

Επίσημη Εφημερίδα C 229 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος
14 Ιουνίου 2022

Περιεχόμενα

I Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 229/01	Συσταση της Επιτροπής, της 10ης Ιουνίου 2022, για τον ορισμό των ναυούλικών ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 229/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 13 Ιουνίου 2022	6
---------------	--	---

2022/C 229/03	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1 Ιουλίου 2022 (Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής)	7
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2022/C 229/04	Επικαιροποίηση του καταλόγου των συνοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν)	8
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 229/05	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	13
2022/C 229/06	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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	18
2022/C 229/07	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	29

I

(Ψηφίσματα, συστάσεις και γνωμοδοτήσεις)

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Ιουνίου 2022

για τον ορισμό των νανοϋλικών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 229/01)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως το άρθρο 292,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η σύσταση 2011/696/ΕΕ της Επιτροπής⁽¹⁾ εφαρμόστηκε ως σημείο αναφοράς για τον προσδιορισμό του κατά πόσο ένα υλικό θα πρέπει να θεωρείται «νανοϋλικό» για νομοθετικούς σκοπούς και σκοπούς πολιτικής στην Ένωση, υποστηρίζοντας την αποτελεσματική και συνεπή εφαρμογή σε όλους τους τομείς. Η σύσταση 2011/696/ΕΕ αναφέρεται σε μεταγενέστερη επανεξέταση του ορισμού των νανοϋλικών με βάση την εμπειρία και την επιστημονική πρόοδο.
- (2) Μεταξύ των ετών 2013 και 2021 η Επιτροπή διενήργησε μια τέτοια επανεξέταση της σύστασης 2011/696/ΕΕ, με αντικείμενο τον στόχο, το πεδίο εφαρμογής, τη σαφήνεια και τη χρήση του ορισμού των νανοϋλικών. Ειδικότερα, η επανεξέταση επικεντρώθηκε στο κατά πόσο το κατώτατο όριο του 50 % στην κατανομή των αριθμητικών μεγεθών των σωματιδίων θα πρέπει να αυξηθεί ή να μειωθεί και κατά πόσο θα πρέπει να περιλαμβάνει υλικά με εσωτερική δομή ή επιφανειακή δομή στη νανοκλίμακα, όπως σύνθετα υλικά νανοσυστατικών, συμπεριλαμβανομένων νανοπορωδών και νανουσύνθετων υλικών που μπορεί να χρησιμοποιούνται σε συγκεκριμένους τομείς.
- (3) Τα τεχνικά και επιστημονικά στοιχεία στα οποία βασίζεται η επανεξέταση του ορισμού των νανοϋλικών στη σύσταση 2011/696/ΕΕ συνοψίστηκαν και δημοσιεύτηκαν στις εκδόσεις επιστημονικών στοιχείων για τη χάραξη πολιτικής του Κοινού Κέντρου Ερευνών (ΚΚΕρ) της Επιτροπής με τίτλο «Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term “nanomaterial”» («Προς την επανεξέταση της σύστασης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τον ορισμό του όρου “νανοϋλικό”»), μέρος 1⁽²⁾, 2⁽³⁾ και 3⁽⁴⁾, σχετικά με την εμπειρία των ενδιαφερόμενων μερών από την εφαρμογή του

⁽¹⁾ Σύσταση 2011/696/ΕΕ της Επιτροπής, της 18ης Οκτωβρίου 2011, για τον ορισμό των νανοϋλικών (ΕΕ L 275 της 20.10.2011, σ. 38).

⁽²⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term «nanomaterial», Part 1: Compilation of information concerning the experience with the definition, EUR 26567 EN, doi:10.2788/36237 (2014).

⁽³⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term «nanomaterial», Part 2: Assessment of collected information concerning the experience with the definition, EUR 26744 EN, doi: 10.2787/97286 (2014).

⁽⁴⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term «nanomaterial», Part 3: Scientific-technical evaluation of options to clarify the definition and to facilitate its implementation, EUR 27240 EN, doi:10.2788/678452 (2015).

ορισμού και με τον προσδιορισμό πιθανών σημείων αναθεώρησης. Επιπλέον, το ΚΚΕρ δημοσίευσε δύο εκδόσεις που παρέχουν καθοδήγηση σχετικά με την εφαρμογή του ορισμού ⁽³⁾ (*), συμπεριλαμβανομένων των σχετικών εξελίξεων στην τυποποίηση από τον Διεθνή Οργανισμό Τυποποίησης (ISO) και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης (CEN), τα αποτελέσματα του έργου NanoDefine του 7ου προγράμματος-πλαisiού έρευνας της Επιτροπής ⁽⁷⁾, , καθώς και περαιτέρω πληροφορίες διαθέσιμες στο κοινό.

- (4) Τα στοιχεία για πιθανές τροποποιήσεις του ορισμού αποτέλεσαν αντικείμενο στοχευμένης διαβούλευσης με τα ενδιαφερόμενα μέρη μεταξύ 6 Μαΐου και 30 Ιουνίου 2021. Οι πληροφορίες που συγκεντρώθηκαν κατά τη διάρκεια της εν λόγω διαβούλευσης ελήφθησαν υπόψη κατά την επανεξέταση του ορισμού των νανοϋλικών από την Επιτροπή.
- (5) Τα αποτελέσματα της επανεξέτασης και της διαβούλευσης με τα ενδιαφερόμενα μέρη, η περιγραφή των τροποποιήσεων και το σκεπτικό τους επεξηγούνται στο έγγραφο εργασίας των υπηρεσιών της Επιτροπής [SWD(2022)150] που συνοδεύει την παρούσα σύσταση.
- (6) Θα πρέπει να προταθεί ορισμός των νανοϋλικών που είναι κατάλληλος στο γενικό πλαίσιο της πολιτικής και της νομοθεσίας της Ένωσης (στο εξής: ορισμός), ο οποίος να καλύπτει τα φυσικά, περιστασιακά ή μεταποιημένα υλικά.
- (7) Ο ορισμός θα πρέπει να βασίζεται στο σχετικό κλάσμα των σωματιδίων σε ένα ορισμένο εύρος εντός της αριθμητικής κατανομής της εξωτερικής διάστασης των συστατικών σωματιδίων ενός υλικού, ανεξάρτητα από τις δυνητικές εγγενείς επικίνδυνες ιδιότητές του ή τους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.
- (8) Ο ορισμός και οι βασικοί όροι του θα πρέπει, κατά περίπτωση, να βασίζονται σε υφιστάμενους επιστημονικά καθορισμένους και τυποποιημένους όρους που έχουν εγκριθεί από τις διεθνείς κοινότητες (ISO, CEN). Οι βασικοί όροι που χρησιμοποιούνται στον ορισμό θα πρέπει να παραμείνουν επαρκώς συγκεκριμένοι και να καθιστούν δυνατή την πρακτική εφαρμογή του ορισμού εντός του ρυθμιστικού πλαισίου της Ένωσης. Η εφαρμογή θα πρέπει να υποστηρίζεται από κατευθυντήριες γραμμές που θα πρέπει να αναπτυχθούν από το ΚΚΕρ και να επικαιροποιούνται με βάση την εξέλιξη της επιστήμης και της τεχνικής προόδου, στις οποίες θα απαριθμούνται οι συνιστώμενες μέθοδοι μέτρησης και τα εργαλεία βέλτιστων πρακτικών⁷.
- (9) Ο όρος «νανοϋλικό» θα πρέπει να καλύπτει τα υλικά που αποτελούνται από σωματίδια σε στερεά κατάσταση, τα οποία υπάρχουν είτε μεμονωμένα είτε συνδεδεμένα ως συστατικά μέρη συσσωματωμάτων ή συμπηγμάτων. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται ο όρος «αποτελείται από» και όχι «περιέχει», για να αναγνωρίζεται ότι τα σωματίδια αποτελούν το κύριο συστατικό του υλικού. Άλλα συστατικά εκτός των σωματιδίων που ενδέχεται να υπάρχουν (π.χ. πρόσθετα αναγκαία για τη διατήρηση της σταθερότητάς τους ή διαλύτες που μπορούν να διαχωριστούν χωρίς να επηρεάζεται η κατανομή μεγέθους των σωματιδίων) αποτελούν μέρος του (νανο)υλικού, αλλά δεν θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την αξιολόγηση του κατά πόσο ένα υλικό είναι νανοϋλικό.
- (10) Ο ορισμός θα πρέπει να αποκλείει τα μη στερεά (δηλαδή υγρά και αέρια) σωματίδια. Αυτό θα πρέπει να διασφαλίζει ότι ο ιδιαίτερα δυναμικός χαρακτήρας των εξωτερικών διαστάσεων των μη στερεών σωματιδίων, όπως τα μικκύλια ή τα σταγονίδια νανοκλίμακας σε γαλακτώματα ή σπρέι, δεν εμποδίζει τη χρήση της εξωτερικής διάστασης ως το προσδιοριστικό στοιχείο στον ορισμό.
- (11) Ο ορισμός δεν θα πρέπει να καλύπτει μεγάλα στερεά προϊόντα ή συστατικά, ακόμη και όταν έχουν εσωτερική δομή ή επιφανειακή δομή στη νανοκλίμακα, όπως επιχρίσματα, ορισμένα κεραμικά υλικά και σύνθετα νανοσυστατικά, συμπεριλαμβανομένων των νανοπορωδών και των νανοςύνθετων υλικών. Ορισμένα από αυτά τα προϊόντα ή συστατικά μπορεί να έχουν κατασκευαστεί με τη χρήση νανοϋλικών και μπορεί και να εξακολουθούν να τα περιέχουν.
- (12) Ο ορισμός θα πρέπει να εξακολουθήσει να είναι σύμφωνος με τη γνώμη που εξέδωσε το 2010 η επιστημονική επιτροπή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τους ανακλύπτοντες και τους πρόσφατα εντοπιζόμενους κινδύνους για την υγεία (SCENIHR) ⁽⁸⁾, ορίζοντας την «νανοκλίμακα» ως την κλίμακα μεγέθους από 1 nm έως 100 nm.

⁽³⁾ An overview of concepts and terms used in the European Commission's definition of nanomaterial, EUR 29647 EN, doi:10.2760/459136 (2019).

⁽⁶⁾ Identification of nanomaterials through measurements, EUR 29942 EN, doi:10.2760/053982 (2019).

⁽⁷⁾ The NanoDefine Methods Manual, EUR 29876 EN, doi:10.2760/79490 (2020).

⁽⁸⁾ http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenihr_o_032.pdf

- (13) Η επανεξέταση του ορισμού δεν εντόπισε επιστημονικά στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι το προκαθορισμένο κατώτατο όριο του 50 % των σωματιδίων με εξωτερικές διαστάσεις στη νανοκλίμακα θα πρέπει να αυξηθεί ή να μειωθεί για να αντιμετωπιστούν συγκεκριμένες ανησυχίες ή να καλυφθούν ή να αποκλειστούν συγκεκριμένοι τύποι υλικών. Η ευελιξία της προκαθορισμένης οριακής τιμής σε συγκεκριμένες περιπτώσεις, που προβλέπεται στη σύσταση 2011/696/ΕΕ, θα πρέπει να καταργηθεί, ώστε να διασφαλιστεί η ρυθμιστική συνέπεια και συνοχή και να αποφευχθεί το ενδεχόμενο ένα συγκεκριμένο υλικό να θεωρείται νανοϋλικό βάσει ενός ρυθμιστικού πλαισίου αλλά όχι βάσει άλλου, αποφεύγοντας έτσι την ανασφάλεια δικαίου για τους οικονομικούς φορείς, τους καταναλωτές και τις ρυθμιστικές αρχές.
- (14) Ο ορισμός θα πρέπει να καλύπτει τόσο τα μεμονωμένα σωματίδια όσο και τα αναγνωρίσιμα συστατικά σωματίδια σε συμπύκνωση ή συσσωματώματα. Η επανεξέταση του ορισμού κατέδειξε ότι η αναγνώριση και η μέτρηση των συστατικών σωματιδίων σε συσσωματώματα μπορεί να είναι πολύ δύσκολη. Επομένως, το προσδιοριστικό στοιχείο «αναγνωρίσιμο» συνδέεται με πρακτικές διεργασίες σχετικές με την αναγνώρισή τους. Οι διεργασίες αυτές θα πρέπει να αναπτυχθούν περαιτέρω σε σχετικές κατευθυντήριες γραμμές.
- (15) Ο όρος «σωματίδιο» θα πρέπει να αποδίδεται σε ένα μικροσκοπικό τμήμα υλικού με καθορισμένα φυσικά άκρα, σύμφωνα με τον ορισμό του «σωματιδίου» που δόθηκε στο πρότυπο ISO 26824:2013. Τυχόν τεχνικές πτυχές του ορισμού του σωματιδίου, π.χ. όσον αφορά την κινητικότητα του, θα πρέπει να αποσαφηνιστούν περαιτέρω σε κατευθυντήριες γραμμές.
- (16) Ένα μεμονωμένο μόριο, συμπεριλαμβανομένου ενός μακρομορίου, όπως μια πρωτεΐνη που μπορεί να είναι μεγαλύτερη από 1 nm, δεν θα πρέπει να θεωρείται σωματίδιο. Σε πολύ ειδικές περιπτώσεις, η διάκριση μπορεί να εξαρτάται από την ακριβή κατανόηση του όρου «μεμονωμένο μόριο». Οι κατευθυντήριες γραμμές θα πρέπει να περιλαμβάνουν περιπτωσιολογικά παραδείγματα και επεξηγήσεις.
- (17) Η SCENIHR ανέφερε ότι η επιλογή της κλίμακας μεταξύ 1 nm και 100 nm μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ένας περιορισμένος αριθμός υλικών, όπως (νανο)σωλήνες με διάμετρο μικρότερη από 1 nm και μήκος άνω των 100 nm, να μη θεωρούνται νανοϋλικά. Για την αντιμετώπιση αυτής της πιθανής παράλειψης, η σύσταση 2011/696/ΕΕ συμπεριέλαβε στον ορισμό τα φουλλερένια, τις νιφάδες γραφενίου και τους νανοσωλήνες άνθρακα μονού τοιχώματος με μία ή περισσότερες εξωτερικές διαστάσεις κάτω του 1 nm ως νανοϋλικά. Ωστόσο, άλλα υλικά μπορεί να έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά μεγέθους όπως αυτά τα υλικά που έχουν ως βάση βάση τον άνθρακα. Είναι επίσης πιθανό η επιστημονική πρόοδος και η καινοτομία να οδηγήσουν στη δημιουργία και άλλων παρόμοιων υλικών, με αποτέλεσμα να χρειάζονται τακτικές και συνεχείς επικαιροποιήσεις του πεδίου του ορισμού. Συνεπώς, για να αποφευχθεί κάτι τέτοιο, ο ορισμός θα πρέπει να περιλαμβάνει όλα τα στερεά σωματίδια με τουλάχιστον μία εξωτερική διάσταση μικρότερη από 1 nm στο σύνολο των σωματιδίων στη νανοκλίμακα που πρέπει να συγκρίνεται με το κατώτατο όριο του 50 %, αν τουλάχιστον μία από τις άλλες διαστάσεις των εν λόγω σωματιδίων υπερβαίνει τα 100 nm.
- (18) Λόγω του πολύ μικρότερου αριθμού τους σε όλες τις ευλόγως προβλέψιμες και σχετικές καταστάσεις, τα σωματίδια με τουλάχιστον δύο ορθογώνιες εξωτερικές διαστάσεις μεγαλύτερες από 100 nm δεν επηρεάζουν σημαντικά τη σχετική συμβολή των σωματιδίων διαστάσεων 1 nm έως 100 nm στον συνολικό αριθμό σωματιδίων και, ως εκ τούτου, δεν επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό την ταξινόμηση των υλικών. Ο ορισμός θα πρέπει να επιτρέπει τον περιορισμό του προσδιορισμού της κατανομής των αριθμητικών μεγεθών των σωματιδίων μόνο στα συστατικά σωματίδια με τουλάχιστον δύο ορθογώνιες εξωτερικές διαστάσεις κάτω των 100 nm, υπό την προϋπόθεση ότι η επιλογή τεκμηριώνεται με κατάλληλα αποτελέσματα μετρήσεων. Η πρακτική εφαρμογή αυτής της επιλογής θα πρέπει να παρουσιάζεται στις κατευθυντήριες γραμμές.
- (19) Η εμπειρία έχει δείξει⁽⁹⁾ ότι η χρήση του ειδικού εμβαδού ως αντιπροσωπευτικού δείκτη κατά την αναγνώριση ενός νανοϋλικού μπορεί να οδηγήσει σε ερμηνευτικές και τεχνικές δυσκολίες, π.χ., καθώς ένα μεγάλο ειδικό εμβαδόν μπορεί να οφείλεται σε εσωτερική νανοδομή αντί να υποδεικνύει την παρουσία μεγάλου αριθμού μικρών συστατικών σωματιδίων. Συνεπώς, από την επανεξέταση του ορισμού διαπιστώθηκε ότι η σχετική επιλογή που προβλέπεται στο σημείο 5 της σύστασης 2011/696/ΕΕ δεν ήταν κατάλληλη και θα πρέπει να πάψει να αποτελεί προσδιοριστικό στοιχείο στον ορισμό ενός νανοϋλικού.
- (20) Το έργο NanoDefine⁹ κατέδειξε, με βάση ένα μεγάλο σύνολο διαφορετικών βιομηχανικών υλικών, ότι δεν υπήρχαν ασυνέπειες στην ταξινόμηση των μη νανοϋλικών, με βάση τη διάμεση τιμή που καθορίζεται από τις κατανομές μεγεθών βάσει του αριθμού των σωματιδίων και με βάση το ειδικό εμβαδόν κατ' όγκο κάτω των 6 m²/cm³ (ακόμη και αν το σχήμα των σωματιδίων είναι άγνωστο), αντίστοιχα. Ως εκ τούτου, ένα υλικό με ειδικό εμβαδόν κατ' όγκο κάτω των 6 m²/cm³ δεν θα πρέπει να θεωρείται νανοϋλικό.

⁽⁹⁾ NanoDefine, Evaluation report on the applicability ranges of the volume specific surface area (VSSA) method and the quantitative relation to particle number-based size distribution for real-world samples, Deliverable number 3.5, 2015 and Reliable nanomaterial classification of powders using the volume-specific surface area method", J Nanopart Res 19, 61 (2017), DOI: 10.1007/s11051-017-3741-x.

- (21) Συνεπώς, ο ορισμός των νανοϋλικών στη σύσταση 2011/696/ΕΕ θα πρέπει να επικαιροποιηθεί.
- (22) Η επιστημονική και τεχνική πρόοδος συνεχίζεται και μπορεί να επηρεάσει το σκεπτικό στο οποίο βασίζονται τα στοιχεία που χρησιμοποιούνται για την αναγνώριση ενός νανοϋλικού. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να εξετάζεται το ενδεχόμενο αναθεώρησης του ορισμού κάθε φορά που νέα επιστημονικά στοιχεία ή ρυθμιστικές εμπειρίες καταδεικνύουν ότι ο ορισμός δεν είναι πλέον επαρκής.
- (23) Ο ορισμός δεν θα πρέπει να επηρεάζει ούτε να αντικατοπτρίζει το πεδίο εφαρμογής οποιασδήποτε νομοθετικής πράξης της Ένωσης ή διατάξεων που θεσπίζουν, για μια ομάδα υλικών, πρόσθετες ή ειδικές απαιτήσεις (συμπεριλαμβανομένων εκείνων που αφορούν την ασφάλεια). Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να θεωρηθεί αναγκαίο να εξαιρεθούν ορισμένα υλικά από το πεδίο εφαρμογής ειδικής νομοθεσίας ή νομοθετικών διατάξεων, ακόμη και αν είναι νανοϋλικά σύμφωνα με την παρούσα σύσταση. Ομοίως, μπορεί να θεωρηθεί αναγκαία η ανάπτυξη ρυθμιστικών απαιτήσεων για πρόσθετα υλικά που δεν εμπίπτουν στον ορισμό της παρούσας σύστασης, στο πλαίσιο του πεδίου εφαρμογής ειδικής νομοθεσίας της Ένωσης ή νομοθετικών διατάξεων που αφορούν τα νανοϋλικά. Ωστόσο, η νομοθεσία αυτή θα πρέπει να αποσκοπεί στη διαφοροποίηση μεταξύ ενός «νανοϋλικού» και ενός μέλους μιας τέτοιας υποομάδας, ώστε να διατηρείται η συνοχή με τον ορισμό και, κατά συνέπεια, με τη λοιπή νομοθεσία.
- (24) Ο ορισμός στην παρούσα σύσταση μπορεί να εξυπηρετεί διαφορετικούς σκοπούς πολιτικής ή νομοθετικούς και ερευνητικούς σκοπούς κατά την αντιμετώπιση υλικών ή ζητημάτων που αφορούν προϊόντα νανοτεχνολογιών. Μπορεί ακόμη και να χρησιμοποιείται σε άλλη πράξη που παρέχει ορισμό των νανοϋλικών για χρήση οριζόντιας πολιτικής και νομοθεσίας, η οποία εγκρίθηκε από την Επιτροπή ή τον νομοθέτη της Ένωσης, στην περίπτωση δε αυτή, η εν λόγω πράξη θα αντικαθιστά την παρούσα σύσταση,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΣΥΣΤΑΣΗ:

- Ορίζεται ως «νανοϋλικό» το φυσικό, περιστασιακό ή μεταποιημένο υλικό που αποτελείται από στερεά σωματίδια τα οποία υπάρχουν είτε μεμονωμένα είτε ως αναγνωρίσιμα συστατικά σωματίδια σε συσσωματώματα ή συμπήγματα, και στο οποίο τουλάχιστον το 50 % των σωματιδίων αυτών στην κατανομή των αριθμητικών μεγεθών πληροί τουλάχιστον μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - μία ή περισσότερες εξωτερικές διαστάσεις του σωματιδίου εμπίπτουν στην κλίμακα από 1 nm έως 100 nm·
 - το σωματίδιο έχει επίμηκες σχήμα, όπως ράβδος, ίνα ή σωλήνας, όπου δύο εξωτερικές διαστάσεις είναι μικρότερες από 1 nm και η άλλη διάσταση είναι μεγαλύτερη από 100 nm·
 - το σωματίδιο έχει σχήμα πλάκας, όπου η μία εξωτερική διάσταση είναι μικρότερη από 1 nm και οι άλλες διαστάσεις είναι μεγαλύτερες από 100 nm.Για τον προσδιορισμό της κατανομής των αριθμητικών μεγεθών των σωματιδίων δεν χρειάζεται να λαμβάνονται υπόψη σωματίδια με τουλάχιστον δύο ορθογώνιες εξωτερικές διαστάσεις μεγαλύτερες από 100 nm.

Ωστόσο, ένα υλικό με ειδικό εμβαδόν κατ' όγκο $< 6 \text{ m}^2/\text{cm}^3$ δεν θεωρείται νανοϋλικό.
- Για τους σκοπούς του σημείου 1 εφαρμόζονται οι ακόλουθοι ορισμοί:
 - «σωματίδιο»: μικροσκοπικό τμήμα υλικού με καθορισμένα φυσικά άκρα· τα μεμονωμένα μόρια δεν θεωρούνται «σωματίδια»·
 - «συσσωμάτωμα»: σωματίδιο που περιλαμβάνει σωματίδια συνδεδεμένα με ισχυρούς δεσμούς ή συντηγημένα·
 - «σύμπηγμα»: ομάδα χαλαρά συνδεδεμένων σωματιδίων ή συσσωματωμάτων, όπου το προκύπτον εξωτερικό εμβαδόν ισούται περίπου με το άθροισμα των εμβαδών των επιμέρους συστατικών.
- Συνιστάται να χρησιμοποιείται ο ορισμός του όρου «νανοϋλικό» που περιλαμβάνεται στην τελευταία σύσταση ή άλλη πράξη που παρέχει ορισμό των νανοϋλικών για χρήση οριζόντιας πολιτικής και νομοθεσίας, η οποία εγκρίθηκε από την Επιτροπή ή τον νομοθέτη της Ένωσης, κατά την αντιμετώπιση υλικών ή ζητημάτων που αφορούν προϊόντα νανοτεχνολογιών:
 - από την Επιτροπή, κατά την εκπόνηση νομοθεσίας, προγραμμάτων πολιτικής ή ερευνητικών προγραμμάτων και κατά την εφαρμογή τέτοιου είδους νομοθεσίας ή προγραμμάτων, επίσης και με άλλα θεσμικά όργανα και οργανισμούς της Ένωσης·

- β) από τα κράτη μέλη, κατά την εκπόνηση νομοθεσίας, προγραμμάτων πολιτικής ή ερευνητικών προγραμμάτων και κατά την εφαρμογή τέτοιου είδους νομοθεσίας ή προγραμμάτων·
- γ) από τους οικονομικούς φορείς, κατά την προετοιμασία και τη διεξαγωγή των δικών τους πολιτικών και ερευνών.

4. Η παρούσα σύσταση επικαιροποιεί τη σύσταση 2011/696/ΕΕ.

Βρυξέλλες, 10 Ιουνίου 2022.

Για την Επιτροπή
Virginijus SINKEVIČIUS
Μέλος της Επιτροπής

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

13 Ιουνίου 2022

(2022/C 229/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,0455	CAD	δολάριο Καναδά	1,3435
JPY	ιαπωνικό γιεν	140,51	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,2071
DKK	δανική κορόνα	7,4397	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6635
GBP	λίρα στερλίνα	0,85850	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,4538
SEK	σουηδική κορόνα	10,6160	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 349,93
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0375	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,8070
ISK	ισλανδική κορόνα	138,70	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,0434
NOK	νορβηγική κορόνα	10,3222	HRK	κροατική κούνα	7,5215
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 376,17
CZK	τσεχική κορόνα	24,724	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6195
HUF	ουγγρικό φιορίνι	399,30	PHP	πέσο Φιλιππινών	55,720
PLN	πολωνικό ζλότι	4,6373	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9459	THB	ταϊλανδικό μπατ	36,425
TRY	τουρκική λίρα	18,0495	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,2785
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4998	MXN	πέσο Μεξικού	21,2102
			INR	ινδική ρουπία	81,6060

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

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα τρέχοντα επιτόκια ανάκτησης και τα επιτόκια αναφοράς/προεξόφλησης κρατικών ενισχύσεων που ισχύουν από την 1 Ιουλίου 2022

(Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004 της Επιτροπής ⁽¹⁾)

(2022/C 229/03)

Βασικά επιτόκια υπολογιζόμενα σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την αναθεώρηση της μεθόδου καθορισμού των επιτοκίων αναφοράς και προεξόφλησης (ΕΕ C 14 της 19.1.2008, σ. 6). Ανάλογα με τη χρήση του επιτοκίου αναφοράς, πρέπει να προστεθούν τα κατάλληλα περιθώρια όπως ορίζεται στην εν λόγω ανακοίνωση. Όσον αφορά το επιτόκιο προεξόφλησης, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να προστεθεί περιθώριο 100 μονάδων βάσης. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 271/2008 της Επιτροπής, της 30ής Ιανουαρίου 2008, για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 794/2004, προβλέπει ότι, εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά με ειδική απόφαση, το επιτόκιο ανάκτησης υπολογίζεται επίσης προσθέτοντας 100 μονάδες βάσης στο βασικό επιτόκιο.

Τα τροποποιημένα ποσοστά αναγράφονται με έντονους χαρακτήρες.

Ο προηγούμενος πίνακας δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 192 της 11.5.2022, σ. 91.

Από	Έως	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2022	...	0,02	0,02	0,00	0,02	5,73	0,02	0,44	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,26	6,24	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	5,81	0,02	5,10	0,50	0,02	0,02	1,19
1.6.2022	30.6.2022	-0,19	-0,19	0,00	-0,19	4,85	-0,19	0,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	0,26	6,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	4,88	-0,19	4,40	0,22	-0,19	-0,19	1,02
1.5.2022	31.5.2022	-0,35	-0,35	0,00	-0,35	4,85	-0,35	0,08	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	0,26	5,40	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	4,06	-0,35	3,38	0,08	-0,35	-0,35	0,86
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	0,00	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,66	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	-0,01	-0,49	-0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,02	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	-0,04	-0,49	-0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	3,29	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	-0,05	-0,49	-0,49	0,66
1.1.2022	31.1.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	2,49	-0,49	-0,01	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	2,38	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	1,21	-0,49	2,27	-0,03	-0,49	-0,49	0,51

⁽¹⁾ ΕΕ L 140 της 30.4.2004, σ. 1.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Επικαιροποίηση του καταλόγου των συνοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽¹⁾

(2022/C 229/04)

Η δημοσίευση του καταλόγου των συνοριακών σημείων διέλευσης στα οποία αναφέρεται το άρθρο 2 παράγραφος 8 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Μαρτίου 2016, περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽²⁾ βασίζεται στις πληροφορίες που κοινοποίησαν τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 39 του κώδικα συνόρων Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, τακτική επικαιροποίηση δημοσιεύεται στον ιστότοπο της Γενικής Διεύθυνσης Μετανάστευσης και Εσωτερικών Υποθέσεων.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΣΥΝΟΡΙΑΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΔΙΕΛΕΥΣΗΣ

ΓΑΛΛΙΑ

Αντικατάσταση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 483 της 1.12.2021, σ 19.

Εναέρια σύνορα

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet
- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine

⁽¹⁾ Βλέπε τον κατάλογο προηγούμενων εκδόσεων στο τέλος της παρούσας ενημέρωσης.

⁽²⁾ ΕΕ L 77 της 23.3.2016, σ. 1.

- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Paris-Issy-les-Moulineaux
- (37) La Môle-Saint-Tropez (λειτουργεί από 1 Ιουλίου έως 15 Οκτωβρίου)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (λειτουργεί από 1 Ιουνίου έως 31 Ιουλίου. Κατ' εξαίρεση ανοικτό από 22 έως 31 Οκτωβρίου 2022.)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-le Bourget
- (61) Paris-Orly
- (62) Pau-Pyrénées

- (63) Perpignan-Rivesaltes
- (64) Poitiers-Biard
- (65) Quimper-Pluguffan (λειτουργεί από τις αρχές Μαΐου έως τις αρχές Σεπτεμβρίου)
- (66) Rennes Saint-Jacques
- (67) Rodez-Aveyron
- (68) Rouen-Vallée de Seine
- (69) Saint-Brieuc-Armor
- (70) Saint-Etienne Loire
- (71) Saint-Nazaire-Montoir
- (72) Strasbourg-Entzheim
- (73) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (74) Toulouse-Blagnac
- (75) Toulouse-Francazal
- (76) Tours-Val de Loire
- (77) Troyes-Barbère
- (78) Valence – Chabeuil (από 1 Ιουνίου 2021)

Θαλάσσια σύνορα

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine
- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis

- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Χερσαία σύννορα

- (1) Σιδηροδρομικός σταθμός Bourg Saint Maurice (λειτουργεί από τις αρχές Δεκεμβρίου έως τα μέσα Απριλίου)
- (2) Σιδηροδρομικός σταθμός Moultiers (λειτουργεί από τις αρχές Δεκεμβρίου έως τα μέσα Απριλίου)
- (3) Σιδηροδρομικός σταθμός Ashford International
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Σιδηροδρομικός σταθμός Chessy-Marne-la-Vallée
- (6) Σιδηροδρομικός σταθμός Fréthun
- (7) Σιδηροδρομικός σταθμός Lille-Europe
- (8) Σιδηροδρομικός σταθμός Paris-Nord
- (9) Σιδηροδρομικός σταθμός St-Pancras
- (10) Σιδηροδρομικός σταθμός Ebbsfleet
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Σιδηροδρομικός σταθμός - αερολιμένας TGV Roissy

Κατάλογος προηγούμενων δημοσιεύσεων

EE C 247 της 13.10.2006, σ. 25.
EE C 77 της 5.4.2007, σ. 11.
EE C 153 της 6.7.2007, σ. 22.
EE C 164 της 18.7.2008, σ. 45.
EE C 316 της 28.12.2007, σ. 1.
EE C 134 της 31.5.2008, σ. 16.
EE C 177 της 12.7.2008, σ. 9.
EE C 200 της 6.8.2008, σ. 10.
EE C 331 της 31.12.2008, σ. 13.
EE C 3 της 8.1.2009, σ. 10.
EE C 37 της 14.2.2009, σ. 10.
EE C 64 της 19.3.2009, σ. 20.
EE C 99 της 30.4.2009, σ. 7.
EE C 229 της 23.9.2009, σ. 28.
EE C 263 της 5.11.2009, σ. 22.
EE C 298 της 8.12.2009, σ. 17.
EE C 74 της 24.3.2010, σ. 13.
EE C 326 της 3.12.2010, σ. 17.
EE C 355 της 29.12.2010, σ. 34.
EE C 22 της 22.1.2011, σ. 22.

EE C 37 της 5.2.2011, σ. 12.
EE C 149 της 20.5.2011, σ. 8.
EE C 190 της 30.6.2011, σ. 17.
EE C 203 της 9.7.2011, σ. 14.
EE C 210 της 16.7.2011, σ. 30.
EE C 271 της 14.9.2011, σ. 18.
EE C 356 της 6.12.2011, σ. 12.
EE C 111 της 18.4.2012, σ. 3.
EE C 183 της 23.6.2012, σ. 7.
EE C 313 της 17.10.2012, σ. 11.
EE C 394 της 20.12.2012, σ. 22.
EE C 51 της 22.2.2013, σ. 9.
EE C 167 της 13.6.2013, σ. 9.
EE C 242 της 23.8.2013, σ. 2.
EE C 275 της 24.9.2013, σ. 7.
EE C 314 της 29.10.2013, σ. 5.
EE C 324 της 9.11.2013, σ. 6.
EE C 57 της 28.2.2014, σ. 4.
EE C 167 της 4.6.2014, σ. 9.
EE C 244 της 26.7.2014, σ. 22.

EE C 332 της 24.9.2014, σ. 12.

EE C 420 της 22.11.2014, σ. 9.

EE C 72 της 28.2.2015, σ. 17.

EE C 126 της 18.4.2015, σ. 10.

EE C 229 της 14.7.2015, σ. 5.

EE C 341 της 16.10.2015, σ. 19.

EE C 84 της 4.3.2016, σ. 2.

EE C 236 της 30.6.2016, σ. 6.

EE C 278 της 30.7.2016, σ. 47.

EE C 331 της 9.9.2016, σ. 2.

EE C 401 της 29.10.2016, σ. 4.

EE C 484 της 24.12.2016, σ. 30.

EE C 32 της 1.2.2017, σ. 4.

EE C 74 της 10.3.2017, σ. 9.

EE C 120 της 13.4.2017, σ. 17.

EE C 152 της 16.5.2017, σ. 5.

EE C 411 της 2.12.2017, σ. 10.

EE C 31 της 27.1.2018, σ. 12.

EE C 261 της 25.7.2018, σ. 6.

EE C 264 της 26.7.2018, σ. 8.

EE C 368 της 11.10.2018, σ. 4.

EE C 459 της 20.12.2018, σ. 40.

EE C 43 της 4.2.2019, σ. 2.

EE C 64 της 27.2.2020, σ. 17.

EE C 231 της 14.7.2020, σ. 2.

EE C 58 της 18.2.2021, σ. 35.

EE C 81 της 10.3.2021, σ. 27.

EE C 184 της 12.5.2021, σ. 8.

EE C 219 της 9.6.2021, σ. 9.

EE C 279 της 13.7.2021, σ. 4.

EE C 290 της 20.7.2021, σ. 10.

EE C 380 της 20.9.2021, σ. 3.

EE C 483 της 1.12.2021, σ. 19.

EE C 201 της 18.5.2022, σ. 82.

V

(Γνωστοποιήσεις)

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

(2022/C 229/05)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02308 – 27.4.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Vaca Gallega – Buey Gallego»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Νωπό κρέας από αγελάδες και βόδια των φυλών Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana και Vianesa), Asturiana de los Valles, Limusina, Rubia de Aquitania, Frisona και Pardo Alpina, είτε προέρχονται από καθαρή φυλή είτε από μεταξύ τους διασταυρώσεις.

Πρέπει να γίνεται διάκριση μεταξύ των ακόλουθων ειδών ζώων βάσει του φύλου, της ηλικίας και του συστήματος παραγωγής τους:

α) Αγελάδες: θηλυκά ζώα που έχουν γεννήσει τουλάχιστον μία φορά πριν από τη σφαγή. Το κρέας τους έχει κόκκινο έως κόκκινο του κερασιού χρώμα και είναι διάστικτο με λεπτές νευρώσεις. Το λίπος έχει υπόλευκο έως υποκίτρινο-λευκό χρώμα, σφικτή υφή και ίνες συμπαγείς στην αφή.

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U, R και O (εκτός O-). Η κατηγορία διάπλασης δεν ισχύει σε περίπτωση που τα σφάγια προέρχονται από τις φυλές Morenas Gallegas.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5, 4, και 3.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

β) Βόδια: αρσενικά ζώα τα οποία ευνουχίζονται προτού συμπληρώσουν το 1ο έτος της ηλικίας τους και είναι άνω των 48 μηνών κατά τη σφαγή. Το κρέας τους έχει πορφυρό κόκκινο χρώμα και έντονες γραμμώσεις. Το λίπος έχει λευκό περλέ έως κίτρινο χρώμα, σφικτή υφή και ίνες συμπαγείς στην αφή.

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U και R.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5 και 4.

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» έχει οσμή ζωικού λίπους λόγω της οικείας κατάστασης πάχυνσης (το μέσο ποσοστό ενδομυϊκού λίπους στα σφάγια είναι μεγαλύτερο από 5,6 %)· είναι τρυφερό και χυμώδες στο στόμα με έντονη γεύση κρέατος που διαρκεί και ελαφρώς όξινη επίγευση.

Τα ακέραια σφάγια, τα τεταρτημόρια σφαγίων, το καρρέ και τα άλλα τεμάχια κρέατος τα οποία προορίζονται για φιλετάρισμα και πώληση στον καταναλωτή νωπά και τεμαχισμένα πρέπει να παρουσιάζονται σε ψυγείο. Αν καταψυχθούν, θα χάσουν την προστασία της ΠΓΕ.

Η λέξη «selección» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επισημάνση του κρέατος που καλύπτεται από την ΠΓΕ και προέρχεται από σφάγια τόσο «Vaca Gallega» όσο και «Buey Gallego» τα οποία διακρίνονται για τις πολλές γραμμώσεις και το πορτοκαλοκίτρινο χρώμα του λίπους επικάλυψης και τα οποία πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— Διάπλαση των σφαγίων: E, U και R+.

— Κατάσταση πάχυνσης: 5 και 4+.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Κατά τη διάρκεια της παραγωγικής τους ζωής, η διατροφή των αγελάδων και των βοδιών βασίζεται στη βόσκηση, τη νωπή χορτονομή (χόρτο και σιτηρά) και διατηρημένη χορτονομή (ενσιρωμένο χόρτο, ενσιρωμένος αραβόσιτος και σανός) και συμπληρώνεται από σπόρους, πατάτες, γογγύλια, άχυρο και σύνθετη ζωοτροφή.

Το ήπιο ατλαντικό κλίμα ευνοεί την πλούσια και πρόωπη συγκομιδή χορτονομής υψηλής ενεργειακής και πρωτεϊνικής ποιότητας, εξασφαλίζοντας τη διαθεσιμότητα της τροφής των ζώων. Επίσης, λαμβάνεται υπόψη το γεγονός ότι η μέση ετήσια πυκνότητα βόσκησης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 MMZ ανά εκτάριο χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης (ΧΓΕ).

Το μεγαλύτερο μέρος της χορτονομής που χρησιμοποιείται πρέπει να προέρχεται από την ίδια την εκμετάλλευση και τουλάχιστον το 80 % αυτής να προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την ΠΓΕ. Τα είδη που εντοπίζονται στα λιβάδια της Γαλικίας αποτελούνται κυρίως από αγρωστώδη (φεστούκα, αγριάδα, λειβαδοπόδες, ζιζάνια και δακτυλίδα) και, σε μικρότερο βαθμό, από ψυχανθή (τριφύλλι και αγριοστροφύλλι). Η εισροή ενέργειας της τροφής συμπληρώνεται με ώριμο και μη ώριμο ενσιρωμένο αραβόσιτο και άλευρα σιτηρών.

Κατά το στάδιο της τελικής πάχυνσης, η διατροφή των ζώων μπορεί να συμπληρώνεται με σύνθετη ζωοτροφή, κατά μέγιστο έως 1 kg ξηράς ουσίας ανά ημέρα και μέσο βάρος ζώντος ζώου 100 kg κατά το εν λόγω στάδιο. Η εν λόγω τροφή πρέπει να προέρχεται από πρώτες ύλες φυτικής προέλευσης. Πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 80 % σιτηρά και παράγωγα σιτηρών, ψυχανθή και ελαιούχους σπόρους. Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση προϊόντων που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τον κανονικό ρυθμό ανάπτυξης των αγελάδων και των βοδιών, καθώς και η χρήση ανακυκλωμένων ζωικών υποπροϊόντων.

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

Η γέννηση, η εκτροφή, η πάχυνση και η σφαγή των αγελάδων και των βοδιών καθώς και ο τεμαχισμός των σφαγίων πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Το προϊόν μπορεί να παλαιώνεται, να κόβεται σε φιλέτα, να συσκευάζεται και να επισημαίνεται σε μονάδες μεταποίησης κρέατος που είναι καταχωρισμένες στα μητρώα του Ρυθμιστικού Συμβουλίου ή σε εγκαταστάσεις που έχουν ήδη υπογράψει συμφωνίες συνεργασίας με το Ρυθμιστικό Συμβούλιο οι οποίες καλύπτουν τον έλεγχο, την επισημάνση και την εμπορία του προστατευόμενου προϊόντος.

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

Όλα τα ακέραια σφάγια, τα τεταρτημόρια σφαγίων και τα λοιπά τεμάχια πρέπει να φέρουν την καταχωρισμένη ονομασία «Vaca Gallega – Buey Gallego» και τον ακόλουθο λογότυπο ΠΓΕ:



Οι ενδείξεις «Vaca Gallega» ή «Buey Gallego» (ανάλογα με τον τύπο κρέατος) πρέπει να αναγράφονται σε κάθε ετικέτα στο ίδιο οπτικό πεδίο με την καταχωρισμένη ονομασία και τον λογότυπο ΠΓΕ, όπως φαίνεται κατωτέρω:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι ολόκληρη η αυτόνομη κοινότητα Galicia.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του κρέατος «Vaca Gallega – Buey Gallego» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος και ενισχύεται από τη φήμη του.

Φυσικά χαρακτηριστικά και φυσικοί παράγοντες στη γεωγραφική περιοχή

Η εκτροφή και η πάχυνση των αγελάδων και των βοδιών που είναι κατάλληλα για την παραγωγή «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι ιστορικά συνδεδεμένη με το ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον της Γαλικίας, ιδίως λόγω των εδαφικών και κλιματικών συνθηκών της που ευνοούν την παραγωγή χορτονομής.

Στο ανάγλυφο της Γαλικίας κυριαρχούν συνεχείς λόφοι και χαμηλά βουνά που σπάνια υπερβαίνουν τα 800 μέτρα και τα οποία, σε συνδυασμό με τις προστατευμένες κοιλάδες, καθιστούν εφικτή τη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Άρδευονται από ένα μεγάλο δίκτυο ποταμών που παρέχει νερό για άρδευση και για το πότισμα των αγελάδων και των βοδιών. Το νερό έχει σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε νάτριο και χλωριούχα άλατα, αλλά χαμηλή σε ασβέστιο, μαγνήσιο και πυρίτιο.

Τα εδάφη αποτελούνται κυρίως από γρανιτικά πετρώματα και σχιστόλιθους που διακρίνονται για την οξύτητα και την υψηλή περιεκτικότητά τους σε οργανικές ύλες. Το κλίμα είναι εύκρατο και επηρεάζεται έντονα από τον ωκεανό, χαρακτηρίζεται δε από ήπιες θερμοκρασίες (μέση σταθμισμένη θερμοκρασία μεγαλύτερη από 13 °C) και μεγάλο ύψος βροχοπτώσεων (πάνω από 1 100 mm ετησίως).

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες δημιούργησαν μια ιδιαίτερα ποικιλόμορφη χλωρίδα, που αποτελείται σε μεγάλο βαθμό από ημικρυπτόφυτα, με κυρίαρχα τοπικά προσαρμοσμένα οξυφιλα είδη. Αξίζει να γίνει ιδιαίτερη μνεία στα φυσικά είδη χόρτου, ιδίως αγρωστώδη (κυρίως φεστούκα, αγριάδα, λειβαδοπόες, ζιζάνια και δακτυλίδα) και ψυχανθή (τριφύλλι και αγριοστροφύλλι), με πολλούς οικοτύπους και ποικιλίες με εγχώρια γενετική βάση. Τα είδη αυτά ευδοκούν στην περιοχή και η ικανότητα προσαρμογής τους σε αυτήν θεωρείται ιδιαίτερα σημαντική.

Αυτές οι φυσικές συνθήκες ευνοούν την παραγωγή χορτονομής και επιτρέπουν στις αγελάδες και τα βόδια να τρέφονται, ως επί το πλείστον, από τους πόρους της ίδιας της εκμετάλλευσής.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Η εκτροφή των αγελάδων και των βοδιών στη Γαλικία ανάγεται στην προϊστορική εποχή. Από τον 12ο αιώνα και έπειτα, αναπτύχθηκε ένας τρόπος παραγωγής βάσει του οποίου οι αγελάδες και τα βόδια ενσωματώνονταν σταδιακά στις οικογενειακές εκμεταλλεύσεις. Η σημασία της ήταν προφανής ήδη από τον 18ο αιώνα, όταν οι αγελάδες και τα βόδια χρησιμοποιούνταν για εργασίες στους αγρούς και στο τέλος της ζωής τους υποβάλλονταν σε πάχυνση για το κρέας τους. Μεταξύ 16ου και 20ού αιώνα, το ένα τρίτο των βοοειδών της Ισπανίας εκτρέφονταν στη Γαλικία.

Στα μέσα του 20ού αιώνα, οι δυσκολίες της μεταπολεμικής περιόδου οδήγησαν τις οικογένειες στη συνέχιση των παραδοσιακών πρακτικών παραγωγής προκειμένου να επιβιώσουν, με αποτέλεσμα να διατηρηθεί το βασικό στοιχείο της ποιότητας αυτού του προϊόντος, δηλ. η ιδιαίτερη μέθοδος πάχυνσης με τη χρήση τοπικών πόρων. Η κτηνοτροφία εξακολουθεί να βασίζεται στις μικρές οικογενειακές εκμεταλλεύσεις που διατηρούν τη συνύπαρξη μεταξύ ζώων, γης και ανθρώπων και έχουν αφιερωθεί στην εκτροφή και τις πρακτικές προσεκτικής διαχείρισης που κληροδοτήθηκαν από γενιά σε γενιά.

Εν ολίγοις, οι ιστορικοί αποκάλυψαν το μυστικό αυτών των αγελάδων και βοδιών: μικροί παραγωγοί και μικρά κοπάδια, ζώα που χρησιμοποιούνται για γεωργικές εργασίες —όχι όμως σε υπερβολικό βαθμό— και τα οποία, στο τέλος του «εργασιακού τους βίου», οδηγούνται σε στάβλους όπου υποβάλλονται προσεκτικά σε πάχυνση με νωπή λειβαδοπόα και άλλη τροφή. Αυτή η μέθοδος πάχυνσης, η οποία συνδυάζει τη φροντίδα για τις αγελάδες και τα βόδια με την ήπια άσκηση και η οποία εξαπλώθηκε σταδιακά σε ολόκληρη την περιοχή, με στοιχεία που αποδεικνύουν τη μακρά ιστορία της, βελτιώνει την τελική ποιότητα του κρέατος και το καθιστά ξεχωριστό. Η φήμη του ήταν τέτοια ώστε στις αρχές του 18ου και 19ου αιώνα πολλοί ειδικοί, όπως οι Martín Sarmiento, N. Casas και R. Jordana y Moreta, παρουσίαζαν τη Γαλικία και τους κτηνοτρόφους της ως παράδειγμα για την υπόλοιπη Ισπανία: «μικρές εκμεταλλεύσεις στις οποίες η γεωργία και η κτηνοτροφία συνδυάζονται με στόχο τη δημιουργία πλούτου, την κατοίκηση της περιοχής και την παραγωγή των καλύτερων ζώων και του καλύτερου κρέατος του βασιλείου».

Το συνηθέστερο σύστημα παραγωγής είναι το ημι-εκτατικό λόγω της συμβατότητάς του με το έδαφος της Γαλικίας καθώς και με τον βαθμό κατακερματισμού και τον χαρακτήρα μικρής κλίμακας των εκμεταλλεύσεων. Οι αγελάδες και τα βόδια συνήθως βοσκούν κατά τη διάρκεια της ημέρας και παραμένουν σε χώρους σταυλισμού κατά τη διάρκεια της νύχτας, οπότε και τους δίνεται πρόσθετη τροφή.

Προκειμένου οι αγελάδες και τα βόδια να ολοκληρώσουν την πάχυνσή τους, είναι απαραίτητη μια περίοδος τελικής πάχυνσης τουλάχιστον 6 μηνών πριν από τη σφαγή. Αυτός είναι ο λόγος, σύμφωνα με την παράδοση της Γαλικίας, για τον οποίο τα ζώα παραμένουν σε χώρους σταυλισμού —ή τουλάχιστον περιορίζονται οι κινήσεις τους στον αγρό— πριν από τη σφαγή.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το μέσο ποσοστό ενδομυϊκού λίπους των σφαγίων «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι πάνω από 5,6 %, σημαντικά υψηλότερο από τις μέσες τιμές άλλων σφαγίων αγελάδων και βοδιών. Αυτό κρίνεται ως θετικός παράγοντας ο οποίος είναι βασικός για την οργανοληπτική ποιότητα του κρέατος (τη γεύση, την τρυφερότητα, τη χυμώδη υφή και την ελκυστικότητά του).

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» διαθέτει καλό λιπιδικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητά του σε μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. Επιπλέον, η αναλογία ω-6/ω-3 λιπαρών οξέων είναι εξαιρετική, καθώς είναι κατά μέσο όρο χαμηλότερη του 2,05.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής, των ανθρώπινων παραγόντων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος

Οι μέθοδοι παραγωγής κρέατος στη Γαλικία στρέφονται γύρω από ένα μεικτό σύστημα στο οποίο η βόσκηση εναλλάσσεται με τη σίτιση σε στάβλους. Οι εκμεταλλεύσεις χρησιμοποιούν δικές τους ζωτροφές και πλεονάσματα συγκομιδής, παράγοντας κρέας με γραμμώσεις το οποίο ξεχωρίζει για τα χαρακτηριστικά και την οργανοληπτική του ποιότητα.

Η ζωτροφή αποτελείται από χορτονομή, κατά κύριο λόγο πολύ παραγωγικά αγρωστώδη και ψυχανθή, η προσαρμοστικότητα των οικοτύπων και των ποικιλιών των οποίων στο τοπικό περιβάλλον έχει ιδιαίτερη αξία. Τα στοιχεία αυτά, σε συνδυασμό με την ελάχιστη περίοδο τελικής πάχυνσης των 6 μηνών κατά την οποία η εισροή ενέργειας της τροφής των αγελάδων και των βοδιών συμπληρώνεται με ώριμο και μη ώριμο ενσιρωμένο αραβόσιτο, άλευρα σιτηρών και σύνθετη ζωτροφή, έχουν ως αποτέλεσμα τα σφάγια «Vaca Gallega – Buey Gallego» να περιέχουν το ανώτερο ποσοστό ενδομυϊκού λίπους που είναι υψηλότερο από τις μέσες τιμές άλλων σφαγίων.

Η συνήθης πρακτική της βόσκησης των βοοειδών, η διατροφή που αποτελείται από χορτονομή της οποίας τουλάχιστον το 80 % παράγεται στη Γαλικία όπου κυριαρχούν εγχώρια είδη οξύφυλων αγρωστωδών και η χημική σύνθεση των υδάτων της περιοχής προσδίδουν στα σφάγια «Vaca Gallega – Buey Gallego» καλό λιπιδικό προφίλ με πλήθος μονοακόρεστων και πολυακόρεστων λιπαρών οξέων σε σχέση με τα κορεσμένα λιπαρά οξέα. Αυτοί οι παράγοντες προσδίδουν επίσης στο κρέας οσμή ζωικού λίπους, γεύση κρέατος που διαρκεί και ελαφρώς όξινη επίγευση, που είναι τυπικές του προστατευόμενου προϊόντος.

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος αποδεικνύεται στην Έκθεση για την πιστοποίηση του δεσμού μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του κρέατος από αγελάδες και βόδια της Γαλικίας», που καταρτίστηκε από το «Fundación Centro Tecnológico da Carne» (11.4.2016).

Φήμη

Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» χαίρει της εκτίμησης των καταναλωτών και συχνά αναφέρεται σε γαστρονομικά κείμενα του 19ου και του 20ού αιώνα. Το 1878 ο Museros y Rovira αναφέρει: «Το κρέας του είναι άπαχο και έχει εξαιρετική γεύση λόγω των τροφών που έλαβε». Το 1894 ο Ángel Muro, ο σημαντικότερος γεωσιγνώστης στην ιστορία της γαστρονομίας στην Ισπανία, το περιέγραψε ως εξής: «Βόειο κρέας καλής ποιότητας από αγελάδα ή βόδι με πλούσιο, βαθυκόκκινο χρώμα και νευρώσεις που θυμίζουν τις γραμμώσεις του μαρμάρου».

Για πολλούς ειδικούς, το κρέας αυτό συγκαταλέγεται σε μια ομάδα εκλεκτών κρεάτων που θεωρούνται από τα καλύτερα στον κόσμο, τόσο στον τομέα των κρεοπωλείων ντελικατέσεν όσο και στον τομέα της υψηλής κουζίνας σε πολλές χώρες. (Στον ιστότοπό του www.stephandedecotterd.com, ο σεφ Stéphane Décotterd επισημαίνει «Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?» [Βόειο κρέας της Γαλικίας: ίσως το καλύτερο κρέας του κόσμου], που δημοσιεύτηκε στις 11.2.2017, ενώ ο δημοσιογράφος Manuel Darriba έγραψε στην εφημερίδα «El Mundo» ένα άρθρο με τίτλο «El buey gallego. 1.600 kilos de la mejor carne del mundo» [Το βόδι της Γαλικίας: 1 600 κιλά από το καλύτερο κρέας του κόσμου], που δημοσιεύτηκε στις 8.11.2009). Το κρέας «Vaca Gallega – Buey Gallego» είναι γνωστό και φημισμένο προϊόν, όπως καταδεικνύεται από το γεγονός ότι μπορεί κανείς να το βρει σε εξειδικευμένα κρεοπωλεία, στο μενού πολυτελών εστιατορίων και σε πιάτα διάσημων σεφ.

Στα εθνικά και διεθνή μέσα υπάρχουν πολυάριθμες αναφορές, όπως οι εξής: του δημοσιογράφου Carlos Herrera στο περιοδικό «XL Semanal»: «...όταν στο μπαρ Iñaki στην Balmaseda έριξαν ένα κομμάτι στη σχάρα τους, η εμπειρία ήταν, κυριολεκτικά, θεϊκή. Ήταν ένα πραγματικό κομμάτι βόειου κρέατος Γαλικίας...» (8.4.2018)· της δημοσιογράφου Marie-Claire Digby στην εφημερίδα «The Irish Times»: «Το καλύτερο κομμάτι βόειου κρέατος που γεύτηκε ποτέ ο σεφ Gareth Smith ήταν από αγελάδα Γαλικίας...» (2.12.2016). Το κρέας έχει αποσπάσει, επίσης, ευνοϊκά σχόλια από πολλούς κριτικούς γεύσης (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel κ.λπ.), συντάκτες ιστολογίων και διαμορφωτές γνώμης που εξειδικεύονται στο βόειο κρέας από αγελάδες και βόδια.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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

(2022/C 229/06)

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

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

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

«Murazzano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0015-AM01 – 18.11.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [Κοινοπραξία προστασίας του τυριού ΠΟΠ «Murazzano»], via Piazza Oberto, 1 — 12060 Bossolasco (CN), Ιταλία. Email: consorzio.murazzano@gmail.com· πιστοποιημένο Email: consorziomurazzano@sicurezza-postale.it.

Η κοινοπραξία προστασίας του τυριού ΠΟΠ «Murazzano» [Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP] αποτελείται από παραγωγούς του τυριού «Murazzano» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του διατάγματος αριθ. 12511 του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Ιταλία

3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☒ | Ονομασία του προϊόντος |
| ☒ | Περιγραφή του προϊόντος |
| ☐ | Γεωγραφική περιοχή |
| ☒ | Απόδειξη της καταγωγής |
| ☒ | Μέθοδος παραγωγής |
| ☒ | Δεσμός |
| ☒ | Επισήμανση |
| ☒ | Άλλο: Αναδιοργάνωση των προδιαγραφών προϊόντος· αναδιατύπωση του άρθρου σχετικά με τους ελέγχους και εισαγωγή των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου |

4. Τυπος τροποποιησης/-ων

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

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. Τροποποίηση/-εις

Καταρχάς, πρέπει να αναφερθεί ότι ο κύριος λόγος για την τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος «Murazzano» είναι η συγκέντρωση των κανόνων για την ΠΟΠ «Murazzano» σε ένα έγγραφο και η προσθήκη ορισμένων πληροφοριών που δεν υπήρχαν κατά την καταχώριση του προϊόντος, προκειμένου οι προδιαγραφές προϊόντος και το ενιαίο έγγραφο να ευθυγραμμιστούν με τις νομοθετικές απαιτήσεις.

Η επωνυμία «Murazzano» καταχωρίστηκε ως ΠΟΠ δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της 26ης Ιουνίου 1996, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92. Τα έγγραφα βάσει των οποίων πραγματοποιήθηκε η καταχώριση ήταν το προεδρικό διάταγμα αριθ. 334, της 30ής Ιουνίου 1983, με το οποίο αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης στην Ιταλία, ένα έγγραφο τεσσάρων σελίδων με τίτλο «Murazzano» D.O.P. [«Murazzano» ΠΟΠ] και η σύνοψη.

Επί του παρόντος οι προδιαγραφές προϊόντος κατανέμονται σε τρία άρθρα: το άρθρο 1 περιλαμβάνει την αναγνώριση της ονομασίας του προϊόντος· το άρθρο 2 ορίζει το αναγνωρισμένο προϊόν, τον τρόπο παραγωγής του και τα χαρακτηριστικά του· το άρθρο 3 ορίζει την περιοχή παραγωγής.

Η σύνοψη περιέχει πληροφορίες σχετικά με την ονομασία, την περιγραφή του προϊόντος, τη γεωγραφική περιοχή, τη μέθοδο παραγωγής, τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή και ορισμένες λεπτομέρειες σχετικά με την επισήμανση και τους ελέγχους.

Ονομασία του προϊόντος

Η παρούσα τροποποίηση αφορά μόνο τη μορφή του κειμένου. Αφορά το άρθρο 1 των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος (προεδρικό διάταγμα αριθ. 334 της 30ής Ιουνίου 1983).

Ισχύουσα έκδοση:

«Άρθρο 1

Αναγνωρίζεται η ονομασία προέλευσης του τυριού “Murazzano”, η χρήση της οποίας προορίζεται αποκλειστικά για το προϊόν που πληροί τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος, όσον αφορά τις μεθόδους μεταποίησης, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που προκύπτουν από την περιοχή παραγωγής που ορίζεται στο άρθρο 3 κατωτέρω.»

Νέα έκδοση:

«Άρθρο 1

Ονομασία

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης του τυριού “Murazzano” προορίζεται αποκλειστικά για το προϊόν που πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, όσον αφορά τις μεθόδους μεταποίησης, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που προκύπτουν από την περιοχή παραγωγής που ορίζεται στο άρθρο 3 κατωτέρω.»

Περιγραφή του προϊόντος

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος (προεδρικό διάταγμα αριθ. 334 της 30ής Ιουνίου 1983) και του σημείου 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Ισχύουσα έκδοση:

«Λιπαρό, νωπό τυρί που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ή από μείγμα τουλάχιστον 60 % πρόβειου γάλακτος στο οποίο έχει προστεθεί αγελαδινό γάλα έως 40 % κατ' ανώτατο όριο.

Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδες επιφάνειες με ελαφρώς ανυψωμένες ακμές.

Διαστάσεις: διάμετρος περίπου 10-15 cm, ύψος ακμής περίπου 3-4 cm με διακυμάνσεις προς τα πάνω ή προς τα κάτω ανάλογα με τη διάρκεια της περιόδου παραγωγής.

Βάρος: 300 έως 400 g

Χρώμα της μάζας: λευκό του γάλακτος.

Υφή της μάζας: μαλακή, ελαφρώς συμπαγής, ενίοτε με μικρό αριθμό οπών, λεπτόκοκκη, δεν χρησιμοποιούνται χρωστικά ή ειδικές αρωματικές ουσίες.

Εξωτερική στρώση: χωρίς κρούστα, τα νωπά τυριά έχουν χρώμα λευκό του γάλακτος, ενώ μια λεπτή αχυροκίτρινη μεμβράνη σχηματίζεται στα τυριά που έχουν ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Γεύση: λεπτή, εκλεπτυσμένα αρωματική και ευχάριστη γεύση που θυμίζει το πρόβειο γάλα.

Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 50 %.»

Νέα έκδοση:

«Η ονομασία προέλευσης “Murazzano” προορίζεται αποκλειστικά για τα τυριά που παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: λιπαρό, νωπό τυρί που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα από πρόβατα της φυλής Delle Langhe ή από μείγμα τουλάχιστον 60 % πρόβειου γάλακτος στο οποίο έχει προστεθεί αγελαδινό γάλα έως 40 % κατ' ανώτατο όριο. Χρησιμοποιείται ως επιτραπέζιο τυρί και διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδες επιφάνειες με ελαφρώς ανυψωμένες ακμές.

Διαστάσεις: διάμετρος περίπου 10-15 cm, ύψος ακμής περίπου 3-4 cm.

Βάρος: 250 έως 400 g.

Οι διαστάσεις και το βάρος αναφέρονται στο τυρί μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης.

Περιγραφή της μάζας: μαλακή, ελαφρώς συμπαγής, ενίοτε με μικρό αριθμό οπών, λεπτόκοκκη· καθώς το τυρί ωριμάζει, το χρώμα κυμαίνεται από λευκό του γάλακτος έως αχυροκίτρινο· η υφή αλλάζει με την ωρίμαση, από μαλακή σε ολόενα και πιο συμπαγής με σταδιακή απώλεια υγρασίας και τελικά γίνεται ημίσκληρη ή σκληρή.

Δεν χρησιμοποιούνται χρωστικά ούτε ειδικές αρωματικές ουσίες.

Εξωτερική στρώση: τα νωπά τυριά δεν έχουν κρούστα, η εξωτερική στρώση έχει χρώμα λευκό του γάλακτος, ενίοτε με λεπτή, αχυροκίτρινη μεμβράνη που σταδιακά γίνεται πιο σκούρα.

Γεύση: λεπτή, εκλεπτυσμένα αρωματική και ευχάριστη γεύση που θυμίζει το πρόβειο γάλα· καθώς το τυρί ωριμάζει, η οσμή και η γεύση του γίνονται εντονότερες.

Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 50 % με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα και 47 % με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται από μεικτό πρόβειο και αγελαδινό γάλα.»

Το ελάχιστο βάρος αλλάζει από 300 g σε 250 g.

Η παρούσα τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να καλυφθεί η ζήτηση της αγοράς και να διευκολυνθεί το έργο των παραγωγών μικρής κλίμακας σε περιόδους του έτους κατά τις οποίες η παραγωγή γάλακτος είναι μειωμένη. Διευκρινίζεται επίσης ότι το βάρος αναφέρεται στο τυρί μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης, δεδομένου ότι η ωρίμαση ή η παρατεταμένη ωρίμαση προκαλούν απώλεια υγρασίας και, ως εκ τούτου, απώλεια βάρους και μεγέθους.

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας μειώνεται από τουλάχιστον 53 % σε τουλάχιστον 50 %, με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα και από τουλάχιστον 50 % σε τουλάχιστον 47 %, με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται από μεικτό πρόβειο και αγελαδινό γάλα. Η εν λόγω μείωση βασίστηκε στις ακόλουθες παρατηρήσεις και εκτιμήσεις:

Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος του 1983 ελήφθη από μελέτη που χρονολογείται το 1964. Η συγκεκριμένη μελέτη αφορούσε κτηνοτροφικά δεδομένα τα οποία διέφεραν πολύ σε σχέση με τα σημερινά. Αρκεί να σημειωθεί ότι εκείνη την εποχή η φυλή προβάτων Delle Langhe αριθμούσε περισσότερα από 30 000 ζώα, ενώ σήμερα απομένουν μόνο 2 000, και ότι πρέπει να ληφθούν υπόψη όλες οι συνέπειες της γενετικής εξάντλησης που μπορεί να επιφέρει μια τόσο σημαντική μείωση όσον αφορά την επιλεκτική αναπαραγωγή.

Η μέση παραγωγή που καταγράφηκε το 1963 ήταν περίπου 100 kg ανά ζώο, ενώ σήμερα είναι περίπου 150 kg ανά ζώο.

Δεν υπάρχουν στοιχεία σχετικά με την περιεκτικότητα του πρόβειου γάλακτος σε λιπαρή ύλη κατά τον χρόνο διεξαγωγής της μελέτης του 1964, αλλά είναι σαφές ότι η περιεκτικότητα του τυριού σε λιπαρή ύλη επηρεάζεται από την περιεκτικότητα των διαφόρων συστατικών (λιπαρή ύλη, πρωτεΐνες, λακτόζη, τέφρα) στο γάλα από το οποίο παρασκευάζεται. Κατά συνέπεια, η αύξηση της παραγωγής επηρεάζει αρνητικά την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη, πρωτεΐνες κ.λπ. σε ένα μόνο λίτρο γάλακτος.

Μια πρόσφατη εμπεριστατωμένη μελέτη για το θέμα αυτό, που εκπονήθηκε το 2012 από το Πανεπιστήμιο του Τορίνο, αποκάλυψε ότι η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λιπαρή ύλη ποικίλλει σημαντικά μεταξύ των εκμεταλλεύσεων, γεγονός που επηρεάζεται αναμφίβολα από γενετικούς παράγοντες, καθώς και από τις πρακτικές διατροφής που τηρούνται σύμφωνα με την παράδοση. Ένας άλλος αναμφισβήτητος σημαντικός παράγοντας είναι ότι, δεδομένου ότι πρόκειται σε μεγάλο βαθμό για βιοτεχνικό προϊόν, διαπιστώθηκε σημαντική διακύμανση του υπολείμματος λίπους στον ορό γάλακτος, δηλαδή στη λιπαρή ουσία που απωλέσθη κατά τη μεταποίηση και δεν συγκρατήθηκε στο τυρόπηγμα.

Τα στοιχεία αυτά είχαν φυσικά σημαντικό αντίκτυπο στην περιεκτικότητα του τυριού σε λιπαρή ύλη, σε τέτοιο βαθμό ώστε το Πανεπιστήμιο του Τορίνο παρατήρησε ότι σε πολλές περιπτώσεις η περιεκτικότητα του «Murazzano» σε λιπαρή ύλη ήταν χαμηλότερη από εκείνη που αναφερόταν το 1964 και εν συνεχεία στις προδιαγραφές προϊόντος του 1983.

Επιπλέον, μπορεί να θεωρηθεί ότι τα αριθμητικά στοιχεία που περιλαμβάνονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος καθορίστηκαν με τη χρήση λιγότερο επακριβών τεχνικών ανάλυσης από αυτές που είναι διαθέσιμες σήμερα.

Όσον αφορά το πρόβριο γάλα προστίθεται αναφορά στη φυλή Delle Langhe.

Μέχρι σήμερα, η πληροφορία αυτή αναφερόταν μόνο στο έγγραφο με τίτλο «Murazzano» που αναφέρεται στην εισαγωγή. Ως εκ τούτου, προστίθεται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η περιγραφή του χρώματος της μάζας, της εξωτερικής στρώσης και της γεύσης συμπληρώνεται με την προσθήκη των χαρακτηριστικών του «Murazzano» που ωριμάζει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ώστε η περιγραφή του «Murazzano» να είναι συνεπής με την τροποποίηση που έγινε σχετικά με τη μεγαλύτερη περίοδο ωρίμασης (βλ. την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής που περιγράφεται κατωτέρω).

Απόδειξη της καταγωγής

Προστίθεται ειδικό άρθρο στις προδιαγραφές προϊόντος προκειμένου οι προδιαγραφές να ευθυγραμμιστούν με την ισχύουσα νομοθεσία.

Το νέο άρθρο έχει ως ακολούθως:

«Άρθρο 4

Απόδειξη της καταγωγής

Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας παρακολουθείται, με χωριστή καταγραφή όλων των εισροών και των εκροών. Με τον τρόπο αυτό, καθώς και με την καταχώριση όλων των συμμετεχόντων στην αλυσίδα του προϊόντος σε ειδικούς καταλόγους που τηρούνται από τον οργανισμό ελέγχου και με την έγκαιρη δήλωση των παραγόμενων ποσοτήτων στον οργανισμό ελέγχου, διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγγεγραμμένα στους σχετικούς καταλόγους υπόκεινται σε ελέγχους από τον οργανισμό ελέγχου, σύμφωνα με τις διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος και του σχετικού προγράμματος ελέγχου.»

Μέθοδος παραγωγής

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος Τροποποιείται το τμήμα που αφορά τις ζωοτροφές και τον αριθμό των αρμεγμάτων και προσδιορίζονται η ανοχή στη θερμοκρασία πήξης και η περίοδος ωρίμασης.

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.3 του ενιαίου εγγράφου — διατροφή.

Ισχύουσα έκδοση:

«Η διατροφή των προβάτων και, ενδεχομένως, των βοοειδών πρέπει να αποτελείται από νωπές ή αποξηραμένες χορτονομές που προέρχονται από την περιοχή παραγωγής.»

Νέα έκδοση:

«Το ετήσιο σιτηρέσιο των ζώων, των οποίων το γάλα πρόκειται να μεταποιηθεί σε τυρί ΠΟΠ “Murazzano”, πρέπει να αποτελείται από νωπές ή διατηρημένες χορτονομές, οι οποίες αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 70 % της ξηράς ουσίας, και συμπυκνωμένες ή συμπληρωματικές ζωοτροφές, που αντιπροσωπεύουν το 30 % κατ’ ανώτατο όριο της ξηράς ουσίας. Τουλάχιστον το 80 % των χορτονομών πρέπει να προέρχεται από την περιοχή προέλευσης.

Η βόσκηση ασκείται όταν το επιτρέπει η εποχή.

Οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν μπορούν να υπερβαίνουν σε καμία περίπτωση το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση. Τα συμπληρώματα βιταμινών και μεταλλικών στοιχείων επιτρέπονται εντός των επιτρεπόμενων από τον νόμο ορίων.»

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται εξ ολοκλήρου σε μη αρδευόμενες εκτάσεις σε λόφους μεγάλου ή μετρίου υψομέτρου. Ως εκ τούτου, η παραγωγή χορτονομών μπορεί να παρουσιάζει μείωση στα έτη κατά τα οποία σημειώνεται χαμηλή βροχόπτωση, γεγονός που συνδέεται επίσης με την κλιματική αλλαγή.

Εδώ και μερικά χρόνια, στην περιοχή προέλευσης παρατηρείται επίσης πολύ μεγάλη εντατικοποίηση της καλλιέργειας φουντουκιών και, σε μικρότερο βαθμό, της αμπελοκαλλιέργειας, με συνέπεια τη μείωση των διαθέσιμων κτηνοτροφικών εκτάσεων. Σε αυτό θα πρέπει να προστεθεί η αυξανόμενη παρουσία λύκων, οι οποίοι επιτίθενται στα κοπάδια και τρομάζουν τα πρόβατα, προκαλώντας δυσκολίες όσον αφορά τη βόσκηση σε λιγότερο προνομιούχες περιοχές στις οποίες ο θερισμός καθίσταται δυσκολότερος. Αυτό σημαίνει όλο και περισσότερο ότι ενίοτε γίνεται χρήση ασφαλούς σταβλισμού για τα ζώα και εγκαταλείπονται οι βοσκότοποι σε περιθωριακές περιοχές, με αποτέλεσμα την αύξηση της χρήσης διατηρημένων χορτονομών.

Έτσι, επιτράπηκε η ενδεχόμενη συμπλήρωση της διατροφής των ζώων με μικρές ποσότητες ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των συμπληρωματικών ζωοτροφών. Κάθε μικρή συμπλήρωση της διατροφής με ζωοτροφές, συμπεριλαμβανομένων των συμπληρωματικών ζωοτροφών, απορρέει από την ανάγκη να εξασφαλιστεί ότι τα ζώα λαμβάνουν ισορροπημένη διατροφή κατά τη διάρκεια της γαλουχίας και της κύησης, μεταξύ άλλων προς όφελος της καλής μεταχείρισης των ζώων. Η πρακτική αυτή μπορεί επίσης να αποδειχθεί αναγκαία λόγω δυσμενών ατμοσφαιρικών/κλιματικών συνθηκών που θα μπορούσαν να περιορίσουν τη διαθεσιμότητα τοπικών κτηνοτροφικών πόρων (βόσκηση, σανός). Επιπλέον, η ενδεχόμενη μικρή συμπλήρωση της διατροφής δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να επηρεάσει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος ή τα χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.3 του ενιαίου εγγράφου — πρώτες ύλες.

Ισχύουσα έκδοση:

«Η παραγωγή πραγματοποιείται με χρήση γάλακτος από δύο ημερήσια αρμέγματα και λαμβάνει χώρα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.»

Νέα έκδοση:

«Η παραγωγή πραγματοποιείται με χρήση γάλακτος από δύο ή περισσότερα ημερήσια αρμέγματα και λαμβάνει χώρα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.»

Με τη χρήση συστημάτων ψύξης και αποθήκευσης του γάλακτος, τα οποία παρουσιάζουν διαχρονικά αυξανόμενη βελτίωση, δόθηκε η δυνατότητα παραγωγής του τυριού με γάλα από δύο ή περισσότερα αρμέγματα, επιτρέποντας έτσι στους παραγωγούς μικρής κλίμακας να παρασκευάζουν τυρί κάθε δύο ή περισσότερες ημέρες, ιδίως σε ορισμένες περιόδους του έτους κατά τις οποίες η παραγωγή μειώνεται.

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.3 του ενιαίου εγγράφου — μέθοδος παραγωγής.

Ισχύουσα έκδοση:

«Το τυρί πρέπει να παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους κατά τις οποίες χρησιμοποιούνται κυλινδρικές μήτρες με οπές στο κάτω μέρος. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, το τυρί πρέπει να πλένεται καθημερινά, για λίγη ώρα με χλιαρό νερό. Η αλάτιση πρέπει να γίνεται με ξηρό αλάτι.»

Νέα έκδοση:

«Χρησιμοποιείται γάλα από δύο ή περισσότερα αρμέγματα. Το γάλα μπορεί να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία για να απολυμανθεί και να ενοφθαλμιστεί με ένζυμα γάλακτος και/ή φυσικούς ζυμεγέρτες. Στο γάλα προστίθεται υγρή πυτιά μύσχου και στη συνέχεια πήζει σε θερμοκρασία 37 °C με ανοχή ± 3 °C.

Κατά τη διάρκεια και μετά την προσθήκη της πυτιάς αναμειγνύεται έντονα και ακολουθεί ενδεχομένως περίοδος ανάπαυσης τουλάχιστον 40 λεπτών, ώστε να ληφθεί παχύ και ομοιογενές τυρόπηγμα.

Αρχικά, το τυρόπηγμα θραύεται σε μεγάλα τεμάχια με ξαφριστήρι ή αναδευτήρα (έως το μέγεθος ενός πορτοκαλιού). Μετά από περίοδο ανάπαυσης τουλάχιστον 5 λεπτών, το τυρόπηγμα θραύεται για δεύτερη φορά στο μέγεθος φουντουκιού με τη χρήση αναδευτήρα ή αναμκτήρα σχήματος άρπας· ακολουθεί περαιτέρω περίοδος ανάπαυσης τουλάχιστον 10 λεπτών.

Για τη μορφοποίηση του τυριού, το τυρόπηγμα μεταφέρεται σε πλαστικές ή ανοξείδωτες κυλινδρικές μήτρες κατάλληλου μεγέθους, με οπές στο κάτω μέρος. Οι μήτρες με το τυρόπηγμα διατηρούνται σε κεκλιμένη επιφάνεια επί 24 + 4 ώρες, κατά τη διάρκεια των οποίων αναστρέφονται πολλές φορές. Η αλάτιση με ξηρό αλάτι εκτελείται δύο φορές κατά τη διάρκεια της μορφοποίησης του τυριού, μία φορά σε κάθε πλευρά.»

Παρέχεται λεπτομερής περιγραφή των παραδοσιακών μεθόδων όπως αναφέρονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος. Διευκρινίζεται επίσης ότι το γάλα μπορεί να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία με σκοπό την απολύμανσή του.

Διευκρινίζεται ότι το γάλα μπορεί να ενοφθαλμιστεί με ένζυμα γάλακτος και/ή φυσικούς ζυμεγέρτες.

Για τη θερμοκρασία πήξης, η λέξη «περίπου» αντικαθίσταται από την «ανοχή ± 3 °C». Πρόκειται για τιμή η οποία αναφέρεται στην κανονική διακύμανση της θερμοκρασίας στο πλαίσιο των παραδοσιακών μεθόδων εργασίας.

Απαλείφεται η απαίτηση για καθημερινή πλύση των τυριών κατά τη διάρκεια της ωρίμασης και διευκρινίζεται με μεγαλύτερη σαφήνεια ότι, κατά τη διάρκεια των 4 πρώτων ημερών, που είναι η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης, τα τυριά πρέπει να πλένονται με χλιαρό νερό. Η παρούσα αίτηση τροποποίησης στηρίζεται σε διαπιστώσεις που προέκυψαν με την πάροδο των ετών, σύμφωνα με τις οποίες η τροποποίηση της εν λόγω απαίτησης δεν επηρεάζει την τελική ποιότητα του τυριού.

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.2 του ενιαίου εγγράφου — περίοδος ωρίμασης.

Ισχύουσα έκδοση:

«Περίοδος ωρίμασης από 4 έως 10 ημέρες.»

Νέα έκδοση:

«Η ωρίμαση διαρκεί τουλάχιστον 4 ημέρες και μπορεί να πραγματοποιείται στις ίδιες εγκαταστάσεις με την παραγωγή, ενώ τα τυριά πλένονται για λίγη ώρα με χλιαρό νερό τουλάχιστον δύο φορές· επιτρέπεται η χρήση ισοδύναμων εναλλακτικών τεχνικών. Μετά από τουλάχιστον 4 ημέρες ωρίμασης, το τυρί μπορεί να αποθηκεύεται σε ειδικές εγκαταστάσεις ωρίμασης ή σε ψυκτικούς θαλάμους. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 4 ημέρες και η μέγιστη περίοδος ωρίμασης είναι 90 ημέρες. Η ωρίμαση για περίοδο έως 15 μηνών, χωρίς προσθήκη άλλων προϊόντων, επιτρέπεται μόνον εφόσον χρησιμοποιούνται τα παραδοσιακά ερμητικά σφραγισμένα γυάλινα δοχεία (*burnie*), στα οποία τοποθετείται το τυρί μετά από τουλάχιστον 20 ημέρες ωρίμασης.

Χρησιμοποιείται όχι μόνο ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά και σε πολλές συνταγές και ως βάση για τα επεξεργασμένα προϊόντα.»

Ενώ οι προδιαγραφές προϊόντος του 1983 αναφέρονταν σε 10 ημέρες ωρίμασης, είναι πλέον όλο και πιο σύνηθες ένα μέρος των παραγόμενων τυριών «Murazzano» να ωριμάζει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γεγονός που εκτιμάται ιδιαίτερα από την αγορά. Ως εκ τούτου, απαλείφεται η αναφορά στις 10 ημέρες και εισάγεται μέγιστη περίοδος ωρίμασης 90 ημερών.

Η πρακτική αυτή σηματοδοτεί την επιστροφή σε μια παλιά παράδοση. Πράγματι, στο παρελθόν ήταν αρκετά σύνηθες να ωριμάζει το «Murazzano» για πολύ περισσότερο από 10 ημέρες προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητά του.

Επιπλέον, δίνεται η δυνατότητα διατήρησης του «Murazzano» σε ερμητικά σφραγισμένα γυάλινα δοχεία (*burnie*), στα οποία τοποθετείται το τυρί.

Πρόκειται επίσης για επιστροφή σε μια παράδοση που εφαρμόζεται σήμερα από ολόένα αυξανόμενο αριθμό παραγωγών. Στο παρελθόν τα δοχεία αυτά χρησιμοποιούνταν κυρίως για τη διατήρηση του τυριού για τον χειμώνα, όταν η παραγωγή του γάλακτος, και κατ' επέκταση του τυριού ήταν ελάχιστη, αν όχι μηδενική.

Η χρήση της συγκεκριμένης τεχνικής προϋποθέτει την τοποθέτηση του τυριού στο δοχείο (*burnie*) μετά από τουλάχιστον 20 ημέρες ωρίμασης, όπου μπορεί να διατηρηθεί για διάστημα έως 15 μηνών.

Δεσμός

Προστέθηκε ειδικό άρθρο στις προδιαγραφές προϊόντος και οι πληροφορίες που παρατίθενται στα στοιχεία δ) και στ) της σύνοψης αναδιατυπώνονται προκειμένου να ευθυγραμμιστούν με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Ισχύουσα έκδοση:

«δ) ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ: το τυρί, το οποίο παραδοσιακά παρασκευάζεται στην περιοχή παραγωγής, οφείλει την ονομασία του στον δήμο Murazzano, που αποτελεί το κύριο κέντρο παραγωγής. Με την πάροδο του χρόνου, το προϊόν έχει διατηρήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προκύπτουν από το ημιορεινό περιβάλλον.

στ) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΣ ΔΕΣΜΟΣ: αξιοσημείωτοι φυσικοί παράγοντες είναι οι κλιματικές συνθήκες της εν λόγω ημιορεινής περιοχής, οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητα των χορτονομών που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή τόσο των βοοειδών όσο και των προβάτων. Όσον αφορά τους ανθρώπινους παράγοντες, το τυρί υπήρχε παλαιόθεν στην περιοχή γύρω από το Cuneo, καθώς πρόκειται για προϊόν που ήταν ευρέως διαθέσιμο στα καταστήματα εστίασης.»

Νέα έκδοση:

«Οι δήμοι της περιοχής παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ “Murazzano” βρίσκονται στη λοφώδη περιοχή που ονομάζεται Alta Langa [Ορεινή Langa], περιοχή που οριοθετείται στα βόρεια από την πεδινή περιοχή Langhe, με τους αμπελώνες και τους φημισμένους οίνους ονομασίας προέλευσης, στα νότια από τα Απέννινα της Λιγουρίας, στα ανατολικά από την περιοχή Monferrato και στα δυτικά από τις πεδινές περιοχές της επαρχίας Cuneo.

Πρόκειται για γεωγραφική περιοχή που δεν έχει υποστεί γεωλογικές διαταραχές με την πάροδο του χρόνου, συνεπώς η χλωρίδα της προστατεύεται από τις σημαντικές αλλαγές που επιφέρουν οι εν λόγω διαταραχές. Χάρη στο γεγονός αυτό η γεωγραφική περιοχή “Murazzano” αποτελεί “όαση” στην οποία βρίσκουν επίσης καταφύγιο φυτικά είδη που προέρχονται από πολύ διαφορετικά περιβάλλοντα. Πράγματι, εκτός από τα χαρακτηριστικά είδη των πεδινών ευρωπαϊκών περιοχών και τα είδη μεσογειακής προέλευσης, η περιοχή αποτελεί επίσης ιδανικό ενδιαίτημα για πολλά είδη από την κεντρική και νότια Ευρώπη, καθώς και για είδη που προέρχονται από τον Ατλαντικό, τα οποία είναι πολύ λιγότερο κοινά στις περιοχές που συνορεύουν με την περιοχή παραγωγής ΠΟΠ “Murazzano”.

Η παρουσία ενός τόσο ευρέος και ποικίλου φάσματος φυτικών ειδών σημαίνει ότι η διατροφή των ζώων είναι μεικτή και ποικίλη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου κατά την οποία είναι δυνατή η βόσκηση (συνήθως από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο), τα πρόβατα τρέφονται απευθείας με τις νωπές χορτονομές που παράγονται στους λειμώνες και στους βοσκοτόπους. Όταν αυτό δεν είναι δυνατό, η διατροφή εξακολουθεί να αποτελείται κυρίως από σανό που λαμβάνεται από τα φυτικά είδη της περιοχής.

Ως εκ τούτου, η ιδιαιτερότητα της γεύσης και των αρωμάτων του προϊόντος ΠΟΠ “Murazzano” οφείλεται στην πολυπλοκότητα και στο ευρύτατο φάσμα της χαρακτηριστικής χλωρίδας της περιοχής παραγωγής, τα αρωματικά συστατικά της οποίας μεταφέρονται στο γάλα και στη συνέχεια στο τυρί.

Ένα άλλο ουσιώδες στοιχείο για την παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Murazzano” είναι η φυλή προβάτων Delle Langhe, μια αυτόχθονη φυλή που συνδέεται εδώ και αιώνες με την περιοχή Alta Langa (η πρώτη γραπτή αναφορά εντοπίζεται στο *Naturalis Historia* του Πλίνιου του Πρεσβύτερου). Για μεγάλο χρονικό διάστημα, το ζώο αυτό αποτελούσε το μοναδικό μέσο εξασφάλισης της διαβίωσης για τις αγροτικές οικογένειες, δεδομένου ότι τους επέτρεπε να εκμεταλλευτούν τις περιοχές αυτές, οι οποίες, λόγω της θέσης τους, της δυσκολίας πρόσβασης σε αυτές και της χαμηλής παραγωγικότητας, δεν ήταν κατάλληλες για πιο εντατικές χρήσεις ή για άλλους τύπους κτηνοτροφίας. Η φυλή Delle Langhe είναι φυλή προβάτων μεσαίου μεγέθους, πολύ ανθεκτικών, με καλή παραγωγή γάλακτος ακόμη και σε μη βέλτιστες συνθήκες. Ακριβώς χάρη σε αυτά τα χαρακτηριστικά, η φυλή μπόρεσε να εκδηλώσει με τον καλύτερο τρόπο το παραγωγικό δυναμικό της στην περιοχή παραγωγής ΠΟΠ “Murazzano”, με αποτέλεσμα να εξακολουθεί να αποτελεί σήμερα βασικό στοιχείο της γεωργικής οικονομίας της περιοχής.

Η εκτροφή προβάτων, η παραγωγή τυριού και η διαχείριση της γης αποτελούν άρρηκτα συνδεδεμένα στοιχεία τα οποία, παρά τις αναγκαίες και αναπόφευκτες εξελίξεις με την πάροδο των αιώνων, δεν έχουν εξαφανιστεί ποτέ. Δεν εξυπηρετούν μόνο μια παραγωγική λειτουργία, αλλά διαδραματίζουν επίσης πολύ σημαντικό ρόλο στη διατήρηση μιας περιοχής στην οποία η φύση και το τοπίο έχουν υψηλή αξία και στη διατήρηση της ζωτικότητας του περιβάλλοντος στο σύνολό του.

Η τεχνική παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ “Murazzano”, η οποία εξακολουθεί μέχρι σήμερα να συνδέεται στενά με την παραδοσιακή πρακτική, αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά που προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ του περιβάλλοντος, των ζώων, των συντελεστών παραγωγής και της τεχνογνωσίας του τοπικού πληθυσμού. Το γεγονός ότι το τυρόπηγμα θραύεται δύο φορές, το μικρό μέγεθος των τυριών και η άμεση τοποθέτηση του τυροπήγματος στις μήτρες αποτελούν παράγοντες που καθιστούν δυνατή την ταχεία στράγγιση του ορού γάλακτος, ενώ η συχνή αναστροφή του τυριού, οι ειδικές μέθοδοι αλάτισης και οι συνθήκες ωρίμασης επιτρέπουν την απόκτηση των ιδιαίτερων διακριτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Το προϊόν ΠΟΠ “Murazzano” που δεν έχει υποστεί μακρά ωρίμαση, δίνει νότες — οι οποίες γίνονται αντιληπτές πρώτα με την όσφρηση και κατόπιν με τη γεύση — των διαφόρων ειδών φυτών και χορτονομών που συνθέτουν τη διατροφή των ζώων, έχει λεπτή γεύση και μαλακή μάζα, και χρώμα που ποικίλλει από λευκό του γάλακτος έως αχυροκίτρινο. Στην περίπτωση μεγαλύτερου χρονικού διαστήματος ωρίμασης, καθώς το τυρί ωριμάζει και παλαιώνεται, η οσμή και η γεύση του γίνονται εντονότερες και μπορεί να σχηματιστεί μια μαλακή, λεπτή κρούστα με ένα πολύ λεπτό στρώμα κάτω από αυτήν, καθώς και μια πιο συμπαγή και σκουρόχρωμη μάζα, με αρωματικές νότες που φέρνουν στη μνήμη εκλεπτυσμένη οσμή προβάτος.

Ο συνδυασμός των ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών, της διατροφής των ζώων και των χαρακτηριστικών του γάλακτος που παράγεται από τη φυλή προβάτων Delle Langhe, σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη τεχνική παραγωγής και την τεχνογνωσία των τυροκόμων που μπόρεσαν να αξιοποιήσουν με συνετό τρόπο τις συγκεκριμένες συνθήκες, αποτελούν, επομένως, τα απαραίτητα στοιχεία στα οποία βασίζεται η παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Murazzano”, έκφραση της συλλογικής τεχνογνωσίας του κατοίκων του Langhe που προκύπτει από μια κοινή μακραίωνη ιστορία.»

Επισήμανση

Επεκτείνεται το μέρος που αφορά την επισήμανση, που παρατίθεται στο στοιχείο η) της σύνοψης.

Ισχύουσα έκδοση:

«η) ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο με το σύμβολο της κοινοπραξίας προστασίας του.»

Νέα έκδοση:

«Το τυρί μπορεί να πωλείται ολόκληρο ή σε μερίδες και μπορεί να είναι προσυσκευασμένο. Ο λογότυπος/σύμβολο του τυριού “Murazzano” είναι ένα σχηματισμένο κεφαλαίο “M” που αποτυπώνεται σε μία από τις επίπεδες επιφάνειες του κεφαλιού τυριού “Murazzano”, από το οποίο έχει αφαιρεθεί ένα τριγωνικό κομμάτι με σκοπό τη γευστικότητα. Το σύμβολο είναι μπλε (pantone μπλε 0729) ή μαύρο (pantone μαύρο U) σε λευκό φόντο και περιλαμβάνεται στην ετικέτα που χρησιμοποιείται στη συσκευασία του “Murazzano”. Η ετικέτα μπορεί να τοποθετείται μόνο μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης.

Το προϊόν που έχει ωριμάσει/διατηρηθεί σε παραδοσιακό δοχείο (*burnie*) πρέπει να φέρει ειδική ετικέτα (αυτοκόλλητο) τοποθετημένη στην εξωτερική επιφάνεια του γυαλιού ή, εναλλακτικά, στο προϊόν που διατηρείται στο εσωτερικό του.

Δεδομένου ότι το πρόβειο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Murazzano” μπορεί να προέρχεται μόνο από ζώα της φυλής Delle Langhe, επιτρέπεται να αναγράφεται στη συσκευασία ή σε ειδική ετικέτα η ένδειξη “*Con latte di pecora delle Langhe*” [“Με γάλα από πρόβατα Delle Langhe”]. Το τυρί “Murazzano” που παράγεται κατά 100 % από πρόβειο γάλα μπορεί να φέρει την ένδειξη “*Solo latte di pecora delle Langhe*” [“Γάλα αποκλειστικά από πρόβατα Delle Langhe”] στη συσκευασία ή σε ειδική ετικέτα.»



Άλλο

Οι προδιαγραφές προϊόντος αναδιοργανώνονται προκειμένου να καταστούν ευανάγνωστες. Ως εκ τούτου, οι νέες προδιαγραφές προϊόντος περιλαμβάνουν τα ακόλουθα οκτώ άρθρα: Άρθρο 1 — Ονομασία, άρθρο 2 — Χαρακτηριστικά προϊόντος, άρθρο 3 — Γεωγραφική περιοχή, άρθρο 4 — Απόδειξη προέλευσης, άρθρο 5 — Μέθοδος παραγωγής, άρθρο 6 — Δεσμός με το περιβάλλον, άρθρο 7 — Έλεγχοι, άρθρο 8 — Επισήμανση.

Το άρθρο σχετικά με τους ελέγχους στο στοιχείο ζ) της σύνοψης τροποποιείται προκειμένου να ευθυγραμμιστεί με την ισχύουσα νομοθεσία και προστίθενται τα στοιχεία του οργανισμού ελέγχου.

Ισχύουσα έκδοση:

«ζ) ΕΛΕΓΧΟΙ: ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας και Δασών — Κεντρική Επιθεώρηση Καταπολέμησης της Απάτης: Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano [Κοινοπραξία προστασίας του τυριού “Murazzano”] ως οργανισμός επιφορτισμένος με την εποπτεία.»

Νέα έκδοση:

«Η συμμόρφωση του προϊόντος με τις προδιαγραφές προϊόντος παρακολουθείται από τον οργανισμό ελέγχου I.N.O.Q. σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033. Τηλ.: +390172911323· Φαξ: +390172911320· Email: inoq@inoq.it».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Murazzano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0015-AM01 – 18.11.2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Murazzano»

2. **Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

Ιταλία

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

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3 — Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η ονομασία προέλευσης «Murazzano» προορίζεται αποκλειστικά για τα τυριά που παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: λιπαρό, νωπό τυρί που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα από πρόβατα της φυλής Delle Langhe ή από μείγμα τουλάχιστον 60 % πρόβειου γάλακτος στο οποίο έχει προστεθεί αγελαδινό γάλα έως 40 % κατ' ανώτατο όριο. Χρησιμοποιείται ως επιτραπέζιο τυρί και διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδες επιφάνειες με ελαφρώς ανυψωμένες ακμές.

Διαστάσεις: διάμετρος περίπου 10-15 cm, ύψος ακμής περίπου 3-4 cm.

Βάρος: 250 έως 400 g.

Οι διαστάσεις και το βάρος αναφέρονται στην ελάχιστη περίοδο ωρίμασης.

Περιγραφή της μάζας: μαλακή, ελαφρώς συμπαγής, ενίοτε με μικρό αριθμό σπών, λεπτόκοκκη· καθώς το τυρί ωριμάζει, το χρώμα κυμαίνεται από λευκό του γάλακτος έως αχυροκίτρινο· η υφή αλλάζει με την ωρίμαση, από μαλακή σε όλο και πιο συμπαγής με σταδιακή απώλεια υγρασίας και τελικά γίνεται ημίσκληρη ή σκληρή.

Δεν χρησιμοποιούνται χρωστικά ούτε ειδικές αρωματικές ουσίες.

Εξωτερική στρώση: τα νωπά τυριά δεν έχουν κρούστα, η εξωτερική στρώση έχει χρώμα λευκό του γάλακτος, ενίοτε με λεπτή, αχυροκίτρινη μεμβράνη. Καθώς το τυρί ωριμάζει, το εξωτερικό χρώμα γίνεται όλο και πιο σκούρο αχυροκίτρινο.

Γεύση: λεπτή, εκλεπτυσμένα αρωματική και ευχάριστη γεύση που θυμίζει το πρόβειο γάλα· καθώς το τυρί ωριμάζει, η οσμή και η γεύση του γίνονται εντονότερες.

Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 50 % με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα και 47 % με ανοχή 2 % για το προϊόν που παράγεται από μεικτό πρόβειο και αγελαδινό γάλα.

Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 4 ημέρες και η μέγιστη περίοδος ωρίμασης είναι 90 ημέρες. Η ωρίμαση για περίοδο έως 15 μηνών, χωρίς προσθήκη άλλων προϊόντων, επιτρέπεται μόνον εφόσον χρησιμοποιούνται τα παραδοσιακά ερμητικά σφραγισμένα γυάλινα δοχεία («burrine»), στα οποία τοποθετείται το τυρί μετά από τουλάχιστον 20 ημέρες ωρίμασης.

Το τυρί μπορεί να πωλείται ολόκληρο ή σε μερίδες και μπορεί να είναι προσυσκευασμένο.

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

Το ετήσιο σιτηρέσιο των ζώων, των οποίων το γάλα πρόκειται να μεταποιηθεί σε τυρί ΠΟΠ «Murazzano», πρέπει να αποτελείται από νωπές ή διατηρημένες χορτονομές, οι οποίες αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 70 % της ξηράς ουσίας, και συμπυκνωμένες ή συμπληρωματικές ζωοτροφές, που αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 30 % της ξηράς ουσίας. Τουλάχιστον το 80 % των χορτονομών πρέπει να προέρχεται από την περιοχή προέλευσης. Η βόσκηση ασκείται όταν το επιτρέπει η εποχή. Οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν μπορούν να υπερβαίνουν σε καμία περίπτωση το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση. Τα συμπληρώματα βιταμινών και μεταλλικών στοιχείων επιτρέπονται εντός των επιτρεπόμενων από τον νόμο ορίων.

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται εξ ολοκλήρου σε μη αρδευόμενες εκτάσεις σε λόφους μεγάλο ή μετρίου υψομέτρου. Ως εκ τούτου, η παραγωγή χορτονομών μπορεί να παρουσιάζει μείωση στα έτη κατά τα οποία σημειώνεται χαμηλή βροχόπτωση, γεγονός που συνδέεται επίσης με την κλιματική αλλαγή.

Εδώ και μερικά χρόνια, στην περιοχή προέλευσης παρατηρείται επίσης πολύ μεγάλη εντατικοποίηση της καλλιέργειας φουντουκιών και, σε μικρότερο βαθμό, της αμπελοκαλλιέργειας, με συνέπεια τη μείωση των διαθέσιμων κτηνοτροφικών εκτάσεων. Σε αυτό θα πρέπει να προστεθεί η αυξανόμενη παρουσία λύκων, οι οποίοι επιτίθενται στα κοπάδια και τρομάζουν τα πρόβατα, προκαλώντας δυσκολίες όσον αφορά τη βόσκηση σε λιγότερο προνομιούχες περιοχές στις οποίες η χορτοκοπή καθίσταται δυσκολότερη. Αυτό σημαίνει όλο και περισσότερο ότι ενίοτε γίνεται χρήση ασφαλούς σταβλισμού για τα ζώα και εγκαταλείπονται οι βοσκότοποι σε περιθωριακές περιοχές, με αποτέλεσμα την αύξηση της χρήσης διατηρημένων χορτονομών.

Έτσι, επιτράπηκε η ενδεχόμενη συμπλήρωση της διατροφής των ζώων με μικρές ποσότητες ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των συμπληρωματικών ζωοτροφών. Κάθε μικρή συμπλήρωση της διατροφής με ζωοτροφές, συμπεριλαμβανομένων των συμπληρωματικών ζωοτροφών, απορρέει από την ανάγκη να εξασφαλιστεί ότι τα ζώα λαμβάνουν ισορροπημένη διατροφή κατά τη διάρκεια της γαλουχίας και της κύησης, μεταξύ άλλων προς όφελος της καλής μεταχείρισης των ζώων. Η πρακτική αυτή μπορεί επίσης να αποδειχθεί αναγκαία λόγω δυσμενών ατμοσφαιρικών/κλιματικών συνθηκών που θα μπορούσαν να περιορίσουν τη διαθεσιμότητα τοπικών κτηνοτροφικών πόρων (βόσκηση, σανός). Επιπλέον, η ενδεχόμενη μικρή συμπλήρωση της διατροφής δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να επηρεάσει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος ή τα χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Πρόβειο γάλα από πρόβατα της φυλής Delle Langhe ή από μείγμα τουλάχιστον 60 % πρόβειου γάλακτος στο οποίο έχει προστεθεί αγελαδινό γάλα έως 40 % κατ' ανώτατο όριο. Χρησιμοποιείται γάλα από δύο ή περισσότερα αρμέγματα. Το γάλα μπορεί να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία για να απολυμανθεί και να ενοφθαλμιστεί με ένζυμα γάλακτος και/ή φυσικούς ζυμεγέρτες. Στο γάλα προστίθεται υγρή πυτιά μόσχου.

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

Τα κοπάδια γαλακτοπαραγωγής, των οποίων το γάλα μεταποιείται για την παραγωγή τυριού «Murazzano», πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η παραγωγή και μεταποίηση του γάλακτος, καθώς και η ωρίμαση του τυριού, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

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

Ο λογότυπος/σύμβολο του τυριού «Murazzano» είναι ένα σχηματοποιημένο κεφαλαίο «M» που αποτυπώνεται σε μία από τις επίπεδες επιφάνειες του κεφαλιού τυριού «Murazzano», από το οποίο έχει αφαιρεθεί ένα τριγωνικό κομμάτι με σκοπό τη γευσιγνωσία. Το σύμβολο είναι μπλε (pantone μπλε 0729) ή μαύρο (pantone μαύρο U) σε λευκό φόντο και περιλαμβάνεται στην ετικέτα που χρησιμοποιείται στη συσκευασία του «Murazzano». Η ετικέτα μπορεί να τοποθετείται μόνο μετά την ελάχιστη περίοδο ωρίμασης.

Το προϊόν που έχει ωριμάσει/διατηρηθεί σε παραδοσιακό δοχείο (*burnie*) πρέπει να φέρει ειδική ετικέτα (αυτοκόλλητο) τοποθετημένη στην εξωτερική επιφάνεια του γυαλιού ή, εναλλακτικά, στο προϊόν που διατηρείται στο εσωτερικό του.

Δεδομένου ότι το πρόβειο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Murazzano» μπορεί να προέρχεται μόνο από ζώα της φυλής Delle Langhe, επιτρέπεται να αναγράφεται στη συσκευασία ή σε ειδική ετικέτα η ένδειξη «*Con latte di pecora delle Langhe*» [«Με γάλα από πρόβατα Delle Langhe»]. Το τυρί «Murazzano» που παράγεται κατά 100 % από πρόβειο γάλα μπορεί να φέρει την ένδειξη «*Solo latte di pecora delle Langhe*» [«Γάλα αποκλειστικά από πρόβατα Delle Langhe»] στη συσκευασία ή σε ειδική ετικέτα.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής (συμπεριλαμβανομένης της ωρίμασης) περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των δήμων Albaretto Torre, Arguello, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Montezemolo, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Priero, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Οι δήμοι της περιοχής παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ «Murazzano» βρίσκονται στην λοφώδη περιοχή που ονομάζεται Alta Langa [Ορεινή Langa], περιοχή που οριοθετείται στα βόρεια από την πεδινή περιοχή Langhe, με τους αμπελώνες και τους φημισμένους οίνους ονομασίας προέλευσης, στα νότια από τα Απέννινα της Λιγουρίας, στα ανατολικά από την περιοχή Monferrato και στα δυτικά από τις πεδινές περιοχές της επαρχίας Cuneo.

Πρόκειται για γεωγραφική περιοχή που δεν έχει υποστεί γεωλογικές διαταραχές με την πάροδο του χρόνου, συνεπώς η χλωρίδα της προστατεύεται από τις σημαντικές αλλαγές που επιφέρουν οι εν λόγω διαταραχές. Χάρη στο γεγονός αυτό η γεωγραφική περιοχή «Murazzano» αποτελεί «όαση» στην οποία βρίσκουν επίσης καταφύγιο φυτικά είδη που προέρχονται από πολύ διαφορετικά περιβάλλοντα. Πράγματι, εκτός από τα χαρακτηριστικά είδη των πεδινών ευρωπαϊκών περιοχών και τα

είδη μεσογειακής προέλευσης, η περιοχή αποτελεί επίσης ιδανικό ενδιαίτημα για πολλά είδη από την κεντρική και νότια Ευρώπη, καθώς και για είδη που προέρχονται από τον Ατλαντικό, τα οποία είναι πολύ λιγότερο κοινά στις περιοχές που συνορεύουν με την περιοχή παραγωγής ΠΟΠ «Murazzano».

Η παρουσία ενός τόσο ευρέος και ποικίλου φάσματος φυτικών ειδών σημαίνει ότι η διατροφή των ζώων είναι μεικτή και ποικίλη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου κατά την οποία είναι δυνατή η βόσκηση (συνήθως από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο), τα πρόβατα τρέφονται απευθείας με τις νωπές χορτονομές που παράγονται στους λειμώνες και στους βοσκοτόπους. Όταν αυτό δεν είναι δυνατό, η διατροφή εξακολουθεί να αποτελείται κυρίως από σανό που λαμβάνεται από τα φυτικά είδη της περιοχής.

Ως εκ τούτου, η ιδιαιτερότητα της γένυσης και των αρωμάτων του προϊόντος ΠΟΠ «Murazzano» οφείλεται στην πολυπλοκότητα και στο ευρύτατο φάσμα της χαρακτηριστικής χλωρίδας της περιοχής παραγωγής, τα αρωματικά συστατικά της οποίας μεταφέρονται στο γάλα και στη συνέχεια στο τυρί.

Ένα άλλο ουσιώδες στοιχείο για την παραγωγή του τυριού ΠΟΠ «Murazzano» είναι η φυλή προβάτων Delle Langhe, μια αυτόχθονη φυλή που συνδέεται εδώ και αιώνες με την περιοχή Alta Langa (η πρώτη γραπτή αναφορά εντοπίζεται στο *Naturalis Historia* του Πλίνιου του Πρεσβύτερου). Για μεγάλο χρονικό διάστημα, το ζώο αυτό αποτελούσε το μοναδικό μέσο εξασφάλισης της διαβίωσης για τις αγροτικές οικογένειες, δεδομένου ότι τους επέτρεπε να εκμεταλλευτούν τις περιοχές αυτές, οι οποίες, λόγω της θέσης τους, της δυσκολίας πρόσβασης σε αυτές και της χαμηλής παραγωγικότητας, δεν ήταν κατάλληλες για πιο εντατικές χρήσεις ή για άλλους τύπους κτηνοτροφίας. Η φυλή Delle Langhe είναι φυλή προβάτων μεσαίου μεγέθους, πολύ ανθεκτικών, με καλή παραγωγή γάλακτος ακόμη και σε μη βέλτιστες συνθήκες. Ακριβώς χάρη σε αυτά τα χαρακτηριστικά, η φυλή μπόρεσε να εκδηλώσει με τον καλύτερο τρόπο το παραγωγικό δυναμικό της στην περιοχή παραγωγής ΠΟΠ «Murazzano», με αποτέλεσμα να εξακολουθεί να αποτελεί σήμερα βασικό στοιχείο της γεωργικής οικονομίας της περιοχής.

Η εκτροφή προβάτων, η παραγωγή τυριού και η διαχείριση της γης αποτελούν άρρηκτα συνδεδεμένα στοιχεία τα οποία, παρά τις αναγκαίες και αναπόφευκτες εξελίξεις με την πάροδο των αιώνων, δεν έχουν εξαφανιστεί ποτέ. Δεν εξυπηρετούν μόνο μια παραγωγική λειτουργία, αλλά διαδραματίζουν επίσης πολύ σημαντικό ρόλο στη διατήρηση μιας περιοχής στην οποία η φύση και το τοπίο έχουν υψηλή αξία και στη διατήρηση της ζωτικότητας του περιβάλλοντος στο σύνολό του.

Η τεχνική παραγωγής του προϊόντος ΠΟΠ «Murazzano», η οποία εξακολουθεί μέχρι σήμερα να συνδέεται στενά με την παραδοσιακή πρακτική, αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά που προκύπτουν από την αλληλεπίδραση μεταξύ του περιβάλλοντος, των ζώων, των συντελεστών παραγωγής και της τεχνογνωσίας του τοπικού πληθυσμού. Το γεγονός ότι το τυρόπηγμα θραύεται δύο φορές, το μικρό μέγεθος των τυριών και η άμεση τοποθέτηση του τυροπήγματος στις μήτρες αποτελούν παράγοντες που καθιστούν δυνατή την ταχεία στράγγιση του ορού γάλακτος, ενώ η συχνή αναστροφή του τυριού, οι ειδικές μέθοδοι αλάτισης και οι συνθήκες ωρίμασης επιτρέπουν την απόκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του τυριού.

Το προϊόν ΠΟΠ «Murazzano» που δεν έχει υποστεί μακρά ωρίμαση, δίνει νότες — οι οποίες γίνονται αντιληπτές πρώτα με την όσφρηση και κατόπιν με τη γεύση — των διαφόρων ειδών φυτών και χορτονομών που συνθέτουν τη διατροφή των ζώων, έχει λεπτή γεύση και μαλακή μάζα και χρώμα που ποικίλλει από λευκό του γάλακτος έως αχυροκίτρινο. Στην περίπτωση μεγαλύτερου χρονικού διαστήματος ωρίμασης, καθώς το τυρί ωριμάζει και παλαιώνεται, η οσμή και η γεύση του γίνονται εντονότερες και μπορεί να σχηματιστεί μια μαλακή, λεπτή κρούστα με ένα πολύ λεπτό στρώμα κάτω από αυτήν, καθώς και μια πιο συμπαγής και σκουρόχρωμη μάζα, με αρωματικές νότες που φέρνουν στη μνήμη εκλεπτυσμένη οσμή προβάτου.

Ο συνδυασμός των ιδιαίτερων κλιματικών συνθηκών, της διατροφής των ζώων και των χαρακτηριστικών του γάλακτος που παράγεται από τη φυλή προβάτων Delle Langhe, σε συνδυασμό με την ιδιαίτερη τεχνική παραγωγής και την τεχνογνωσία των τυροκόμων που μπόρεσαν να αξιοποιήσουν με συνετό τρόπο τις συγκεκριμένες συνθήκες, αποτελούν, επομένως, τα απαραίτητα στοιχεία στα οποία βασίζεται η παραγωγή του τυριού ΠΟΠ «Murazzano», έκφραση της συλλογικής τεχνογνωσίας του κατοίκων του Langhe που προκύπτει από μια κοινή μακραίωνη ιστορία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος είναι διαθέσιμο στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά: απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), με επιλογή του πεδίου «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν του πεδίου «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος του πεδίου «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2022/C 229/07)

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

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Αρνάκι Λήμνου»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02791 – 27.7.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες πγ

«Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κατηγορία 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν «Αρνάκι Λήμνου» (Arnaki Limnou) είναι σφάγιο αρνιών ηλικίας 60-120 ημερών, βάρους μεγαλύτερου από 10 kg. Το κρέας με την ονομασία «Αρνάκι Λήμνου» προέρχεται από σφάγια ζώων γεννημένων στις νήσους Λήμνου και Αγίου Ευστατίου (Περιφερειακή Ενότητα Λήμνου) από ενήλικα πρόβατα παραδοσιακά εκτρεφόμενα και προσαρμοσμένα στις νήσους αυτές, των οποίων η διατροφή βασίζεται στη χλωρίδα της σαφώς (νησιωτικής) οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες, απαλό, με ιδιαίτερη, χαρακτηριστική και ευχάριστη οσμή και γεύση. Το χρώμα του κρέατος είναι ανοικτό ερυθρό και ομοιόμορφο στην όψη και το λίπος του έχει καθαρό λευκό χρώμα. Παρουσιάζει υποδόριο λίπος και ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, ειδικά στα τεμάχια με μεγάλη ζήτηση και εμπορική αξία όπως η οσφύς («κόντρα»), τα πίσω πόδια (μπούτια) και τα πλευρά (παϊδάκια).

Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» παρουσιάζει υψηλό ποσοστό λίπους στους βρώσιμους ιστούς του, το οποίο διαχέεται, ως επί το πλείστον, ενδομυϊκά («μαρμαρωτό»). Το χαρακτηριστικό αυτό προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και συντελεί στην τρυφερότητα και γευστικότητά του.

Το ποσοστό του λίπους στους βρώσιμους ιστούς των σφαγίων «Αρνάκι Λήμνου» κυμαίνεται από 10 % έως 15 %, ενώ ανάλογα σφάγια από άλλες περιοχές της Ελλάδας έχουν μέση τιμή λίπους στους βρώσιμους ιστούς που κυμαίνεται από 1,5 % έως 3 %.

Η χημική σύνθεση των βρώσιμων ιστών του κρέατος «Αρνάκι Λήμνου» παρατίθεται στον ακόλουθο πίνακα:

Προϊόν		Πρωτεΐνες	Λίπος
«Αρνάκι Λήμνου»		17,6 % έως 23,4 %	10,0 % έως 15,0 %

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Το κρέας από «Αρνάκι Λήμνου» πωλείται νωπό στις εξής μορφές:

- ολόκληρο,
- σε ημιμόρια, ή
- σε τεμάχια επί ζυγίω.

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

Τα αρνάκια, τα οποία γεννιούνται από τα τέλη Νοεμβρίου έως τα τέλη Φεβρουαρίου και τρέφονται κυρίως με μητρικό γάλα, θηλάζουν για περίοδο 45-60 ημερών. Στο τέλος αυτής της περιόδου τα αρνάκια εξοικειώνονται με την κατανάλωση χονδροειδών τροφών με τη χορήγηση μιγμάτων προσαρμογής από χονδροειδείς ζωοτροφές όπως σανοί δημητριακών και ψυχανθών που παράγονται τοπικά. Μετά τον απογαλακτισμό μεσολαβεί συνήθως μία περίοδος ενός έως δύο μηνών (που συμπίπτει με τους εαρινούς μήνες) κατά την οποία τα αρνάκια βόσκουν μαζί με τα ενήλικα πρόβατα φυτά της γηγενούς χλωρίδας.

Στην Λήμνο και στον Άγιο Ευστράτιο εκτρέφεται ένας πληθυσμός προβάτων («Λημνιό πρόβατο») ο οποίος έχει δεχθεί περιορισμένες επιρροές από τις φυλές Μυτιλήνης (ή Λέσβου) και Χίου.

Η διατροφή των ενήλικων προβάτων στηρίζεται κατά κύριο λόγο στην ελεύθερη βόσκηση στα βοσκοτόπια της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. Στη διατροφή των προβάτων χρησιμοποιούνται και συμπληρωματικά μίγματα, που περιλαμβάνουν, ως επί το πλείστον, προϊόντα που προέρχονται από δημητριακούς καρπούς, καρπούς ψυχανθών, άχυρο δημητριακών (κυρίως σκληρού σίτου), τριφύλλι, προϊόντα ελαιούχων σπερμάτων, που παράγονται κυρίως στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

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

Η ονομασία «Αρνάκι Λήμνου» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για αρνάκια που γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται (συμπεριλαμβανομένων της αφαίμαξης και της εκδοράς) εντός της οριοθετημένης ζώνης. Στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη έχουν γεννηθεί και εκτραφεί και τα πατρογονικά πρόβατα.

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

Στο κρέας «Αρνάκι Λήμνου», πέραν των οριζόμενων από την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία επισημάνσεων, θα εναποτίθεται, ανεξαρτήτως του τρόπου εμπορικής παρουσίασης του προϊόντος (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια ή τεμάχια σφαγίων) το ακόλουθο ειδικό σήμα:



Το παραπάνω σήμα πρέπει να συνοδεύεται και από κωδικό αριθμό με τον οποίον ταυτοποιούνται το ζώο και η εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται το σφάγιο, καθώς και η ημερομηνία σφαγής. Ο κωδικός αριθμός συντίθεται από:

- τον αριθμητικό κωδικό που αντιστοιχεί στην εκμετάλλευση παραγωγής των ζώων,
- τον κωδικό που παραπέμπει στην ταυτοποίηση του ζωντανού ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο,
- την ημερομηνία σφαγής του ζώου.

Για παράδειγμα σφάγιο, που προέρχεται από την εκτροφή με κωδικό αριθμό EL8330**** και αριθμό ζωντανού ζώου 002 και το οποίο οδηγήθηκε προς σφαγή την 1/12/2020, θα αποδίδει στο σφάγιο τον μοναδικό κωδικό 8330**** 002-01/12/2020.

Στην περίπτωση τεμαχισμού και συσκευασίας του κρέατος από «Αρνάκι Λήμνου», η επισήμανση της προηγούμενης παραγράφου μεταφέρεται είτε στο μεμονωμένο τεμάχιο του κρέατος είτε στον εξωτερικό περιέκτη αυτού, εφόσον έχει προηγηθεί συσκευασία του προϊόντος, κατά τρόπο ώστε οι σχετικές πληροφορίες να μεταφέρονται στον τελικό καταναλωτή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική ζώνη στην οποία παράγεται το «Αρνάκι Λήμνου» οριοθετείται από τα γεωγραφικά όρια των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη βασίζεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Το κρέας «Αρνάκι Λήμνου» είναι αναγνωρισμένο προϊόν. Διαθέτει επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αποδίδονται στην εκτροφή των αμνών και των προβάτων με παραδοσιακές μεθόδους και στη διατροφή τους που βασίζεται κατά κύριο λόγο στην πλούσια χλωρίδα των βοσκοτόπων εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Οι νήσοι Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου απαντώνται στο νησιωτικό σύμπλεγμα του Βορειοανατολικού Αιγαίου. Η Λήμνος αποτελείται κυρίως από επίπεδες άδεντρες εκτάσεις και πεδιάδες. Κύρια μοτίβα του τοπίου της είναι τα χωράφια σταριού, δημητριακών και αμπελιών, οι φρυγανότοποι και τα μεγάλα βοσκοτόπια, τα οποία απαρτίζουν και περισσότερο από το μισό της έκτασής της. Παρόμοια εικόνα απαντάται και στη νήσο του Αγίου Ευστρατίου (ή Αη Στράτης).

Οι δύο νήσοι εμφανίζουν άρρηκτους δεσμούς μεταξύ τους, τόσο κοινωνικούς και πολιτιστικούς όσο και οικονομικούς και εμπορικούς. Σωρεία προϊόντων εμπορεύονται και διακινούνται όλα αυτά τα χρόνια μεταξύ των δύο νήσων. Στο πλαίσιο αυτό της απρόσκοπτης μετακίνησης ζωικού κεφαλαίου εντάσσονται και τα πρόβατα, γεγονός που συντέλεσε στην ομοιογενή εξέλιξή τους ανάμεσα στις δύο νήσους. Η νήσος του Αγίου Ευστρατίου συνδέεται με ακτοπολική σύνδεση σταθερά μόνο με τη Λήμνο.

Φυσικοί παράγοντες

Το κλίμα της περιοχής, όπως και της υπόλοιπης Ελλάδας χαρακτηρίζεται ως τυπικά μεσογειακό. Οι χειμώνες είναι ήπιοι και υγροί. Τα καλοκαίρια είναι σχετικά θερμά και ξηρά και, γενικά, επικρατούν μακρές περίοδοι ηλιοφάνειας κατά τη μεγαλύτερη διάρκεια του έτους. Ωστόσο το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως πιο ξηρό, με ισχυρούς άνεμους κατά καιρούς και σπάνιες βροχοπτώσεις.

Τα νησιά του Αιγαίου, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και αυτά της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου, αποτέλεσαν σημαντικό μονοπάτι για τη σταδιακή μετανάστευση ενδημικών ειδών χλωρίδας στην Ελλάδα από την Ανατολή, λόγω της γειννίας με την αρχέγονη χλωρίδα της Μικράς Ασίας.

Τα πρόβατα των δύο νήσων τρέφονται ουσιαστικά από την πλούσια, σε ποικιλία και αρωματικά φυτά, θαμνώδη και ποώδη βλάστηση. Από μελέτες βρέθηκε ότι η φυσική χλωρίδα της Λήμνου απαρτίζεται από 756 φυτικά είδη, κυρίως θερόφυτα (55 %). Μεταξύ αυτών απαντώνται οκτώ ελληνικά ενδημικά είδη, ένα ενδημικό του Βορειοανατολικού Αιγαίου και ένα λιμναίο ενδημικό. Επιπλέον, στη νήσο του Αγίου Ευστρατίου, παρά το μικρό της μέγεθος, απαντώνται 438 διαφορετικά είδη φυτών.

Γενικά, στις νήσους Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου απαντώνται και είναι ευρέως διαδεδομένα τα φρύγανα. Μάλιστα το 25 % των βοσκοτόπων της περιοχής είναι φρυγανότοποι. Χαρακτηριστικά είδη φρύγων είναι τα ακόλουθα: πουρνάρι ή πρίνος, αστοιβίδα, θυμάρι, ρίγανη, αχινόποδι, γοργογιάννη, φασκομηλιά, αλογοθύμαρο, σμυρνιά, ευφορβία η ακανθόθαμνος, γαλαστοιβή, υπερίκο, βαλσαμόχορτο, σπαθόχορτο, κίστος, λαδανιά, ασπροκουνουκλιά, αγριοφασκομηλιά, άγρια αλιφασκιά, υσωπός. Στην περιοχή απαντώνται επίσης τα ακόλουθα φυτά: γαλατσίδα, ακόνιζα και φυτιλάκι ή λυχναράκι.

Στη «μακία» ξυλώδη βλάστηση των δύο νήσων απαντώνται, επίσης, τα είδη: κουτσουπιά, ασπάλαθος, σπάρτο, σχοίνος, φυλλική, αγριελιά, αργουλίδα, δενδρολίβανο, άγριο σπαράγγι, λαγομηλιά κτλ.

Στην περιοχή απαντώνται, επιπλέον, θίνες με βλάστηση σκληρόφυλλων θάμνων.

Επίσης, στη χλωρίδα των δύο νήσων απαντώνται συχνά αυτοφυή αγρωστώδη και ψυχανθή που είναι τα πιο αρεστά νομευτικά είδη στα πρόβατα.

Ζωικό κεφάλαιο

Ο πληθυσμός των προβάτων, λόγω της μακράς και διαχρονικής προσαρμογής του στην περιοχή διαβίωσής του, ακολουθώντας μια μακρά διαδικασία επιλογής και εξέλιξης, έχει προσαρμοστεί τέλεια στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες του τόπου και έχει αναπτύξει στο έπακρο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως η αυτάρκεια και η αντοχή στις αντίξοες περιβαλλοντικές συνθήκες, η ανθεκτικότητα στις ενδημικές ασθένειες και η ποιοτική παραγωγικότητα.

Πρόκειται για ζώα μετρίου μεγέθους και αρμονικής διάπλασης. Είναι προσαρμοσμένα στις δύσκολες γεωφυσικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, καθώς και στο μικροκλίμα και το περιβάλλον των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου.

Γενικά, η διατροφή των προβάτων και των αμνών συμβάλλει στην παραγωγή κρέατος με χαρακτηριστικό προφίλ λιπαρών οξέων. Αυτή η σύσταση του λίπους του κρέατος συνδέεται με το ικανό ποσοστό των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που υπάρχουν στα φυτά και κρίνεται ως ιδιαίτερα επιθυμητή, αφού έχει συνδεθεί με απόδοση ιδιαίτερου αρώματος στο παραγόμενο κρέας. Επίσης, η ελεύθερη βόσκηση των ζώων αυξάνει τη συγκέντρωση και άλλων επιθυμητών μικροθρεπτικών συστατικών στο κρέας τους, όπως είναι οι βιταμίνες και τα φυσικά αντιοξειδωτικά.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο παραδοσιακός τρόπος εκτροφής των ζώων βασίζεται στις χαρακτηριστικές σταβλικές εγκαταστάσεις —τις «μάντρες»— όπου τα ζώα σταβλίζονται πλησίον των βοσκοτόπων. Η αξιοποίηση των παραδοσιακών σταβλικών εγκαταστάσεων «μάντρες» εξασφαλίζει την άμεση πρόσβαση σε βοσκοτόπους που τις περιτοίχίζουν.

Οι παραδοσιακές πρακτικές των κτηνοτρόφων επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Αρνάκι Λήμνου». Συγκεκριμένα, ο όψιμος απογαλακτισμός των αμνών (περίπου στις 60 ημέρες) συμβάλλει στην ανάπτυξη εύρωστων αμνών με ικανή εναπόθεση λίπους στο σώμα τους. Επίσης, η διαχείριση των ποιμνίων με το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής με τις «μάντρες» διασφαλίζει ότι για την εξεύρεση τροφής τα πρόβατα δεν χρειάζεται να διανύσουν μεγάλες αποστάσεις, λόγω της εγγύτητας των βοσκοτόπων με τις μάντρες και λόγω των μικρών χλιμετρικών αποστάσεων που απαντώνται στις νήσους. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων, κάτι που τους επιτρέπει να εναποθέτουν ποσότητα ενδομυϊκού λίπους σημαντικά μεγαλύτερη από ό,τι ομοειδή ζώα και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες.

Τα αρνιά που έχουν απογαλακτιστεί μέχρι τη σφαγή τους, καθώς και τα ενήλικα ζώα έχουν μόνιμη κατά το δυνατόν πρόσβαση σε βοσκοτόπους. Τα ενήλικα ζώα και τα αρνιά βόσκουν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και, χάρη στην ημικτατική μέθοδο εκτροφής, έχουν άμεση πρόσβαση σε βοσκοτόπους με πλούσια ποικιλία αρωματικών εδωδίων φυτών και βοτάνων. Το στοιχείο αυτό προσδίδει αρωματικά συστατικά στον λιπώδη ιστό και συμβάλλει στα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Στα χαρακτηριστικά αυτά περιλαμβάνεται η γευστικότητα, σε συνδυασμό με την τρυφερότητα του κρέατος, η οποία οφείλεται στην ποσότητα ενδομυϊκού λίπους.

Το ημικτατικό σύστημα εκτροφής, που βασίζεται στην αξιοποίηση του φυσικού οικοσυστήματος της περιοχής με τη βόσκηση, έχει διαμορφωθεί διαχρονικά από και για τις συγκεκριμένες συνθήκες του περιβάλλοντος. Αποτελεί, μάλιστα, μέσο διατήρησης του οικοσυστήματος και της βιοποικιλότητας της περιοχής και, συγχρόνως, αναπόσπαστο στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου.

Η τέχνη αυτή της προβατοτροφίας, μάλιστα, πέρασε από γενιά σε γενιά, με τις κτηνοτροφικές πρακτικές και την πείρα των παλαιότερων να μεταδίδονται στους νεότερους, που συνεχίζουν να παράγουν μέχρι και σήμερα το γνωστό, υψηλής ποιότητας «Αρνάκι Λήμνου». Εδώ και αιώνες, η διαχείριση των κοπαδιών γίνεται από έμπειρους «κεχαγιάδες», όπως είναι γνωστοί οι κτηνοτρόφοι τοπικά, με τη χρήση του παραδοσιακού συστήματος εκτροφής σε μάντρες. Με τον τρόπο αυτόν δημιουργήθηκε ένα βιώσιμο και αειφόρο μοντέλο ημικτατικής προβατοτροφίας.

Ιδιωτεία του προϊόντος

Το «Αρνάκι Λήμνου» χαρακτηρίζεται ως τρυφερό, χυμώδες και απαλό, ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Το συνολικό ποσοστό λίπους είναι υψηλό και, ως επί το πλείστον, διαχέεται ενδομυϊκά («μαρμαρωτό»), γεγονός που δρα θετικά στη γευστικότητα και τρυφερότητα του προϊόντος.

Το σφάγιο, λόγω επιλογής της ηλικίας σφαγής, είναι σχετικά βαρύ. Επίσης, παρουσιάζει ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, ειδικά στα τεμάχια με μεγάλη ζήτηση και εμπορική αξία όπως η οσφύς, τα πίσω πόδια (μπούτια) και τα πλευρά (παϊδάκια).

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ιδιωτεία του προϊόντος

Το «Αρνάκι Λήμνου» είναι κρέας με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και προϊόν ευρύτατα διαδεδομένο, που παράγεται συνεχώς επί πολλά χρόνια στις δύο νήσους. Μάλιστα, τόσο οι ιδιαίτεροι περιβαλλοντικοί παράγοντες όσο και οι ανθρώπινες πρακτικές, που επικράτησαν και επικρατούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, οδήγησαν στην παραγωγή ενός προϊόντος με επιθυμητά χαρακτηριστικά, διαφοροποιώντας παράλληλα το «Αρνάκι Λήμνου» από άλλα παρεμφερή.

Η προβατοτροφία αποτελεί τη βάση της κτηνοτροφικής δραστηριότητας και ασκείται στις δύο νήσους. Η βοσκήσιμη χλωρίδα των δύο νησιών παρουσιάζει σημαντικές ομοιότητες. Η Λήμνος διαθέτει σημαντικές εκτάσεις βοσκοτόπων που καταλαμβάνουν το 1/3 της συνολικής έκτασης της νήσου. Οι φρυγανότοποι καταλαμβάνουν περίπου το 25 % των βοσκοτόπων του νησιού. Η βλάστηση στις περιοχές αυτές είναι χαμηλή, ανοικτή και διασκορπισμένη. Κυριαρχούν η αστοιβή και το θυμάρι με μεγάλο αριθμό αρωματικών φυτών.

Οι βοσκοτόποι της Λήμνου και του Αγίου Ευστρατίου διαθέτουν σημαντική βοσκοϊκανότητα και επωφελούνται από την παρουσία ποικίλης χλωρίδας αρωματικών φυτών. Τα στοιχεία αυτά εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντων κρέατος όπου το λίπος έχει αποκτήσει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που έχουν καθοριστεί από την ποικιλία των αρωματικών και λοιπών φυτών των βοσκοτόπων. Τα ποιοτικά, οργανοληπτικά, συνεπώς, χαρακτηριστικά του προϊόντος καθορίζονται από τη χρονικά εκτενή πρόσβαση των ζώων στους βοσκοτόπους.

Το ήπιο γεωλογικό ανάγλυφο της οριοθετημένης περιοχής, με τις πεδινές εκτάσεις χωρίς έντονο ανάγλυφο, εξασφαλίζει την ευχερή πρόσβαση σε βοσκοτόπους και μάλιστα πλησίον των παραδοσιακών σταβλικών εγκαταστάσεων. Έτσι, περιορίζεται η καταπόνηση των ζώων, κάτι που τους επιτρέπει να εναποθέτουν ποσότητα ενδομυϊκού λίπους σημαντικά μεγαλύτερη από ό, τι ομοειδή ζώα και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες.

Συγκεκριμένα, τα πρόβατα, τα οποία βόσκουν στις περιοχές των νήσων Λήμνου και Αγίου Ευστρατίου, καταναλώνουν μια πλούσια ποικιλία αρωματικών εδώδιμων φυτών και βοτάνων. Για την εξεύρεση τροφής δεν χρειάζεται να διανύσουν μεγάλες αποστάσεις, λόγω των μικρών χιλιομετρικών αποστάσεων που απαντώνται στις νήσους.

Λόγω των κλιματολογικών συνθηκών, τα ζώα μπορούν να ζουν εκτός σταβλικών εγκαταστάσεων όλο τον χρόνο στους βοσκοτόπους. Συνεπώς, οι αμνοί μετά την περίοδο αποκλειστικής διατροφής τους με γάλα, έχουν πρόσβαση σε βοσκοτόπους έως την ημερομηνία σφαγής. Το αυξημένο ποσοστό λίπους στους βρώσιμους ιστούς αποδίδεται στη βόσκηση. Η διατροφή των ζώων καλύπτεται σε σημαντικό βαθμό από την ελεύθερη βόσκηση.

Τα ενήλικα πρόβατα έχουν σχεδόν μόνιμη πρόσβαση σε βοσκοτόπους καθ' όλο το έτος, όπως και τα αρνιά για το διάστημα μετά τον απογαλακτισμό έως τη σφαγή. Αυτός ο συνδυασμός της άμεσης βόσκησης της πλούσιας χλωρίδας των δύο νησιών και της παρατεταμένης γαλουχίας των ζώων που ακολουθούν το ημικτατικό σύστημα εκτροφής αποδίδουν τα καθοριστικά χαρακτηριστικά στην ποιότητα του κρέατος, καθώς έχουν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη σφαγίων με ικανές μυϊκές μάζες στις οποίες υπάρχει εναπόθεση ενδομυϊκού λίπους.

Η ποσότητα του ενδομυϊκού λίπους στο κρέας του προϊόντος «Αρνάκι Λήμνου» έχει άμεση επίδραση στην υγρασία και την υφή του κρέατος, καθώς και στη γεύση και στην απελευθέρωση αρωμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Το προϊόν με την ονομασία «Αρνάκι Λήμνου» είναι ταυτισμένο με το ημικτατικό σύστημα εκτροφής, την ελεύθερη βόσκηση και την εφαρμογή παραδοσιακών πρακτικών από τους κτηνοτρόφους. Η ζήτηση του προϊόντος «Αρνάκι Λήμνου», το οποίο διαθέτει τα περιγραφόμενα επιθυμητά χαρακτηριστικά, ενθαρρύνει τη διατήρηση των εν λόγω κτηνοτροφικών πρακτικών με σκοπό την εξασφάλιση των χαρακτηριστικών αυτών.

Όλα τα παραπάνω συμβάλλουν με τη σειρά τους στην παραγωγή κρέατος από «Αρνάκι Λήμνου» επιθυμητής ποιότητας και με ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που συντέλεσαν στη φήμη του προϊόντος. Το προϊόν είναι συνδεδεμένο με τη γαστρονομική παράδοση των νησιών, καθώς τοπικές συνταγές όπως το «κασπακιανό αρνί» κατατάσσονται στις προτιμήσεις του τοπικού πληθυσμού και των τουριστών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf

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



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL