρουσία των ζώων σε αυτό το περιβάλλον ευνοεί, ιδίως ορισμένες εποχές του χρόνου, την μεταφορά στο γάλα πτητικών ουσιών με αρωματικές ιδιότητες. Συνολικά, η υποχρεωτική βόσκηση και η παροχή σιτηρεσίου πλούσιου σε χορτονομή που παράγεται στην περιοχή είναι τα στοιχεία που εγγυώνται τα ιδιαίτερα θρεπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά του γάλακτος, όπως το λιπιδικό προφίλ του και το περιεχόμενό του σε πτητικές ουσίες. Οι τοπικές περιβαλλοντικές συνθήκες και οι τεχνικές κτηνοτροφίας διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της μικροχλωρίδας του γάλακτος. Ο συνδυασμός όλων αυτών των παραγόντων έχει σημαντικό αντίκτυπο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle».

Όσον αφορά την επίδραση της τεχνικής μεταποίησης, πρόκειται για την παραδοσιακή, ιστορική μέθοδο σύμφωνα με την οποία επιτρέπεται μόνο η χρήση γάλακτος και η προσθήκη τοπικού ορού γάλακτος (καλλιέργεια εκκίνησης). Η καλλιέργεια εκκίνησης ορού γάλακτος που προστίθεται στο γάλα αντιπροσωπεύει ακόμη έναν δεσμό με την τοπική περιοχή, καθώς παρασκευάζεται με τον ίδιο τρόπο εδώ και πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα: χρησιμοποιείται ορός γάλακτος της προηγούμενης ημέρας, ο οποίος έχει αφαιρεθεί να ξινίσει, επιτρέποντας τον εμπλουτισμό του με ένζυμα γάλακτος χαρακτηριστικά του τυροκομείου. Οι πτυχές αυτές εγγυώνται ισχυρό δεσμό με την περιοχή, καθώς καθορίζουν ότι το μεγαλύτερο μέρος της μικροβιολογικής συνιστώσας προέρχεται επίσης από την περιοχή. Η μικροβιακή συνιστώσα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο για τις οργανοληπτικές ιδιότητες, διότι είναι υπεύθυνη για τον σχηματισμό των «δευτερογενών αρωμάτων» του προϊόντος. Ο τοπικός χαρακτήρας του μικροβιολογικού προφίλ της καλλιέργειας εκκίνησης ορού γάλακτος εξασφαλίζεται εν μέρει από τα χαρακτηριστικά του γάλακτος από το οποίο προέρχεται αλλά, κυρίως, από τη μέθοδο παρασκευής και το περιβάλλον στο οποίο αφήνεται να αναπτυχθεί. Ο «συνδυασμός τοπικών μικροοργανισμών» που περιέχει η καλλιέργεια εκκίνησης αντικατοπτρίζει όλες τις φάσεις της διαδικασίας παραγωγής και μεταφέρεται σε καθημερινή βάση στο γάλα και, ως εκ τούτου, στο τελικό προϊόν, διακρίνοντας έτσι τον δεσμό με την περιοχή. Οι μέθοδοι που χρησιμοποιεί ο τυροκόμος για τη διαχείριση του ορού γάλακτος στον κάδο, την ωρίμαση του τυροπήγματος και στη συνέχεια την επεξεργασία του μίγματος αποτελούν έναν ακόμη χαρακτηριστικό δεσμό με την περιοχή. Πράγματι, ο συνδυασμός όλων των παραμέτρων της μεταποίησης έχει αντίκτυπο στο μικροβιακό οικοσύστημα, το οποίο είναι ήδη αρκετά ιδιαίτερο, διαμορφώνοντας έτσι τον τρόπο με τον οποίο εξελίσσεται η ζύμωση. Η εμπειρογνομosύνη του τυροκόμου είναι ουσιώδους σημασίας στο πλαίσιο αυτό, δεδομένου ότι επιτρέπει στο σύνολο των μικροβίων να αναπτυχθούν με μοναδικό και ανεπανάληπτο τρόπο, γεγονός που προσδίδει στη μοτσαρέλα τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της. Σε ό, τι αφορά τη γέυση, η ζύμωση αυτή δημιουργεί ελαφρώς όξινες νότες, με ευχάριστη επίγευση ζυμομυκήτων, η οποία είναι ισχυρότερη στο πρόσφατα παρασκευασμένο τυρί. Το άρωμα που προκύπτει από την τυροκομική διαδικασία συνδυάζεται με τα αρώματα που προέρχονται από το γάλα, δηλ. από τη διαδικασία ζύμωσης («δευτερογενές άρωμα»), η οποία δημιουργεί δροσερές νότες γάλακτος, βουτύρου και ξεινού ορού γάλακτος, και από την πρώτη ύλη («πρωτογενές άρωμα») με τις χαρακτηριστικά απαλές φυτικές και ζωικές νότες της. Συνοπτικά, τα πρωτογενή αρώματα αντικατοπτρίζουν τις συνθήκες υπό τις οποίες εκτράφηκαν οι αγελάδες, ενώ η διατροφή με τοπική χορτονομή (νωπή ή σανό) διαδραματίζει σημαντικό ρόλο, και τα δευτερογενή αρώματα συνδέονται με την τοπική μικροχλωρίδα.

Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδουν οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την εκτροφή των ζώων και την παραγωγή του τυριού, συμβάλλουν επίσης οι περιβαλλοντικές, ιστορικές και πολιτιστικές επιρροές. Το τοπίο (Natura 2000), η τοπική γεωλογία (η περιοχή του οροπεδίου Murge στην Απουλία με ασβεστολιθικά πετρώματα, βραχώδη υποστρώματα και μειωμένη περιεκτικότητα σε άργιλο) και το κλίμα αποτελούν σημαντικά στοιχεία. Από ιστορική και πολιτιστική άποψη, υπάρχει ένας βαθιά ριζωμένος δεσμός μεταξύ του προϊόντος και του είδους της γεωργίας στην περιοχή: μικρές και μεσαίες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες είναι κατά κύριο λόγο οικογενειακές και δομημένες σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα, όπου τα βοοειδή περνούν μεγάλα χρονικά διαστήματα βόσκησης. Τέλος, υπάρχουν πολλά στοιχεία που αποδεικνύουν την παρουσία της μοτσαρέλας στην ιστορία της Gioia del Colle, συμπεριλαμβανομένου ενός ντοκιμαντέρ που παρήγαγε το Istituto Luce in Gioia del Colle στις 28 Αυγούστου 1950. Από άλλα αρχεία προκύπτει ότι, στις αρχές του εικοστού αιώνα, «ένας γεωργός ονόματι Clemente Milano, ο οποίος εξέτρεφε βοοειδή της φυλής Bruna Alpina στην περιοχή της Gioia del Colle, ήταν ο πρώτος που χρησιμοποίησε γάλα παραγωγής του για την παρασκευή του ιδιαίτερου νωπού γαλακτοκομικού προϊόντος που είναι γνωστό ως μοτσαρέλα» (απόσπασμα από την *Gioia del Colle, oggi* [«Gioia del Colle, σήμερα»], επιμεληθείσα από τον Giovanni Bozzo για τις εκδόσεις Jarigia Editrice, Μπάρι 1970). Το 1922, άρθρο του Giovanni Carano Donvito αναφέρει ότι «... η «Mozzarella di Gioia (del Colle)» έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης, ήταν περιζήτητη και αγοράζονταν σε υψηλές τιμές στις αγορές της Ρώμης και της Νάπολης, καθώς και στο Μπάρι, στον Τάραντα, στο Λέτσε και στην Φότζια, και σε άλλες μικρότερες πόλεις» (*La riforma sociale* [«Κοινωνική μεταρρύθμιση»], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Τορίνο). Τέλος, υπάρχουν στοιχεία που καταδεικνύουν ότι από τη δεκαετία του 1960 πραγματοποιούνται πολλές τοπικές εκδηλώσεις με στόχο τη βελτίωση του προφίλ της μοτσαρέλας.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στην ιστοσελίδα: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλογή «Prodotti DOP IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».















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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL