

Επίσημη Εφημερίδα C 384 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος

12 Νοεμβρίου 2019

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 384/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.9062 — Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2019/C 384/02	Ανακοίνωση υπόψη των προσώπων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2019/1893 του Συμβουλίου, και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1891 του Συμβουλίου για την επιβολή περιοριστικών μέτρων λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Ανακοίνωση υπόψιν των υποκειμένων των δεδομένων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα	3
---------------	---	---

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 384/04	Ισοτιμίες του ευρώ — 11 Νοεμβρίου 2019	4
---------------	--	---

Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο

2019/C 384/05	Ειδική έκθεση αριθ. 19/2019 με θέμα «INEA: απέφερε οφέλη, αλλά μένουν να αντιμετωπιστούν οι αδυναμίες του μηχανισμού “Συνδέοντας την Ευρώπη”(CEF)»	5
---------------	--	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 384/06	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9399 — Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück) Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (!)	6
2019/C 384/07	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.9557 — Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense) Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία (!)	8

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 384/08	Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	10
2019/C 384/09	Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	16
2019/C 384/10	Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	19

(!) 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.9062 — Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 384/01)

Στις 23 Ιουλίου 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 32019M9062. 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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ανακοίνωση υπόψη των προσώπων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2019/1893 του Συμβουλίου, και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1891 του Συμβουλίου για την επιβολή περιοριστικών μέτρων λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα

(2019/C 384/02)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2019/1893 του Συμβουλίου ⁽²⁾, και στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΕ) 2017/2063 του Συμβουλίου ⁽³⁾, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1891 του Συμβουλίου ⁽⁴⁾ για την επιβολή περιοριστικών μέτρων λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα.

Το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αφού επανεξέτασε τον κατάλογο των καταχωρισμένων προσώπων, αποφάσισε ότι τα πρόσωπα που περιλαμβάνονται στα προαναφερόμενα παραρτήματα θα πρέπει να εξακολουθήσουν να περιλαμβάνονται στον κατάλογο των προσώπων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063 σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα. Οι λόγοι εγγραφής των εν λόγω προσώπων στον κατάλογο αναφέρονται στις σχετικές καταχωρίσεις των παραρτημάτων.

Επισημαίνεται στα ενδιαφερόμενα πρόσωπα ότι έχουν τη δυνατότητα να υποβάλουν αίτηση στις αρμόδιες αρχές του οικείου κράτους μέλους ή των οικείων κρατών μελών, όπως προσδιορίζονται στους διαδικτυακούς τόπους του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΕ) 2017/2063 σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα, προκειμένου να τους επιτραπεί η χρήση δεσμευμένων κεφαλαίων για την κάλυψη βασικών αναγκών ή την εκτέλεση συγκεκριμένων πληρωμών (πρβ. άρθρο 9 του κανονισμού).

Τα ενδιαφερόμενα πρόσωπα δύνανται να υποβάλουν αίτηση στο Συμβούλιο, συνοδευόμενη από σχετικά δικαιολογητικά έγγραφα, προκειμένου να επανεξετασθεί η απόφαση για την εγγραφή τους στους προαναφερόμενους καταλόγους, πριν από τις 23 Αυγούστου 2020, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi / Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles / Brussel
BELGIQUE / BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Τυχόν παρατηρήσεις που θα παραληφθούν θα ληφθούν υπόψη για την περιοδική επανεξέταση του καταλόγου από το Συμβούλιο, σύμφωνα με το άρθρο 13 της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 και το άρθρο 17 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2017/2063.

Επισημαίνεται επίσης στα εν λόγω πρόσωπα η δυνατότητα προσβολής της απόφασης του Συμβουλίου ενώπιον του Γενικού Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 275 δεύτερο εδάφιο και στο άρθρο 263 τέταρτο και έκτο εδάφιο της Συνθήκης για τη Λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 60.

⁽²⁾ ΕΕ L 291 της 12.11.2019, σ. 42.

⁽³⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 21.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 291 της 12.11.2019, σ. 13.

Ανακοίνωση υπόμιν των υποκειμένων των δεδομένων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα

(2019/C 384/03)

Εφιστάται η προσοχή των υποκειμένων των δεδομένων στις ακόλουθες πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 16 του κανονισμού (ΕΚ) 2018/1725 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Νομική βάση για την ως άνω επεξεργασία δεδομένων είναι η απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου ⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2019/1893 του Συμβουλίου ⁽³⁾, και ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/2063 του Συμβουλίου ⁽⁴⁾, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1891 του Συμβουλίου ⁽⁵⁾.

Υπεύθυνος επεξεργασίας είναι το τμήμα RELEX.1.C της Γενικής Διεύθυνσης Εξωτερικών Υποθέσεων, Διεύθυνσης και Πολιτικής Προστασίας - RELEX της Γενικής Γραμματείας του Συμβουλίου (ΓΓΣ), με το οποίο μπορεί κανείς να επικοινωνήσει στην ακόλουθη διεύθυνση:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο προστασίας δεδομένων της ΓΓΣ στη διεύθυνση:

Υπεύθυνος προστασίας δεδομένων

data.protection@consilium.europa.eu

Σκοπός αυτής της επεξεργασίας είναι η κατάρτιση και η ενημέρωση του καταλόγου των προσώπων τα οποία υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα σύμφωνα με την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074, όπως τροποποιήθηκε από την απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2019/1893 και τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063, όπως εφαρμόζεται με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1891.

Τα υποκείμενα των δεδομένων είναι τα φυσικά πρόσωπα που πληρούν τα κριτήρια καταχώρισης στον κατάλογο όπως ορίζονται στην απόφαση (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 και στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/2063.

Στα συλλεγόμενα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα περιλαμβάνονται τα δεδομένα που είναι αναγκαία για την ορθή αναγνώριση του ενδιαφερόμενου προσώπου, το σκεπτικό καταχώρισης και άλλα συναφή στοιχεία.

Τα συλλεγόμενα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα μπορούν να τεθούν, εφόσον κρίνεται αναγκαίο, στη διάθεση της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Εξωτερικής Δράσης και της Επιτροπής.

Με την επιφύλαξη των περιορισμών δυνάμει του άρθρου 25 του κανονισμού (ΕΕ) 2018/1725, η άσκηση των δικαιωμάτων των υποκειμένων των δεδομένων, όπως του δικαιώματος πρόσβασης, καθώς και των δικαιωμάτων διόρθωσης ή ένστασης, διέπεται από τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725.

Τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα θα φυλάσσονται για 5 έτη από τη στιγμή που το υποκείμενο των δεδομένων διεγράφη από τον κατάλογο των προσώπων που υπόκεινται σε δέσμευση περιουσιακών στοιχείων ή που εξέπνευσε η ισχύς του μέτρου, ή όσο διαρκούν οι δικαστικές διαδικασίες σε περίπτωση που έχουν ξεκινήσει.

Με την επιφύλαξη τυχόν δικαστικής, διοικητικής ή μη δικαστικής προσφυγής, τα υποκείμενα των δεδομένων δύνανται να υποβάλουν καταγγελία στον Ευρωπαϊκό Επόπτη Προστασίας Δεδομένων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ΕΕ L 295 της 21.11.2018, σ. 39.

⁽²⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 60.

⁽³⁾ ΕΕ L 295 της 12.11.2019, σ. 42.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 21.

⁽⁵⁾ ΕΕ L 295 της 12.11.2019, σ. 13.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

11 Νοεμβρίου 2019

(2019/C 384/04)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1041	CAD	δολάριο Καναδά	1,4607
JPY	ιαπωνικό γιεν	120,29	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6422
DKK	δανική κορόνα	7,4722	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7348
GBP	λίρα στερλίνα	0,85743	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5025
SEK	σουηδική κορόνα	10,7085	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 288,00
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0972	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,4150
ISK	ισλανδική κορόνα	137,70	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7404
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0910	HRK	κροατική κούνα	7,4391
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 540,68
CZK	τσεχική κορόνα	25,510	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,5749
HUF	ουγγρικό φιορίνι	334,35	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,138
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2737	RUB	ρωσικό ρούβλι	70,5319
RON	ρουμανικό λέου	4,7643	THB	ταϊλανδικό μπατ	33,493
TRY	τουρκική λίρα	6,3722	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,5949
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6105	MXN	πέσο Μεξικού	21,1057
			INR	ινδική ρουπία	78,9905

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Ειδική έκθεση αριθ. 19/2019 με θέμα

«INEA: απέφερε οφέλη, αλλά μένουν να αντιμετωπιστούν οι αδυναμίες του μηχανισμού “Συνδέοντας την Ευρώπη”(CEF)»

(2019/C 384/05)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι μόλις δημοσιεύθηκε η ειδική έκθεσή του αριθ. 19/2019, με τίτλο «INEA: απέφερε οφέλη, αλλά μένουν να αντιμετωπιστούν οι αδυναμίες του μηχανισμού “Συνδέοντας την Ευρώπη” (CEF)».

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.9399 — Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück)

Υπόθεση υπομήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 384/06)

1. Στις 31 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:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH («Alfa», Γερμανία), που τελεί υπό τον έλεγχο της Remondis («Remondis Group», Γερμανία), η οποία με τη σειρά της ελέγχεται τελικά από την Rethmann SE & Co. KG (Γερμανία),
- Geiger GmbH & Co. KG («Geiger», Γερμανία),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH («Durmin», Γερμανία), που τελεί υπό τον κοινό έλεγχο της Dettmer Group KG (Γερμανία) και της Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Γερμανία),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH («Garching Hochbrück», Γερμανία), που τελεί υπό τον κοινό έλεγχο της Geiger και της Durmin.

Η Alfa, η Geiger και η Durmin αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της Garching Hochbrück και, ως εκ τούτου, της θυγατρικής της, RM Recycling München GmbH & Co. KG («RM Recycling», Γερμανία).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- η Alfa ειδικεύεται στη συλλογή και την πώληση μεταλλικών και μη μεταλλικών απορριμμάτων·
- η Geiger παρέχει υποδομές, ακίνητα, υπηρεσίες και προϊόντα που αφορούν το περιβάλλον, ιδίως συλλογή και διάθεση οικοδομικών αποβλήτων·
- η Durmin δραστηριοποιείται στη συλλογή και επεξεργασία ορυκτών αποβλήτων·
- η Garching Hochbrück, μέσω της θυγατρικής της RM Recycling, ειδικεύεται στη συλλογή και επεξεργασία μεταλλικών απορριμμάτων και άλλων επικίνδυνων και μη επικίνδυνων βιομηχανικών και μη βιομηχανικών αποβλήτων.

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 υπομήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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.9399 — Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück

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.9557 — Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 384/07)

1. Στις 31 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:

- Swisscom (Schweiz) AG («Swisscom», Ελβετία), που ανήκει στη Swisscom AG,
- AMAG Import AG («AMAG», Ελβετία), που ανήκει στην AMAG Group AG,
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG («Zurich», Ελβετία), που ανήκει στην Zurich Insurance Group AG,
- autoSense AG («autoSense», Ελβετία), που επί του παρόντος ελέγχεται από τη Swisscom και την AMAG.

Η Swisscom, η AMAG και η Zurich αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της autoSense.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών.

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

- για τη Swisscom: ελβετικός πάροχος τηλεπικοινωνιών,
- για την AMAG: ελβετική επιχείρηση εισαγωγής και εμπορίας αυτοκινήτων που δραστηριοποιείται επίσης σε συναφείς υπηρεσίες όπως η χρηματοδοτική μίσθωση και η συντήρηση,
- για την Zurich: ελβετική ασφαλιστική εταιρεία πολλαπλών δραστηριοτήτων που δραστηριοποιείται σε διεθνείς και τοπικές αγορές,
- για την autoSense: ελβετικός πάροχος προϊόντων και υπηρεσιών στον τομέα των συνδεδεμένων αυτοκινήτων.

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:

Υπόθεση M.9557 — Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autosense

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

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

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2019/C 384/08)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων DOOR της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«WEST COUNTRY BEEF»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

ΠΟΠ () ΠΓΕ (x)

1. **Όνομασία/-ες**

«West Country Beef»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ηνωμένο Βασίλειο

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

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.1 Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

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

Με την ονομασία «West Country Beef» χαρακτηρίζονται τα ακέραια σφάγια, τα ημισφάγια ή τα τεμάχια βοείου κρέατος που προέρχονται από βοοειδή τα οποία έχουν γεννηθεί και εκτραφεί στην περιοχή West Country της Αγγλίας και έχουν σφαγεί σύμφωνα με το πρότυπο Meat South West (MSW) ή άλλα ισοδύναμα πρότυπα, σε εγκεκριμένα σφαγεία εντός της περιοχής West Country ή εκτός αυτής. Οι εγκεκριμένες αυτές μονάδες πρέπει να έχουν επιβεβαιωθεί από ανεξάρτητο επιβεβαιωτή, ώστε να εξασφαλίζεται η πλήρης ιχνηλασιμότητα και γνησιότητα του προϊόντος. Οι μονάδες πρέπει να έχουν λάβει άδεια από τη Meat South West, στην οποία να δηλώνεται ότι είναι εγκεκριμένες να μεταποιοούν «West Country Beef».

Όλα τα ζώα εκτρέφονται σύμφωνα με συμφωνηθέντα, αυστηρά πρότυπα ζωοτεχνίας και καλής μεταχείρισης των ζώων, τα οποία παρέχουν εγγύηση ότι το κρέας τους είναι ασφαλές.

Η παραγωγή πρέπει να πληροί τις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις:

- τα ζώα να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country·
- το σιτηρέσιο των ζώων να βασίζεται στη χορτονομή·
- να τηρείται όλη η ισχύουσα νομοθεσία·
- οι κτηνοτρόφοι να έχουν στην κατοχή τους και να γνωρίζουν όλους τους σχετικούς κώδικες πρακτικής·

(¹) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

- να εξασφαλίζεται η υγεία και η καλή μεταχείριση των ζώων με βάση τις πέντε ελευθερίες·
- να εξασφαλίζεται η εφαρμογή συστημάτων πλήρους ιχνηλασιμότητας·
- να εξασφαλίζεται η διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου από ικανούς ζωοκόμους και εκπαιδευμένο προσωπικό·
- να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφάλεια και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη μεταφορά, τη διάθεση στην αγορά και πριν από τη σφαγή·
- η σφαγή να εκτελείται σε εγκεκριμένες και αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις με πλήρη ιχνηλασιμότητα, ώστε να εξασφαλίζεται η γνησιότητα του προϊόντος.

Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και οι μονάδες μεταποίησης επιθεωρούνται από ανεξάρτητους επιθεωρητές με καθορισμένο πρωτόκολλο επιθεώρησης.

Για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του συστήματος «West Country Beef», οι παραγωγοί οφείλουν να αποδεικνύουν κατά τις επιθεωρήσεις ότι τα ζώα τους έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί εντός της περιοχής West Country. Απαιτείται να τηρείται αρχείο ζωοτροφών και να αποδεικνύεται ότι το σιτηρέσιο των ζώων περιλαμβάνει χορτονομή σε ποσοστό τουλάχιστον 70 %. Το σύστημα απαιτεί εκτατική εκτροφή με ελάχιστη διάρκεια βόσκησης έξι μήνες.

Με το ειδικό σιτηρέσιο που βασίζεται στο χόρτο βελτιώνεται η χημική σύσταση του μυϊκού ιστού των βοοειδών (βλέπε πίνακα 1 κατωτέρω) και, επίσης, βελτιώνονται οι οργανοληπτικές ιδιότητες του κρέατος, σε σύγκριση με τα βοοειδή που διατρέφονται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές.

Πίνακας 1

Σύνθεση λιπαρών οξέων (mg/100g μύος) και περιεκτικότητα σε βιταμίνη E (mg/kg) του βοείου οσφυϊκού μύος

	Συμπυκνώματα	Ενσιρωμένη ζωοτροφή	Χόρτο
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Βιταμίνη E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Δινελαϊκό.

⁽²⁾ Διολενικό.

⁽³⁾ Εικοσιπενταενοϊκό.

⁽⁴⁾ Εικοσιδυαεξαενοϊκό.

Ως αποτέλεσμα λαμβάνεται κρέας πιο σταθερά εύγευστο, που προσφέρει εξαιρετική γευστική απόλαυση. Η φυσική γράμμωση του κρέατος με ενδομυϊκό λιπαρό ιστό του προσδίδει άρωμα και χυμώδη υφή. Το χρώμα του λίπους μπορεί να ποικίλλει από λευκό έως κίτρινο, αλλά το συγκεκριμένο σιτηρέσιο ενισχύει το υπόλευκο χρώμα. Το χρώμα του κρέατος ποικίλλει από ρόδινο έως βαθυκόκκινο, ενώ με τη διαδικασία ωρίμασης γίνεται πιο βαθυκόκκινο.

Τα βοοειδή τελειοποιούνται επί 60 ημέρες τουλάχιστον. Η πλειονότητα των ζώων αρχίζουν να τελειοποιούνται με φυσικό τρόπο, από μόνα τους - σε ηλικία και βάρος που ποικίλλουν, καθώς υπάρχουν διαφορές μεταξύ φυλών (το ιδανικό βάρος τελειοποίησης κυμαίνεται μεταξύ 200 και 500 kg νεκρού βάρους).

Το κρέας αφήνεται να ωριμάσει (να σιτέψει) παραμένοντας επί τουλάχιστον 10 ημέρες σε θερμοκρασίες ψύξης, διαδικασία που αρχίζει από την ημέρα θανάτωσης. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, τα φυσικά ένζυμα που περιέχει το κρέας διασπούν τους συνδετικούς ιστούς και με τον τρόπο αυτό βελτιώνουν την τρυφερότητα και τη γευστική ποιότητα του κρέατος. Για τα τεμάχια που παραδοσιακά μαγειρεύονται επί πολλή ώρα, όπως το στήθος και η κνήμη, δεν προβλέπεται ελάχιστος χρόνος ωρίμασης. Οι περίοδοι αυτές μπορούν να συντομευθούν με την εφαρμογή ηλεκτρικής διέγερσης υψηλής τάσης, καθώς αυτή μειώνει τον κίνδυνο μυϊκής συστολής λόγω ψύξης, ή με ανάρτηση από το ισχίο, η οποία βελτιώνει την τρυφερότητα του κρέατος. Τηρούνται αρχεία στα οποία καταγράφονται οι θερμοκρασίες, οι διαδικασίες και οι χρόνοι, για να εξασφαλίζεται η ορθή ψύξη και ωρίμαση των σφαγίων.

Οι προδιαγραφές που εφαρμόζονται για την κατάταξη των σφαγίων (με βάση το σύστημα EUROP), ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη γευστική ποιότητα, είναι οι εξής:

τα σφαγία ταξινομούνται ως διάπλασης -Ο ή καλύτερης, με κατάσταση πάχυνσης 2 έως 4 Η.

		Αύξηση της πάχυνσης =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Βελτίωση της διάπλασης =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Μετά τη σφαγή, το προϊόν «West Country Beef» διατίθεται στο εμπόριο σε διάφορες μορφές, ως εξής:

- ακέραιο σφαγίο, εκτός από τα μη βρώσιμα παραπροϊόντα, το δέρμα, το κεφάλι και τα πόδια·
- ημισφαγίο: το ήμισυ του σφαγίου, διαχωρισμένο με διαμήκη τομή·
- οπίσθια/εμπρόσθια τεταρτημόρια: τα ημισφαγία διαχωρισμένα μεταξύ 10ης και 11ης πλευράς, μετρούμενων από το εμπρόσθιο μέρος (ή με παρόμοιο τρόπο κατόπιν συμφωνίας)·
- εκλεκτά τεμάχια: παράγονται με διαίρεση των ακέραιων σφαγίων/ημισφαγίων σε μικρότερα, αναγνωρισμένα μέρη (σύμφωνα με τις προτιμήσεις των πελατών). Τα εν λόγω τεμάχια μπορούν να παρουσιάζονται με κόκαλο ή χωρίς κόκαλο και σε προστατευτική συσκευασία.
- βρώσιμα παραπροϊόντα που συγκομίστηκαν πριν από την ταξινόμηση.

Το προϊόν «West Country Beef» μπορεί να πωλείται νωπό (υπό ψύξη) ή κατεψυγμένο.

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

Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων στα ζώα στη φάση του απογαλακτισμού και της τελειοποίησης. Στην περίπτωση αυτή, τα στοιχεία που αφορούν τα συστατικά και την προμηθία καταγράφονται από τον κτηνοτρόφο και ελέγχονται από τους επιθεωρητές ποιότητας. Η χρονική στιγμή κατά την οποία χορηγείται συμπλήρωμα στο ζώο προσδιορίζεται λαμβανομένων υπόψη παραγόντων όπως η καλή μεταχείριση των ζώων και η διάθεση στο εμπόριο.

Η μέγιστη ποσότητα συμπληρωματικής ζωοτροφής ανέρχεται σε 30 %, ενώ η ποσότητα της χορτονομής σε 70 %. Η συμπληρωματική σίτιση εφαρμόζεται όταν απαιτείται, όπως κατά τη διάρκεια των χειμερινών μηνών ή των περιόδων απογαλακτισμού και τελειοποίησης.

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

Όλα τα ζώα εκτρέφονται σύμφωνα με συμφωνηθέντα, αυστηρά πρότυπα ζωοτεχνίας και καλής μεταχείρισης των ζώων, τα οποία παρέχουν εγγύηση ότι το κρέας τους είναι ασφαλές.

Η παραγωγή πρέπει να πληροί τις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις:

- τα ζώα να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country·
- το σιτηρέσιο των ζώων να βασίζεται στη χορτονομή·
- να τηρείται όλη η ισχύουσα νομοθεσία·
 - οι κτηνοτρόφοι να έχουν στην κατοχή τους και να γνωρίζουν όλους τους σχετικούς κώδικες πρακτικής·
- να εξασφαλίζεται η υγεία και η καλή μεταχείριση των ζώων με βάση τις πέντε ελευθερίες·
- να εξασφαλίζεται η εφαρμογή συστημάτων πλήρους ιχνηλασιμότητας·
- να εξασφαλίζεται η διαχείριση του ζωικού κεφαλαίου από ικανούς ζωκόμους και εκπαιδευμένο προσωπικό·
- να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφάλεια και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη μεταφορά, τη διάθεση στην αγορά και πριν από τη σφαγή·
- η σφαγή να εκτελείται σε εγκεκριμένες και αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις με πλήρη ιχνηλασιμότητα, ώστε να εξασφαλίζεται η γνησιότητα του προϊόντος.

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

—

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

—

4. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τις έξι κομητείες Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset και Wiltshire, που μαζί απαρτίζουν την περιοχή West Country (Δυτική Χώρα) της Αγγλίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «West Country Beef» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη δεδομένη ποιότητα και σε άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η περιοχή West Country της Αγγλίας μπορεί να περιγραφεί κυριολεκτικά ως χερσόνησος λειμώνων. Η διάκριση μεταξύ λειμώνων και αροτραίων καλλιέργειών οφείλεται εν μέρει στους διαφορετικούς τύπους εδάφους. Η περιοχή West Country διαθέτει υψηλό ποσοστό πηλιδών εδαφών και εδαφών καστανόχρωματος που είναι κατάλληλα για την ανάπτυξη του χόρτου, αλλά όχι ιδανικά για τις αροτραίες καλλιέργειες. Οι εκτάσεις που χρησιμοποιούνται για τις αροτραίες καλλιέργειες έχουν υψηλότερη αναλογία αργιλώδους και αμμώδους εδάφους, τα οποία είναι καλύτερα στραγγιζόμενα. Επιπλέον, η περιοχή West Country έχει την υψηλότερη μέση θερμοκρασία και την υψηλότερη ελάχιστη και μέγιστη θερμοκρασία στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Η περιοχή West Country είναι η μεγαλύτερη περιοχή με γεωργική κατά κύριο λόγο δραστηριότητα της Αγγλίας. Το περιβάλλον της είναι από τα πλουσιότερα στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις παράγουν περίπου το 24 % του βοείου κρέατος στην Αγγλία και το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με το 21 % της παραγωγής πρόβειου κρέατος, έχει συμβάλει στη διαμόρφωση και διατήρηση του τοπίου και της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής. Η μεγάλη πυκνότητα ζωικού κεφαλαίου ενθάρρυνε την ανάπτυξη ενός ευρέως τομέα μεταποίησης κρέατος, που δημιουργεί ευκαιρίες απασχόλησης τις οποίες έχει ανάγκη η περιοχή.

Ο συνδυασμός θερμών και ήπιων θερμοκρασιών στην περιοχή West Country, οι καλά κατανεμημένες βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του έτους και τα βαθιά εδάφη που συγκρατούν την υγρασία συνεπάγονται την ανάπτυξη χόρτου και κτηνοτροφικών φυτών και τη χρήση τους για βόσκηση σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το χόρτο αναπτύσσεται στο μεγαλύτερο τμήμα της περιοχής επί περισσότερες από 300 ημέρες ανά έτος. Αυτή η παραγωγή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους αποτελεί τον κανόνα στη West Country και εξηγεί γιατί η ζωική παραγωγή επικρατεί στην περιοχή. Επιπλέον, περισσότερο από το 25 % των λειμώνων της περιοχής West Country βρίσκονται είτε σε εθνικά πάρκα είτε σε περιοχές φυσικού κάλλους (AONB), και η περιοχή διαθέτει περισσότερο από το 57 % των πλούσιων σε άνθη λειμώνων του Ηνωμένου Βασιλείου. Από έρευνα που πραγματοποίησε το πανεπιστήμιο του Μπρίστολ προέκυψε ότι το άρωμα του κρέατος βοειδών που διατρέφονται με χόρτο είναι εντονότερο και αρέσει περισσότερο σε σύγκριση με το άρωμα του κρέατος βοειδών που διατρέφονται με συμπυκνωμένες ζωτροφές.

Ιδιωτικότητα του προϊόντος:

Το νωπό και το διατηρημένο χόρτο αποτελούν καθοριστικό στοιχείο στην περιοχή West Country. Από το γεγονός αυτό προκύπτει χαρακτηριστική επίδραση στην ποιότητα και τη θρεπτική αξία του βοείου κρέατος όσον αφορά τη σύνθεση λιπαρών οξέων, την περιεκτικότητα σε βιταμίνη E και την οργανοληπτική ποιότητα. Τα επιστημονικά πειράματα κατέδειξαν με σαφήνεια την εν λόγω επίδραση. Παρουσίασαν διαφορά στη σύνθεση λιπαρών οξέων μεταξύ μοσχαρίων που λαμβάνουν σιτηρέσιο βασισμένο στα σιτηρά (συμπυκνωμένες ζωοτροφές) και αυτών που λαμβάνουν σιτηρέσιο που βασίζεται στο χόρτο (πίνακας 1). Τα μοσχάρια που τρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο παρουσίαζαν υψηλότερα επίπεδα λίπους στον μυ και η αναλογία λιπαρών οξέων ήταν αρκετά διαφορετική. Τα επίπεδα λινελαϊκού οξέος και του προϊόντος του (αραχιδονικό οξύ), αμφότερα ωμέγα-6 (n-6) λιπαρά οξέα, ήταν υψηλότερα στον μυϊκό ιστό των μοσχαρίων που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές: τα επίπεδα λινολενικού οξέος και των προϊόντων του (εικοσιπενταενοϊκό και εικοσιδυαεξαενοϊκό), όλα ωμέγα-3 (n-3) λιπαρά οξέα, ήταν υψηλότερα στον μυϊκό ιστό των μοσχαρίων που διατρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο και με φρέσκο χόρτο. Ο λόγος των ω-6 λιπαρών οξέων προς τα ω-3 λιπαρά οξέα ήταν πολύ υψηλότερος στα ζώα που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η συνιστώμενη μέγιστη αναλογία για την ανθρώπινη διατροφή είναι 4, η οποία ήταν εύκολο να επιτευχθεί στο κρέας βοοειδών διατρεφόμενων με χόρτο, αλλά όχι στο κρέας βοοειδών διατρεφόμενων με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Μια απλή αναλογία που διακρίνει τα διατρεφόμενα με χόρτο από τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές βοοειδή είναι η εξής: 18:2/18:3, δηλαδή περίπου 2 και 27 στον πίνακα 1 για τα διατρεφόμενα με χόρτο και τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές βοοειδή, αντιστοίχως.

Το χόρτο, νωπό ή διατηρημένο, αποτελεί πηγή α-λινολενικού οξέος, το οποίο μπορεί να μετατραπεί στο ζώο σε ω-3 (n-3) πολυακόρεστα λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας (PUFA), τα οποία είναι πολύτιμα θρεπτικά συστατικά για τη διατροφή του ανθρώπου. Το χόρτο περιέχει επίσης βιταμίνη E και τόσο τα ω-3 λιπαρά οξέα όσο και η βιταμίνη E, απαντούν σε υψηλότερες συγκεντρώσεις στα διατρεφόμενα με χόρτο βοοειδή. Αυτές οι θρεπτικές ουσίες επηρεάζουν επίσης τη γεύση του κρέατος.

Πράγματι, η διατροφή με χόρτο και χορτονομή αποδεδειγμένα έχει ως αποτέλεσμα τη διακριτική σύνθεση των λιπαρών οξέων στον μυϊκό ιστό, η οποία διαφοροποιεί το εν λόγω σιτηρέσιο από αυτό που στηρίζεται στις συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Τιμές της τάξης του 1,0 % για το λινολενικό οξύ, 0,5 % για το EPA και > 0,1 % για το DHA είναι δηλωτικές των βοοειδών που διατρέφονται με χόρτο. Πρόκειται για τις εκατοστιαίες αναλογίες των παρόντων λιπαρών οξέων, οι οποίες συχνά χρησιμοποιούνται για την περιγραφή της σύστασης σε λιπαρά οξέα. Η επίδραση αυτή είναι θετική για το προϊόν «West Country Beef». Η βιταμίνη E που απαντά με φυσικό τρόπο στο χόρτο ενσωματώνεται στον μυϊκό και στον λιπώδη ιστό των βοοειδών. Τα μοσχάρια που διατρέφονταν με ενσιρωμένο χόρτο είχαν τουλάχιστον διπλάσια συγκέντρωση βιταμίνης E στον μυϊκό ιστό σε σύγκριση με αυτά που διατρέφονταν με συμπυκνωμένες ζωοτροφές (Πίνακας 1). Το αποτέλεσμα είναι να διατηρεί το κρέας το στιλπνό κόκκινο χρώμα επί δύο επιπλέον ημέρες κατά την παραμονή του στις προθήκες των καταστημάτων λιανικής πώλησης.

Βρετανικές μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η γεύση του βοείου κρέατος είναι καλύτερη στα ζώα που διατρέφονται με χόρτο κατά την τελειοποίηση σε σύγκριση με αυτά που διατρέφονται με σιτηρά. Η βαθμολογία για το άρωμα του βοείου κρέατος ήταν υψηλότερη για τα διατρεφόμενα με χόρτο βοοειδή σε σύγκριση με τα διατρεφόμενα με συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η βαθμολογία για ασυνήθιστο άρωμα ήταν η υψηλότερη στην περίπτωση των συμπυκνωμένων ζωοτροφών.

Η ανεξάρτητη έκθεση που εκπονήθηκε για λογαριασμό της Meat South West, από την οποία προέρχονται τα ανωτέρω συμπεράσματα, συνοψίζει τα ειδικά χαρακτηριστικά ως εξής: χαμηλή αναλογία ω-6 λιπαρών οξέων προς ω-3 λιπαρά οξέα και υψηλή συγκέντρωση βιταμίνης E.

— Ο λόγος 18:2/18:3 είναι μικρότερος του 4

— Βιταμίνη E > 3,0 mg/kg οσφυϊκού μυός.

Τα βοοειδή που εκτρέφονται στην περιοχή West Country της Αγγλίας, λόγω του κλίματος, της τοπογραφίας, της γεωλογίας και της συνακόλουθης πλούσιας παραγωγής χόρτου σε αυτήν, αποκτούν ιδιαίτερες ιδιότητες, όπως και το κρέας που προέρχεται από τα συγκεκριμένα ζώα. Μεγάλο ποσοστό της έκτασης των εκμεταλλεύσεων είναι βοσκότοποι, που αποτελούν το ιδανικό περιβάλλον για την εκτροφή βοοειδών, ενώ το χόρτο μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στις συμπληρωματικές ζωοτροφές.

Υπάρχουν ισχυρά και αντικειμενικά επιστημονικά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το βόειο κρέας που παράγεται και μεταποιείται στην περιοχή West Country της Αγγλίας διαθέτει χαρακτηριστικά που συνδέονται εγγενώς με τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, λόγω της μεγαλύτερης διαθεσιμότητας χόρτου για το σιτηρέσιο και της εξάρτησης από αυτό, που οδηγούν σε υψηλότερες συγκεντρώσεις ω-3 πολυακόρεστων λιπαρών οξέων και βιταμίνης E στο κρέας.

Η ανάπτυξη του χόρτου επηρεάζεται από τον τύπο του εδάφους, τη θερμοκρασία, το ύψος των βροχοπτώσεων και την ηλιοφάνεια. Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας είναι η τοπογραφία, καθώς η ανάπτυξη του χόρτου ελαττώνεται με την αύξηση του υψομέτρου. Το ευνοϊκότερο κλίμα στην περιοχή West Country αυξάνει τον αριθμό των ημερών ανάπτυξης του χόρτου σε σύγκριση με άλλες περιοχές. Το χόρτο αναπτύσσεται επί περισσότερες από 220 ημέρες του έτους σε όλα τα μέρη της περιοχής West Country, κάτι το οποίο δεν ισχύει για καμία άλλη περιοχή της Βρετανίας, ενώ σε ορισμένα μέρη η περίοδος ανάπτυξης του χόρτου ξεπερνά σε διάρκεια τις 300 ημέρες. Ως αποτέλεσμα, τα βοοειδή που παράγονται στην περιοχή West Country έχουν μεγαλύτερη πρόσβαση σε χόρτο και προϊόντα χόρτου απ' ό,τι τα παραγόμενα στις περισσότερες άλλες περιοχές της Βρετανίας ή και σε άλλες χώρες της ΕΕ.

Οι τιμές αυτές επιτυγχάνονται στο κρέας βοοειδών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και τελειοποιηθεί στην περιοχή West Country της Αγγλίας, όπου τα ζώα έχουν πρόσβαση σε νωπό χόρτο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι σε άλλες περιοχές, λόγω του θερμού υγρού κλίματος, και όπου τα συστήματα παραγωγής βασίζονται στην εκτατική κτηνοτροφία με διατροφή με χόρτο. Οι αλλαγές του κλίματος στο μέλλον είναι πιθανόν να ευνοήσουν την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας με χόρτο στην περιοχή West Country ακόμη περισσότερο από ό,τι σήμερα.

Η Meat South West εκτιμά τη συνολική συνεισφορά του τομέα του κόκκινου κρέατος στην οικονομία της περιοχής West Country σε 3 δισεκατ. λίρες στερλίνες ετησίως και σε 28 000 θέσεις απασχόλησης. Η συνέχιση της κτηνοτροφικής παραγωγής είναι ουσιαστικής σημασίας για την προστασία του περιβάλλοντος και της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής. Πράγματι, το εν λόγω ειδικό περιβάλλον αποτελεί τη βάση για τα χαρακτηριστικά που είναι εγγενώς ανεπτυγμένα στο προϊόν «West Country Beef», ως συνέπεια του γεγονότος ότι προέρχεται από ζώα που εκτρέφονται στην περιοχή.

Ιστορικά, οι συνήθεστερες φυλές βοοειδών στην περιοχή είναι οι South Devon και Ruby Red. Ωστόσο, πολλές αυτόχθονες και ηπειρωτικές φυλές είναι επίσης ιδιαίτερες κατάλληλες για το τοπίο της περιοχής και έχουν καλή επίδοση στους λειμώνες της. Το προϊόν «West Country Beef» μπορεί συνεπώς να παράγεται από οποιαδήποτε φυλή βοοειδών. Η ποικιλομορφία των τοπίων επιτρέπει την ύπαρξη διαστρωματοποιημένου κτηνοτροφικού κλάδου εντός των ορίων της περιοχής. Οι μεγάλοι υψομέτρου περιοχές Exmoor, Dartmoor και Bodmin Moor παρέχουν τα εδάφη αναπαραγωγής και θερινής βοσκής για τα παραδοσιακά κοπάδια βοοειδών, ενώ οι πεδινοί λειμώνες και οι παράκτιες περιοχές, όπου το χόρτο συνεχίζει να αναπτύσσεται κατά το μεγαλύτερο τμήμα του έτους, προσφέρουν ιδανικούς βοσκότοπους τελειοποίησης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2019/C 384/09)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων DOOR της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«MEL DOS AÇORES»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

ΠΟΠ (X)ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες**

«Mel dos Açores»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Πορτογαλία

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

3.1. *Τύπος προϊόντος*

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

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

Το «Mel dos Açores» είναι το μέλι νέκταρος που παράγεται στο αρχιπέλαγος των Αζορών, σύμφωνα με τις σχετικές προδιαγραφές προϊόντος.

Το «Mel dos Açores» μπορεί να ταξινομηθεί ως μέλι πιττόσπορου (mel de incenso) ή ως μέλι από διάφορα άνθη (mel multiflora). Το μέλι πιττόσπορου προέρχεται από νέκταρ που συλλέγουν οι μέλισσες από τα άνθη του φυτού «πιττόσπορον το κυμματόφυλλον» (*Pittosporum undulatum*). Το μέλι από διάφορα άνθη προέρχεται από μείγμα νέκταρος διαφόρων ανθέων.

Τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Mel dos Açores» είναι:

- υγρασία: 18 % κατ' ανώτατο όριο.
- περιεκτικότητα σε σακχαρόζη: 10 % κατ' ανώτατο όριο· μέλι πιττόσπορου 15 % κατ' ανώτατο όριο.
- δείκτης διαστάσης (κλίμακα Schade): τουλάχιστον 3.

Το μέλι πιττόσπορου έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- προέρχεται από νέκταρ που συλλέγεται κυρίως από το φυτό «πιττόσπορον το κυμματόφυλλον» (*Pittosporum undulatum* Vent.), η ανθοφορία του οποίου ξεκινά τον Φεβρουάριο και τελειώνει τον Απρίλιο. Η περίοδος ανθοφορίας μπορεί να ποικίλλει.
- έχει χαμηλή οξύτητα και ηλεκτρική αγωγιμότητα, πολύ χαμηλή δράση του ενζύμου διαστάση και υψηλότερες τιμές σακχαρόζης.
- χρώμα: πολύ ανοιχτό (ενίοτε σχεδόν άχρωμο) έως ανοιχτό κεχριμπαρένιο, έως 50 στην κλίμακα Pfund.
- οσμή: λεπτή και αρωματική.
- γεύση: πολύ γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα.
- το κυριότερο χαρακτηριστικό του μελιού έγκειται στη σύσταση της γύρης, 30 % της οποίας, κατ' ελάχιστο, πρέπει να είναι γύρη του φυτού «πιττόσπορον το κυμματόφυλλον» (*Pittosporum undulatum* Vent.). Το υπόλοιπο ποσοστό γύρης προέρχεται από ευκάλυπτο (*Eucalyptus spp.*) και άλλα είδη φυτών.

(¹) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17

Το μέλι από διάφορα άνθη έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- προέρχεται από το νέκταρ διαφόρων ειδών: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. κ.λπ.
- χρώμα: το χρώμα του μελιού αυτού ποικίλλει από ανοιχτό έως σκούρο κίτρινο του κεχριμπαριού, έως 114 στην κλίμακα Pfund.
- γεύση: πλούσια και αρωματική, που αντικατοπτρίζει την ποικίλη χλωρίδα από την οποία προέρχεται.

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

Μετά τη συγκομιδή, πρέπει να αφήνεται στην κυψέλη αρκετό μέλι ώστε να μην απειληθεί η επιβίωση των μελισσών λόγω δυσμενών κλιματικών συνθηκών.

Δεν επιτρέπεται η συστηματική ή μεγάλης κλίμακας τεχνητή διατροφή των αποικιών μελισσών που παράγουν το «Mel dos Açores». Εξαιρέση γίνεται σε μεμονωμένες περιπτώσεις, είτε διότι υπάρχει έλλειψη τροφής είτε διότι πρέπει να αυξηθεί ο πληθυσμός, στις οποίες οι μελισσοκόμοι μπορούν να ταΐσουν τις μέλισσες, ως εξής:

- σιρόπι: δύο μέρη μέλι ή μαύρη ακατέργαστη ζάχαρη σε ένα μέρος νερό.
- κατά την τεχνητή διατροφή δεν υπάρχουν πλαίσια στις κυψέλες και αυτή πρέπει να σταματά μία εβδομάδα πριν από την τοποθέτησή τους. Οι μέλισσες πρέπει να είναι σε άριστη κατάσταση υγείας.

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

Παραγωγή μελιού.

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

Το «Mel dos Açores» μπορεί να πωλείται μόνο συσκευασμένο και με την κατάλληλη σήμανση.

Το «Mel dos Açores» πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες οργανικές ή ανόργανες ύλες, και να μην φέρει ίχνη ζύμωσης ή αφρισμού, ούτε ίχνη θέρμανσης.

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

Στη συσκευασία πρέπει να εμφανίζονται τα εξής:

- ονομασία του προϊόντος: «MEL DOS AÇORES – DOP» [«MEL DOS AÇORES – PDO»] ή «MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA» [«MEL DOS AÇORES – PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN»];
- τύπος μελιού: από πιττόσπορο ή από διάφορα άνθη·
- το σήμα πιστοποίησης του οργανισμού ελέγχου.

Η ετικέτα δεν πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες που θα μπορούσαν να υποδηλώνουν ότι το μέλι είναι οτιδήποτε άλλο εκτός από μέλι από πιττόσπορο ή από διάφορα άνθη.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Αρχιπέλαγος των Αζορών.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το αρχιπέλαγος των Αζορών, δεδομένης της γεωγραφικής του θέσης, έχει εύκρατο ωκεάνιο κλίμα, με μικρές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και υψηλή σχετική υγρασία. Τα εδάφη του αρχιπελάγους είναι πηλώδη, αμμοπηλώδη και αργιλοπηλώδη, πλούσια σε οργανική ύλη και κάλιο.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη του πιττόσπορου του κυμματόφυλλου σε όλο το αρχιπέλαγος, ιδίως σε περιοχές μικρού έως μεσαίου υψομέτρου, σε πλαγιές και ακαλλιέργητες εκτάσεις και σε πυκνά δάση, φαράγγια και ανεμοφράκτες. Ευνοούν επίσης την παρουσία πλούσιας και ποικιλόμορφης μελιτοφόρου χλωρίδας σε κάθε νησί, ιδίως σε περιοχές μικρού έως μεσαίου υψομέτρου. Στα είδη αυτά, που είναι ιδιαίτερα ελκυστικά για τους επικονιαστές, περιλαμβάνονται κυρίως ο ευκάλυπτος, ο μετροσίδηρος, η καστανιά, το τριφύλλι και οι βάτοι.

Στη χλωρίδα αυτή οφείλονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Mel dos Açores» που περιγράφονται στο σημείο 3.2.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2019/C 384/10)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων DOOR της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LONDON CURE SMOKED SALMON»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GB-01350-AM01 — **24.4.2019**

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«London Cure Smoked Salmon»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ηνωμένο Βασίλειο

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κατηγορία 1.7 Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

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

Η ονομασία «London Cure Smoked Salmon» αποδίδεται στον σολομό που αλατίζεται και καπνίζεται μόνο με συνδυασμό ορυκτού αλατιού και καπνού βελανιδιάς. Τόσο ο ανώτερης ποιότητας σολομός εκτροφής όσο και ο άγριος σολομός μπορούν να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία τύπου «London Cure» (επεξεργασία Λονδίνου). Σε ό, τι αφορά τον σολομό εκτροφής, για την επεξεργασία τύπου «London Cure» χρησιμοποιείται παραδοσιακά μόνον σολομός ανώτερης ποιότητας από τη Σκωτία. Ο σολομός ανώτερης ποιότητας είναι προϊόν πρώτης κατηγορίας, χωρίς ουσιαστικές βλάβες ή ελαττώματα. Το προϊόν πρέπει να έχει υγιές στιλπνό δέρμα και σχεδόν όλα τα λέπια του. Δεν πρέπει να υπάρχουν ανοικτές πληγές ή μώλωπες/βλάβες στο μυϊκό σύστημα. Δεν πρέπει να υπάρχουν κηλίδες μελανίνης στο μυϊκό σύστημα. Η κοιλιακή μεμβράνη πρέπει να είναι σφικτή και άθικτη. Τα ψάρια πρέπει να έχουν φυσικό αεροδυναμικό σχήμα. Ο σολομός έχει συστηματικά πορτοκαλί/ροζ χρώμα και στιλπνή και λεία υφή. Όταν ο σολομός έχει καπνιστεί, στο άρωμά του εξισορροπούνται τα επιμέρους αρώματα καπνιστού και σολομού σε ίση αναλογία — κανένα δεν υποσκελίζει το άλλο. Όσον αφορά τον άγριο σολομό, ο οποίος και αυτός παραδοσιακά προέρχεται από τη Σκωτία, τα ψάρια πρέπει να βρίσκονται σε νεκρική ακαμψία (δηλαδή πρέπει να είναι πολύ συμπαγή, το οποίο αποτελεί ένδειξη ότι πρόκειται για ψάρια που έχουν μόλις αλιευθεί), να έχουν κόκκινα βράγχια, λαμπερά μάτια και στιλπνά λέπια. Ο άγριος σολομός έχει χρώμα από βαθυρόδινο έως έντονο ρόδινο και έχει κρεμώδη υφή που είναι πυκνότερη και βαρύτερη από αυτήν του σολομού εκτροφής. Όταν έχει καπνιστεί, έχει άρωμα καπνού και ψαριού σε ίση αναλογία.

Η ονομασία «London Cure» μπορεί να εφαρμόζεται σε αέρινα ψάρια, μη ξακρισμένα φιλέτα, ξακρισμένα φιλέτα και φέτες κομμένες κατά μήκος του ψαριού (τεμαχισμός για συμπόσιο) ή κομμένες εγκάρσιως (D-cut). Δεν υπάρχουν ελάχιστα ή μέγιστα μεγέθη ψαριού. Η γεύση του «London Cure Smoked Salmon» είναι ήπια και λεπτή. Σκοπός της επεξεργασίας τύπου «London Cure» είναι η βελτίωση της γεύσης της σολομού εκλεκτικής ποιότητας με χρήση μόνον ορυκτού αλατιού και με ελαφρύ κάπνισμα που εξασφαλίζουν ότι η επικρατούσα γεύση είναι αυτή του σολομού.

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

Πρώτες ύλες — Νωπός αέριος σολομός.

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

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

Τεμαχισμός σε φιλέτα του ωμού σολομού πριν από το κάπνισμα

Ο ακέραιος σολομός διαιρείται σε δύο φιλέτα πριν από την επεξεργασία του. Ο σολομός διαιρείται χειρωνακτικά κατά μήκος για να επιτευχθεί καλύτερη ποιότητα φιλέτου, το οποίο παραμένει ακέραιο. Παραδοσιακά, στο δέρμα του σολομού ανοίγονται χειρωνακτικά σπές μεγέθους δεκάρας (μεταξύ 1 και 3 ιντσών) καθώς θεωρείται ότι διευκολύνουν τη διείσδυση του αλατιού και του καπνού κατά τα επόμενα στάδια της διαδικασίας. Κατά το κάπνισμα του «London Cure» είναι σημαντικό να διατηρείται η θωρακική κοιλότητα και τα οστά. Όπως το κρέας που μαγειρεύεται, το προϊόν καπνίζεται καλύτερα όταν δεν έχουν αφαιρεθεί τα οστά.

Διαδικασία ξηρής επεξεργασίας

Πριν καπνιστεί ο σολομός πρέπει να αλατιστεί —με τον τρόπο αυτό ξεκινά η διαδικασία ξήρανσης. Τα φιλέτα νωπού σολομού τοποθετούνται σε σχάρες αλάτισης και πασπαλίζονται με ορυκτό αλάτι επί έως και 24 ώρες αναλόγως του μεγέθους τους. Κατά το χρονικό αυτό διάστημα χάνουν κάποιο βάρος. Με τη διαδικασία αυτή προκύπτει ένα προϊόν με επίπεδο αλατιού μόλις 3-4 % που δεν καλύπτει τη γεύση του σολομού.

Διαδικασία ξήρανσης και καπνίσματος

Μετά την ξηρή επεξεργασία τα φιλέτα πλένονται με νερό και τοποθετούνται στον κλίβανο στον οποίο είτε ανατώνται είτε τοποθετούνται πάνω σε σχάρες. Το ψάρι καπνίζεται και ξηραίνεται με αέρα επί δεκατρείς ώρες κατ' ανώτατο όριο σε καπνό βελανιδιάς. Τα επεξεργασμένα φιλέτα χάνουν περαιτέρω βάρος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αυτής. Χάρη στη ροή θερμού αέρα σχηματίζεται σκληρή κρούστα. Αυτή είναι γνωστή ως «υμένιο». Πριν από τον τεμαχισμό, αφαιρούνται χειρωνακτικά τα ψαροκόκαλα και το υμένιο.

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

Στη συνέχεια ο σολομός τεμαχίζεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του πελάτη. Όλοι οι σολομοί «London Cure Smoked Salmon» τεμαχίζονται χειρωνακτικά για την παραγωγή προϊόντος σταθερά υψηλής ποιότητας. Καθώς τεμαχίζεται χειρωνακτικά, οι φέτες δεν είναι απολύτως ομοιόμορφες: λόγω του χειρωνακτικού τεμαχισμού, η επιφάνεια του προϊόντος είναι μεγαλύτερη, με αποτέλεσμα να αναδίδεται περισσότερο άρωμα σε σύγκριση με το προϊόν που τεμαχίζεται σε φέτες μηχανικά και έχει πολύ λεία επιφάνεια.

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα δημοτικά διαμερίσματα (Boroughs) Tower Hamlets, Hackney και Newham.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το κάπνισμα του σολομού στο Λονδίνο άρχισε στα τέλη του 19ου αιώνα όταν Εβραίοι μετανάστες από την Ανατολική Ευρώπη εγκαταστάθηκαν στο East End, το ανατολικό τμήμα του Λονδίνου, και άρχισαν να χρησιμοποιούν αυτόν τον τύπο επεξεργασίας ως τρόπο διατήρησης των ψαριών σε μια εποχή που η διατήρηση με ψύξη ήταν εντελώς στοιχειώδης. Το κάπνισμα των ψαριών αποτελούσε συνήθη πρακτική στην Ανατολική Ευρώπη, όπου εφαρμόζονταν ως προετοιμασία για την παρατεταμένη χειμερινή περίοδο. Τα ψάρια καπνίζονταν και αλατίζονταν για να διατηρηθούν και να μπορούν να καταναλωθούν επί μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι μετανάστες στο Ηνωμένο Βασίλειο συνέχισαν την παράδοση αυτή. Το ψυχρό κάπνισμα του σολομού είναι μια διαδικασία που προϋποθέτει δεξιοτεχνία: ο σολομός υποβάλλεται σε επεξεργασία με αλάτι και κατόπιν με καπνό σε χαμηλή θερμοκρασία, χωρίς να έρχεται σε άμεση επαφή με κάποια πηγή θερμότητας. Ενώ αρχικά προοριζόταν για τον εφοδιασμό του πληθυσμού των μεταναστών με ένα προϊόν το οποίο τους ήταν γνωστό, γρήγορα ο καπνιστός σολομός της Σκωτίας κατέστη δημοφιλής στους ντόπιους και κατέληξε να αποτελεί παραδοσιακό έδεσμα του Ηνωμένου Βασιλείου. Ο εβραϊκός πληθυσμός του Ηνωμένου Βασιλείου αυξήθηκε από 46 000 το 1880 σε περίπου 250 000 το 1919. Ζούσαν κυρίως στις μεγάλες βιομηχανικές πόλεις, και ιδιαίτερα το Λονδίνο, το Μάντσεστερ και το Leeds. Στο Λονδίνο, οι Εβραίοι ζούσαν κυρίως στις συνοικίες Spitalfields και Whitechapel, κοντά στις αποβάθρες. Όταν έφθασαν οι Εβραίοι από την Ανατολική Ευρώπη, έφεραν μαζί τους και τη δική τους μαγειρική και η ανάγκη του εφοδιασμού τους με παραδοσιακά τρόφιμα οδήγησε στην εισαγωγή των πρώτων καπνιστηρίων στην περιοχή East End του Λονδίνου.

Οι σολομοί που καπνίζονταν αρχικά έφθαναν στα καπνιστήρια του Ανατολικού Λονδίνου από τη Βαλτική Θάλασσα, καθώς δεν είχε γίνει αντιληπτό ότι υπήρχε διαθέσιμος άγριος σολομός από τη Σκωτία κάθε καλοκαίρι. Όταν οι ιδιοκτήτες των καπνιστηρίων ανακάλυψαν το ψάρι από τη Σκωτία στην αγορά του Billingsgate, αντιλήφθηκαν ότι θα ήταν ευκολότερο να χρησιμοποιούν το τοπικό ψάρι καθώς η γεύση του τελικού προϊόντος κρίθηκε ανώτερη. Η ποιότητα του σολομού Σκωτίας σε συνδυασμό με το ελαφρύ κάπνισμα που εμπονομάστηκε «London Cure» υπήρξαν θεμελιώδους σημασίας για την αύξηση της δημοτικότητας του καπνιστού σολομού στην ευρύτερη κοινότητα. Ο ελαφρύς καπνός που χρησιμοποιείται για το κάπνισμα τύπου «London Cure» επέτρεψε στους σεφ να χρησιμοποιούν το προϊόν στα μενού τους και το κατέστησε εξαιρετικά δημοφιλές σε όλο τον δυτικό κόσμο. Ιστορικά, το προϊόν «Scottish Wild Salmon» στέλνεται στην αγορά του Billingsgate τουλάχιστον από τον 19ο αιώνα και μετά. Ο σολομός Σκωτίας διαθέτει παγκόσμια φήμη αριστείας και η τεχνική κάπνισματος «London Cure» στηρίζεται στη χρήση εξαιρετικών πρώτων υλών για την παραγωγή καπνιστού σολομού ανώτερης ποιότητας. Ο σολομός αποτελεί ιστορικά ψάρι φημισμένο για την εξαιρετική του γεύση και οι Εβραίοι εφάρμοσαν σε αυτό το εκλεκτότερο ψάρι τις συνταγές συντήρησης που χρησιμοποιούσαν με άλλα ψάρια όπως η ρέγγα. Η απαλή, μεταξένια υφή, η ντελικάτη σάρκα και η λεπτή αλμυρή γεύση μετέτρεψαν τον διατηρημένο σολομό σε εκλεκτό έδεσμα που εκτιμάται ακόμη και σήμερα.

Κατά την προπολεμική περίοδο, το κάπνισμα του σολομού γινόταν από εννέα επιχειρήσεις εγκατεστημένες στην περιοχή East End του Λονδίνου. Ο τύπος συντήρησης «London Cure», ο οποίος διαφέρει από άλλους τύπους συντήρησης (την εποχή εκείνη στη Σκωτία το κάπνισμα της ρέγγας γινόταν με βαρύ καπνό), είναι ήπιος και λεπτός χάρη στην ελεγχόμενη χρήση ελαφρού καπνού, ώστε όταν ο καταναλωτής γεύεται το ψάρι να αντιλαμβάνεται την ποιότητα και τη φρεσκάδα του.

Ιδιαιτερία του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος «London Cure Smoked Salmon» αποδίδεται στη διαδικασία ελαφρού κάπνισματος. Με τη μέθοδο παραγωγής «London Cure», ο σολομός καπνίζεται για να διατηρηθεί χωρίς να αποκτά έντονο άρωμα καπνιστού. Ήδη από τη δημιουργία της, η τεχνική παραγωγής του προϊόντος «London Cure Smoked Salmon» επέτρεψε τη διατήρηση των ψαριών με ταυτόχρονη διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας τους. Σήμερα, η ποιότητα και η φρεσκάδα αποτελούν χαρακτηριστικά που ξεχωρίζουν το προϊόν που παράγεται με την τεχνική «London Cure» από τους άλλους καπνιστούς σολομούς μαζικής παραγωγής. Είναι ζωτικής σημασίας να χρησιμοποιείται σολομός άριστης ποιότητας ο οποίος φθάνει στο καπνιστήριο, στην ιδανική περίπτωση εντός 48 ωρών από τη σύλληψη (με ανώτατο όριο τις 5 ημέρες). Το ψάρι καθαρίζεται, διαιρείται κατά μήκος και ξακρίζεται εξ ολοκλήρου με το χέρι.

Τα φιλέτα σολομού στη συνέχεια αλατίζονται χειρωνακτικά, χωρίς να αφαιρούνται τα οστά τους, για ενίσχυση της γεύσης. Έτη εμπειρίας διασφαλίζουν ότι η ποσότητα καπνού που προστίθεται είναι ελεγχόμενη επιμελώς —ιδανικό μείγμα ξήρανσης στον αέρα και αφύγρανσης με ακριβείς ποσότητες καπνού που παράγεται από την τριβή καιόμενων κορμών βελανιδιάς. Δεδομένου ότι η επεξεργασία γίνεται χειρωνακτικά, χρειάζεται προσοχή για να εξασφαλιστεί ότι από τον σολομό που συντηρείται με την τεχνική «London Cure» αφαιρείται πάντοτε το υμένιο (εκτός αν πωλείται χωρίς ξάκρισμα) και ότι κατά τον τεμαχισμό του τοποθετούνται διάτρητα φύλλα σελοφάνης ανάμεσα στις φέτες ώστε να αναπνέουν και να είναι εύκολη η αφαίρεσή τους από τη συσκευασία δίχως να σχίζονται, καθώς είναι πολύ λεπτές. Σε όλα τα στάδια της διαδικασίας, το προϊόν «London Cure Smoked Salmon» εξετάζεται και επανεξετάζεται από ειδικευμένους τεχνίτες ώστε να εξασφαλιστεί ότι στους πελάτες διατίθεται μόνον άριστης ποιότητας καπνιστός σολομός. Η προσοχή στη λεπτομέρεια κατά τη βιοτεχνική διαδικασία σημαίνει ότι το τελικό προϊόν είναι φρέσκο, χωρίς να επικρατεί η γεύση καπνιστού.

Η δεξιοτέτα του κάπνισματος του σολομού και του τεμαχισμού του σε λεπτές φέτες έχει μακρά παράδοση στην περιοχή East End, και οι βιοτεχνικές αυτές δεξιότητες έχουν μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά επί τέσσερις γενιές. Η γνώση που έχει συσσωρευθεί επί σειρά ετών εφαρμογής του κάπνισματος σολομού στο ανατολικό Λονδίνο επιτρέπει στους τεχνίτες που εφαρμόζουν την τεχνική «London Cure» να παράγουν προϊόν σταθερά υψηλής ποιότητας χρησιμοποιώντας μόνο την αφή και την όρασή τους.

Ο σολομός διαιρείται κατά μήκος, αφαιρείται το κεφάλι, τεμαχίζεται σε φιλέτα και διατρυπάται (διανοίγοντας σπές μεγέθους δεκάρας στο δέρμα του σολομού) χειρωνακτικά, πρακτική που απαιτεί εξαιρετική δεξιοτεχνία στη χρήση του μαχαριού. Μετά τη διαίρεση και τον τεμαχισμό, τα φιλέτα πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλισθεί ότι όλα ανταποκρίνονται στο απαιτούμενο επίπεδο ποιότητας. Ο επιθεωρητής πρέπει να ελέγχει όλα τα φιλέτα για κηλίδες αίματος ή ενδείξεις καρκίνου. Τα ακατάλληλα απορρίπτονται σε αυτό το στάδιο. Κάθε φιλέτο στη συνέχεια αλατίζεται χειρωνακτικά, ο τεχνίτης αλάτισης πρέπει να εξασφαλίζει ότι προστίθεται η σωστή ποσότητα αλατιού σε κάθε ψάρι, καθώς και ότι το χρονικό διάστημα αλάτισης είναι το κατάλληλο για το μέγεθος κάθε φιλέτου. Η σάρκα των ψαριών σκληραίνει και γίνεται σφικτότερη με την πρόοδο της ξήρανσης. Δεδομένου ότι οι φυσικές αλλαγές στην εμφάνιση του σολομού είναι ελάχιστες, μόνον η πείρα του επικεφαλής της ομάδας εξασφαλίζει ότι προστίθεται η ενδεδειγμένη ποσότητα αλατιού επί το ενδεδειγμένο χρονικό διάστημα. Εάν εφαρμοστεί μεγαλύτερη από την κανονική ποσότητα αλατιού, ή η σωστή μεν ποσότητα αλλά επί χρονικό διάστημα μεγαλύτερο του ενδεδειγμένου, το επίπεδο αλατιού στο τελικό προϊόν θα είναι αυξημένο. Τα ψάρια ομαδοποιούνται κατά μέγεθος και βάρος όταν αλατίζονται, ώστε στο τέλος όλα τα ψάρια να έχουν το σωστό επίπεδο αλατιού. Ο σολομός που είναι υπερβολικά ή όχι αρκετά αλμυρός απορρίπτεται. Όταν έχει καπνιστεί επί το απαιτούμενο χρονικό διάστημα, το καπνισμένο πλευρό του σολομού ξακρίζεται χειρωνακτικά και ο τεχνίτης πρέπει να φροντίζει ώστε να αφαιρείται πλήρως το υμένιο καθώς είναι σκληρό, κολλώδες και όχι ευχάριστο στη γεύση. Στη συνέχεια, αφαιρούνται χειρωνακτικά με επιδέξιο τρόπο, με ειδικές λαβίδες για τη συγκεκριμένη εργασία, τα 32 ψαροκόκαλα. Για να είναι επιτυχημένη η αφαίρεση, πρέπει το ψαροκόκαλο να σύρεται προσεκτικά κατά μήκος του άξονά του (όχι απευθείας προς τα πάνω) ώστε να μην σχίζεται η λεπτή σάρκα του σολομού. Στη συνέχεια ο σολομός τεμαχίζεται χειρωνακτικά ώστε να παραχθεί ανομοιόμορφη επιφάνεια η οποία ελευθερώνει περισσότερη γεύση. Χρησιμοποιώντας τις δεξιότητές τους στην οπτική παρατήρηση και τη χρήση του μαχαριού, οι τεχνίτες τεμαχιστές μπορούν να τεμαχίσουν τον σολομό σε φέτες συγκεκριμένου πάχους και βάρους, παρέχοντας ένα ομοιόμορφο προϊόν στον καταναλωτή. Ο τεμαχισμός γίνεται είτε κατά μήκος, από το κεφάλι μέχρι την ουρά, (τεμαχισμός για σμπόσι) ή εγκάρσιως σε ολόκληρο το σώμα του ψαριού (D-cut). Ο ποιοτικός έλεγχος υπό μορφή οπτικής επιθεώρησης σημαίνει ότι κάθε φέτα καπνιστού σολομού εξετάζεται πριν από την αναχώρηση από το εργοστάσιο ώστε να διασφαλίζεται ότι κάθε φέτα δεν έχει ελαττώματα (δεν υπάρχουν υπολείμματα δέρματος, υμενίου ή οστών).

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «London Cure Smoked Salmon» συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή λόγω της παράδοσης, της φήμης, της διεργασίας υποκαπνισμού (σε μεγάλο βαθμό αμετάβλητα από το 1905) και των δεξιοτήτων όσων συμμετέχουν στη διαδικασία αυτή. Οι δεξιότητες αυτές έχουν μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά.

Μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1970 εξακολουθούσαν να υπάρχουν περίπου δώδεκα καπνιστήρια σολομού στην περιοχή East End του Λονδίνου. Όπως και τα τελευταία εναπομένοντα καπνιστήρια που εφαρμόζουν την τεχνική «London Cure», εφαρμόζουμε την παραδοσιακή προσέγγιση για την παραγωγή του προϊόντος «London Cure Smoked Salmon», διατηρώντας όλες τις παραδοσιακές δεξιότητες που συνδέονται με το κάπνισμα του σολομού και πιστεύουμε στη διατήρηση των δεξιοτήτων των βιοτεχνών, πριν αυτές απολεσθούν οριστικά.

Σκοπός της παρούσας αίτησης είναι να διατηρηθούν οι παραδοσιακές μέθοδοι καπνίσματος σολομού, η φήμη της τεχνικής «London Cure», οι δεξιότητες αυτών που παράγουν τον σολομό και η ίδια η συνταγή που εφαρμόζεται με την τεχνική «London Cure», η οποία παραμένει αμετάβλητη από το 1905.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL