

Επίσημη Εφημερίδα L 317

της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Νομοθεσία

56ο έτος
28 Νοεμβρίου 2013

Περιεχόμενα

II Μη νομοθετικές πράξεις

KANONΙΣΜΟΙ

- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1207/2013 της Επιτροπής, της 22ας Νοεμβρίου 2013, για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Fourme d'Ambert (ΠΟΠ)] 1
- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1208/2013 της Επιτροπής, της 25ης Νοεμβρίου 2013, για την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Prosciutto di Parma (ΠΟΠ)] 8
- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1209/2013 της Επιτροπής, της 25ης Νοεμβρίου 2013, για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Camembert de Normandie (ΠΟΠ)] 17
- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1210/2013 της Επιτροπής, της 25ης Νοεμβρίου 2013, για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Melocotón de Calanda (ΠΟΠ)] 19
- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1211/2013 της Επιτροπής, της 25ης Νοεμβρίου 2013, για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Banon (ΠΟΠ)] 21

Τιμή: 3 EUR

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

EL

Οι πράξεις των οποίων οι τίτλοι έχουν τυπωθεί με λευκά στοιχεία αποτελούν πράξεις τρεχούσης διαχείρισης που έχουν θεσπισθεί στο πλαίσιο της γεωργικής πολιτικής και είναι γενικά περιορισμένης χρονικής ισχύος.

Οι τίτλοι όλων των υπολοίπων πράξεων έχουν τυπωθεί με μαύρα στοιχεία και επισημαίνονται με αστερίσκο.

- ★ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1212/2013 της Επιτροπής, της 26ης Νοεμβρίου 2013, σχετικά με τη δασμολογική κατάταξη ορισμένων εμπορευμάτων στη Συνδυασμένη Ονοματολογία 30

Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1213/2013 της Επιτροπής, της 27ης Νοεμβρίου 2013, για καθορισμό των κατ' αποκοπή τιμών εισαγωγής για τον προσδιορισμό της τιμής εισόδου ορισμένων οπωροκηπευτικών 33

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

2013/687/ΕΕ:

- ★ Απόφαση της Επιτροπής, της 26ης Νοεμβρίου 2013, σχετικά με τη γνωστοποίηση από την Ελληνική Δημοκρατία μεταβατικού εθνικού σχεδίου κατά το άρθρο 32 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί βιομηχανικών εκπομπών [κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό C(2013) 8133] 35

III Λοιπές πράξεις

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ

- ★ Απόφαση της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ αριθ. 258Α/13/COL, της 25ης Ιουνίου 2013, με την οποία γίνεται δεκτή αίτηση παρέκκλισης βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης που αναφέρεται στο σημείο 13γ του κεφαλαίου I του παραρτήματος XIII της συμφωνίας για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (Οδηγία 2008/68/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 24ης Σεπτεμβρίου 2008, σχετικά με τις εσωτερικές μεταφορές επικίνδυνων εμπορευμάτων) ώστε να επιτραπεί η μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων όπως περιγράφεται στο άρθρο 12 του νορβηγικού κανονισμού περί χερσαίων μεταφορών επικίνδυνων εμπορευμάτων αριθ. 384 της 1ης Απριλίου 2009 (*Forskrift om landtransport av farlig gods*, «ο νορβηγικός κανονισμός»), στον βαθμό που η μεταφορική εταιρεία έχει σύμβουλο ασφαλείας ADR και στον βαθμό που τα άτομα τα οποία διεκπεραιώνουν και μεταφέρουν επικίνδυνα απόβλητα παρακολουθούν ειδική κατάρτιση πριν λάβουν την έγκριση να το πράξουν 38



II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1207/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 22ας Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Fourme d'Ambert (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1263/96 της Επιτροπής⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με τη διασαφήνιση των σημείων που αφορούν την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η συγγραφή υποχρεώσεων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert» τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 22 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 163 της 2.7.1996, σ. 19.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Fourme d'Ambert»:

1. Κεφάλαιο IV.2. «Περιγραφή του προϊόντος»

- Η ακόλουθη οργανοληπτική περιγραφή συμπληρώνει την περιγραφή του προϊόντος: «Το προϊόν “Fourme d'Ambert” έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή. Έχει γεύση λεπτή και αρωματική, γαλακτική που εντείνεται από τον συνδυασμό γεύσεων οφειλόμενων στη δράση των στελεχών *Penicillium roqueforti*, τυπική φρουτώδη. Η ελάχιστη αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση είναι αποδεκτή.». Η περιγραφή αυτή είναι χρήσιμη για την οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος στο πλαίσιο του ελέγχου.
- Διευκρινίζεται ότι «Η κοπή του τυριού “Fourme d'Ambert” επιτρέπεται εάν δεν αλλοιώνει την υφή του». Λαμβανομένης υπόψη της σταθερής εξέλιξης των τρόπων κατανάλωσης του τυριού, η διάταξη αυτή καθορίζει ένα πλαίσιο για να αποφευχθούν οι αποκλίσεις όσον αφορά τον τύπο κοπής.

2. Κεφάλαιο IV.4. «Απόδειξη της καταγωγής»**2.1. Σημείο IV.4.1 «Στοιχεία δήλωσης»**

- Διευκρινίζεται ότι «Η δήλωση ταυτοποίησης υποβάλλεται σύμφωνα με υπόδειγμα επικυρωμένο από τον διευθυντή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας». Παρουσιάζονται αναλυτικά το περιεχόμενο και οι πρακτικές λεπτομέρειες υποβολής των δηλώσεων που είναι απαραίτητες για τη γνώση και την παρακολούθηση των προϊόντων, ανά κατηγορία ενδιαφερόμενης επιχείρησης. Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης με το νομοθετικό διάταγμα αριθ. 2006-1547 της 7ης Δεκεμβρίου 2006 περί αξιοποίησης των γεωργικών, δασικών ή διατροφικών προϊόντων και των προϊόντων της θάλασσας.

2.2. Σημείο IV.4.2 «Αρχεία»

- Ο κατάλογος των καταχωρίσεων από τις επιχειρήσεις συμπληρώνεται προκειμένου να διευκολυνθεί ο έλεγχος των συνθηκών παραγωγής που ορίζονται στις προδιαγραφές.

2.3. Σημείο IV.4.3 «Έλεγχοι επί του προϊόντος»

- Διευκρινίζονται το στάδιο κατά το οποίο εκτελείται η οργανοληπτική εξέταση του προϊόντος και η μέθοδος δειγματοληψίας. Οι πρακτικές αυτές λεπτομέρειες περιλαμβάνονται κατόπιν στο πρόγραμμα ελέγχου ή επιθεώρησης της ονομασίας προέλευσης το οποίο έχει εκπονήσει ένας οργανισμός ελέγχου.

3. Κεφάλαιο IV.5. «Μέθοδος παραγωγής»**3.1. Σημείο IV.5.1 «Παραγωγή γάλακτος»**

- Ορίζεται το κοπάδι γαλακτοπαραγωγής. Πρόκειται για «το σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και των δαμαλίδων ανανέωσης που είναι παρούσες στην εκμετάλλευση», νοουμένου ότι «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής είναι τα ζώα σε γαλακτοφορία και τα ζώα που έχουν στερέψει» και «δαμαλίδες είναι τα ζώα που βρίσκονται στο στάδιο μεταξύ απογαλακτισμού και πρώτου τοκετού.». Σκοπός του ορισμού είναι να καθοριστούν σαφώς τα ζώα στα οποία παραπέμπουν οι όροι «κοπάδι γαλακτοπαραγωγής», «αγελάδες γαλακτοπαραγωγής» και «δαμαλίδες» που χρησιμοποιούνται στις επόμενες ενότητες των προδιαγραφών, προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε σύγχυση.
- Προτείνεται η εισαγωγή της ακόλουθης διάταξης:

«Από την 1η Ιανουαρίου 2015, οι συγκομιζόμενες χορτονομές που διανέμονται στις δαμαλίδες προέρχονται επίσης από τη γεωγραφική περιοχή. Τουλάχιστον έναν μήνα πριν από την έναρξη της γαλακτοφορίας τους, οι δαμαλίδες είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και η διατροφή τους είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των προδιαγραφών οι οποίες αφορούν τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία.»

Στόχος αυτού του μέτρου είναι να ενισχυθεί ο δεσμός με την περιοχή μέσω της διατροφής του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής (με τη συμπερίληψη των δαμαλίδων) και να διευκολυνθεί ο έλεγχος της διατροφής των ζώων (με την αποφυγή ιδίως των μεταφορών χορτονομών μεταξύ αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και δαμαλίδων). Καθορίζεται προθεσμία για την εφαρμογή του μέτρου. Πράγματι, η επίτευξη αυτονομίας ως προς τις χορτονομές μπορεί να απαιτεί δράσεις οι οποίες, για να εφαρμοστούν, απαιτούν πολύ χρόνο: αλλαγή των πρακτικών ή κτηματολογικές μεταβολές.

- Η διάταξη που αποσκοπεί στην απαγόρευση της χρήσης σταυρανθών διασαφηνίζεται ως εξής: «Απαγορεύονται η κατανάλωση και η διανομή σταυρανθών υπό μορφή νωπής χορτονομής, για το σύνολο των ζώων που είναι παρόντα στην εκμετάλλευση.». Στόχος είναι να διευκολυνθεί ο έλεγχος και να αποφευχθεί κάθε αμφισημία στην περίπτωση ορισμένων σταυρανθών τα οποία μπορούν να είναι ταυτοχρόνως χορτονομές και συμπληρώματα (για παράδειγμα η ελαιοκράμβη).
- Η θέση του χόρτου ως βάσης για τη διατροφή εδραιώνεται, διευκρινίζεται και ενισχύεται μέσω των ακόλουθων διατάξεων: «Κατά ετήσιο μέσο όρο, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία. Σε ημερήσια βάση, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία.».
- Η διάταξη για την ελάχιστη ποσότητα άχυρου που διανέμεται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής εκτός περιόδου βόσκησης αναδιατυπώνεται και συμπληρώνεται με τη φράση «Ως άχυρο νοείται το χόρτο που έχει κοπεί και ξηρανθεί με ποσοστό ξηράς ουσίας μεγαλύτερο από 80 %». Πράγματι, στο πλαίσιο του ελέγχου, αποδείχθηκε αναγκαίο να διευκρινιστεί ο ορισμός του άχυρου.
- Οι συνθήκες αποθήκευσης των χορτονομών διευκρινίζονται ως εξής: «Από την 1η Ιανουαρίου 2015, το άχυρο που χρησιμοποιείται για τη διατροφή του κοπαδιού γαλακτοπαραγωγής αποθηκεύεται σε χώρο φύλαξης μόνιμο, απαλλαγμένο από υγρασία και απομονωμένο από το έδαφος. Οι ενσιρωμένες χορτονομές αποθηκεύονται σε χώρο τοιμεντοστρωμένο ή σταθεροποιημένο.». Στόχος των ανωτέρω διατάξεων είναι να διαφυλαχθεί η ποιότητα των χορτονομών. Η μετάθεση της έναρξης εφαρμογής της πρώτης διάταξης πρέπει να επιτρέψει στις επιχειρήσεις να πραγματοποιήσουν τις απαραίτητες επενδύσεις.
- Για μεγαλύτερη ακρίβεια, αναφέρεται ότι η απαγόρευση της εκτροφής σε συνθήκες αποκλειστικά μόνιμου σταυλισμού αφορά τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής. Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία, υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις: «Πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες ετησίως. Οι εκτάσεις που τίθενται στη διάθεση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία για βόσκηση είναι τουλάχιστον 30 αρ ανά αγελάδα κατά μέσο όρο κατά την περίοδο βόσκησης. Οι βοσκότοποι είναι προσπελάσιμοι από τα ζώα.». Οι προϋποθέσεις στοχεύουν στην ενδυνάμωση της θέσης της βόσκησης στη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.
- Οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες για τα συμπληρώματα που διανέμονται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής και για τα πρόσθετα αποτελούν πλέον αντικείμενο δύο διαφορετικών θετικών καταλόγων, για περισσότερη σαφήνεια.

Ο θετικός κατάλογος των πρώτων υλών που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στα συμπληρώματα τα οποία διανέμονται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής συμπληρώνεται με τα ακόλουθα: προϊόντα των κόκκων σιτηρών, υγρό αραβόσιτο σε κόκκους, προϊόντα των ελαιούχων σπερμάτων και των ψυχανθών, υποπροϊόντα των κόκκων ψυχανθών, υποπροϊόντα της παρασκευής αμινοξέων με ζύμωση και αμμωνιακά άλατα. Οι όροι «οι πρωτεϊνούχοι κόκκοι», «όλοι οι πλακούντες χωρίς προσθήκη ουρίας» και «άλατι, ανόργανα άλατα» αντικαθίστανται, αντιστοίχως, από τους όρους «κόκκοι ψυχανθών», «υποπροϊόντα των κόκκων ή ελαιούχων σπερμάτων, χωρίς προσθήκη ουρίας» και «ανόργανα στοιχεία». Διευκρινίζεται επίσης ότι οι κορύνες αραβόσιτου μπορούν να διατηρούνται με ξηρή ή υγρή μέθοδο. Αυτές οι πρώτες ύλες δεν έχουν επίπτωση στην ποιότητα του προϊόντος.

Απαγορεύεται η χρήση καυστικής σόδας για την επεξεργασία των σιτηρών και των υποπροϊόντων τους, γιατί δεν αποτελεί παραδοσιακή πρακτική.

Ο θετικός κατάλογος των προσθέτων αντικαθιστά τη φράση «Απαγορεύεται κάθε πρόσθετο που αποβλέπει στην απευθείας τροποποίηση της σύνθεσης του γάλακτος.» και αναφέρει λεπτομερώς τις λειτουργικές κατηγορίες και ομάδες επιτρεπόμενων προσθέτων, σύμφωνα με την προβλεπόμενη από τη νομοθεσία ορολογία. Στόχος της τροποποίησης είναι να αποφευχθεί κάθε αμφισημία ή ερμηνεία κατά τους ελέγχους.

- Προστίθεται διάταξη που απαγορεύει τη χρήση ΓΤΟ στη διατροφή των ζώων και στις καλλιέργειες της εκμετάλλευσης, ώστε να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της διατροφής.

— Διευκρινίζονται με τον ακόλουθο τρόπο οι πρακτικές λεπτομέρειες της εισαγωγής, στο κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, ζώων που έχουν αγοραστεί εκτός της εκμετάλλευσης: «Τουλάχιστον έναν μήνα πριν από την έναρξη της γαλακτοφορίας τους, οι αγορασθείσες δαμαλίδες και αγελάδες που έχουν στερήσει είναι παρούσες στην εκμετάλλευση και η διατροφή τους είναι σύμφωνη με τις διατάξεις των προδιαγραφών οι οποίες αφορούν τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία.». Με τον τρόπο αυτό, τα ζώα που αγοράζονται εκτός της εκμετάλλευσης διαθέτουν μια περίοδο προσαρμογής τουλάχιστον ενός μήνα πριν χρησιμοποιηθεί το γάλα τους για την παραγωγή του τυριού «Fourme d'Ambert».

Η εισαγωγή στο κοπάδι αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία είναι δυνατή υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις: «Σε ένα κοπάδι γαλακτοπαραγωγής, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής που έχουν αγοραστεί ενώ βρίσκονται σε γαλακτοφορία από κτηνοτρόφους που δεν τηρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής για την ονομασία προέλευσης "Fourme d'Ambert" αποτελούν, κατ' ανώτατο όριο, το 10 % του συνολικού αριθμού αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία της εκμετάλλευσης στο εξεταζόμενο έτος, ή 1 αγελάδα γαλακτοπαραγωγής κατά το ίδιο έτος, για τις εκμεταλλεύσεις με λιγότερες από 10 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής παρούσες στην εκμετάλλευση.»

— Διευκρινίζεται ότι «η μετάγγιση από τα μεταφορικά μέσα στις σταθερές δεξαμενές εκτελείται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας», για να ενισχυθεί η ιχνηλασιμότητα του γάλακτος και να διευκολυνθεί ο έλεγχος.

3.2. Σημείο IV.5.5 «Παραγωγή στο αγρόκτημα»

— Στην ιδιαίτερη περίπτωση της παραγωγής στο αγρόκτημα, απαλείφεται η φράση «χρησιμοποιείται γάλα από δύο το πολύ διαδοχικά αρμέγματα· το γάλα του πρώτου ψύχεται για να διατηρηθεί». Η συγκεκριμένη φράση κρίνεται άσκοπη λόγω της διάταξης που προβλέπει ότι, για αυτόν τον τύπο παραγωγής, «η προσθήκη πυτιάς εκτελείται εντός 16 ωρών το μέγιστο μετά το παλαιότερο άρμεγμα».

3.3. Σημείο IV.5.3 «Μεταποίηση»

— Διευκρινίζεται ότι η διάτρηση του τυριού εκτελείται από «την τέταρτη ημέρα υπολογιζόμενη από την ημέρα προσθήκης της πυτιάς», αντί για «την τέταρτη ημέρα μετά την προσθήκη πυτιάς» ώστε να αποφεύγεται κάθε αμφισβημία κατά τον έλεγχο και να υπάρχει συνέπεια με τις ισχύουσες πρακτικές στον κλάδο.

4. Κεφάλαιο IV.8. «Επίσημανση»

Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) στην ετικέτα και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ώστε να είναι ευχερέστερη η ανάγνωση και να υπάρχει συνέργεια κατά την κοινοποίηση των προϊόντων που είναι καταχωρισμένα ως ΠΟΠ.

5. Κεφάλαιο IV.9. «Εθνικές απαιτήσεις»

Σύμφωνα με την εθνική μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης η οποία προαναφέρθηκε, προστίθεται πίνακας που παρουσιάζει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«FOURME D'AMBERT»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Fourme d'Ambert»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το τυρί που φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme d'Ambert» παράγεται από αγελαδινό γάλα στο οποίο έχει προστεθεί τυτιά, είναι κυλινδρικού σχήματος, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 12,5 έως 14 cm και έχει βάρος 1,9 έως 2,5 kg και μάζα διάστικτη, μη συμπιεσμένη, άψητη, που έχει υποστεί ζύμωση και αλατιστεί.

Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση, ενώ η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τελειοποιημένου τυριού.

Το τυρί δεν μπορεί να λάβει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Fourme d'Ambert» πριν από την 28η ημέρα από την προσθήκη τυτιάς.

Το τυρί «Fourme d'Ambert» είναι καλυμμένο με λεπτή κρούστα ξηρή, με πέλος, χρώματος ανοιχτού έως κανονικού γκρι, και φέρει ενδεχομένως λευκόχρωμες, κιτρινόχρωμες ή ερυθρόχρωμες κηλίδες ευρωτίας καθώς και κυανωπές ανταύγειες. Η λευκή έως υπόλευκη μάζα παρουσιάζει σπές με ομοιόμορφα κατανεμημένα στίγματα κυανοπράσινου χρώματος.

Το προϊόν «Fourme d'Ambert» έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή. Έχει γεύση λεπτή και αρωματική, γαλακτική που εντείνεται από τον συνδυασμό γεύσεων οφειλόμενων στη δράση των στελεχών *Penicillium roqueforti*, τυπική φρουτώδη. Η ελάχιστη αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση είναι αποδεκτή.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, το βασικό σιτηρέσιο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής αποτελείται αποκλειστικά από χορτονομές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Απαγορεύονται η κατανάλωση και η διανομή σταυρανθών υπό μορφή νωπής χορτονομής, για το σύνολο των ζώων που είναι παρόντα στην εκμετάλλευση.

Κατά ετήσιο μέσο όρο, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενο σε ξηρά ουσία. Σε ημερήσια βάση, το χόρτο που προσλαμβάνεται με βόσκηση καθώς και το κομμένο, αφυδατωμένο και ενσιρωμένο χόρτο αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 30 % του βασικού σιτηρεσίου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, εκφραζόμενου σε ξηρά ουσία.

Εκτός περιόδου βόσκησης, οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής λαμβάνουν καθημερινά τουλάχιστον 3 kg άχυρο ανά αγελάδα, εκφραζόμενα σε ξηρά ουσία.

Κατά τις περιόδους που υπάρχει διαθέσιμο χόρτο, μόλις το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες, είναι υποχρεωτική η βόσκηση των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής σε γαλακτοφορία. Πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 150 ημέρες ετησίως.

Η προσθήκη συμπληρωμάτων και προσθέτων περιορίζεται σε 1 800 kg ξηράς ουσίας, κατά μέσο όρο, ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής ετησίως, στο σύνολο των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Για τα συμπληρώματα και τα πρόσθετα που χορηγούνται στις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής επιτρέπονται μόνον οι πρώτες ύλες και τα πρόσθετα που ορίζονται σε θετικό κατάλογο.

Στο σιτηρέσιο των ζώων επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα διατροφής που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή, η τελειοποίηση και η διατήρηση των τυριών έως 28 ημέρες από την ημερομηνία προσθήκης της πυτιάς εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η κοπή του τυριού «Fourme d'Ambert» επιτρέπεται εάν δεν αλλοιώνει την υφή του.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Η επισήμανση του «Fourme d'Ambert» περιλαμβάνει την ονομασία, με χαρακτηρισ διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων της ετικέτας, και το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαγορεύεται να συνοδεύει απευθείας την ονομασία προέλευσης οποιοσδήποτε χαρακτηρισμός, πλην των σημάτων κατασκευαστή ή εμπορικών σημάτων.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία «Fourme d'Ambert» εκτείνεται στο ακόλουθο έδαφος:

Διοικητικό διαμέρισμα Puy-de-Dôme

Καντόνια Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: όλες οι κοινότητες.

Κοινότητες Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châtelton, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

Διοικητικό διαμέρισμα Cantal

Καντόνια Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: όλες οι κοινότητες.

Διοικητικό διαμέρισμα Loire

Κοινότητες Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή του τυριού «Fourme d'Ambert» είναι ορεινή περιοχή και περιλαμβάνει:

— μια περιοχή η οποία αποτελείται από τους ορεινούς καλαμώνες «hautes chaumes du Forez» που βρίσκονται στην κορυφή των ορέων του Forez, στα όρια των διοικητικών διαμερισμάτων Loire και Puy de Dôme. Αποτελούμενα από μεγάλες γυμνές εκτάσεις σε γρανιτικό γεωλογικό υπόβαθρο περιβαλλόμενες από κλιτύες καλυμμένες με δάση κωνοφόρων, τα «hautes chaumes» δέχονται πολλές βροχοπτώσεις (μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεγαλύτερο από 1 000 mm) και ηπειρωτική και ωκεάνια επιρροή (μέσες ετήσιες θερμοκρασίες μικρότερες από 10 °C).

— μια περιοχή αποτελούμενη κυρίως από κρυσταλλικά ή ηφαιστειακά υψίπεδα που διακόπτονται από περικλειστές πεδιάδες, η οποία, λόγω του υψομέτρου ή της παρουσίας έντονων κλίσεων, παρουσιάζει επίσης χαρακτηριστικά ορεινής περιοχής, σε αντίθεση με τις πεδιάδες «limagnes», χαμηλού υψομέτρου, με πιο επίπεδο ανάγλυφο, με υπόστρωμα κυρίως αργίλο-ασβεστολιθικό και κλίμα πιο ξηρό.

Το υψόμετρο και το υγρό κλίμα καθιστούν τη γεωγραφική περιοχή κατάλληλη για την ανάπτυξη του χόρτου.

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Η παρασκευή του τυριού «Fourme d'Ambert» ανάγεται αναμφίβολα στον πρώιμο Μεσαίωνα, όπως επιβεβαιώνει μια αναπαράσταση σκαλισμένη σε παλιό φεουδαρχικό παρεκκλήσι που βρίσκεται στο κέντρο των ορέων του Forez. Στην περιοχή των καλαμών υπάρχουν τα λεγόμενα jasseries (κτίσματα στους ορεινούς βοσκοτόπους, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από αυτό του μόνιμου τόπου διαβίωσης, δηλαδή μεγαλύτερο των 1 200 m), τα οποία αποτελούν μάρτυρες της ποιμενικής δραστηριότητας που συνδέεται με την πατροπαράδοτη παραγωγή του «Fourme d'Ambert». Έως τα μέσα του 20ού αιώνα, αυτή αποτελούσε τμήμα μιας εντελώς ιδιαίτερης οικονομικής και κοινωνικής οργάνωσης. Πράγματι, τα κοπάδια μέτριου μεγέθους οδηγούνταν στους θερινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι, ελευθερώνοντας τους λειμώνες του χωριού των οποίων το χόρτο κοβόταν για να αποτελέσει το χειμερινό απόθεμα χορτονομής. Η φροντίδα των ζώων, η παρασκευή του τυριού και η φύλαξη του κοπαδιού ήταν αποκλειστική εργασία των γυναικών, οι οποίες ζούσαν ένα τμήμα του έτους στο βουνό ενώ οι άνδρες έμεναν στο χωριό για να θερίσουν τα σπαρτά και να ξηράνουν το χόρτο. Κατά την παραγωγή τους, τα κυλινδρικά τυριά, μετά την αφαίρεση από τις μήτρες, τοποθετούνταν σε υδρορροές στέγης από ξύλο κωνοφόρων (μισοί κορμοί που κοιλαίνονταν) οι οποίες εφάρμοζαν ακριβώς στο σχήμα των τυριών.

Στις ημέρες μας, οι κτηνοτρόφοι εξακολουθούν να χρησιμοποιούν κατά κύριο λόγο το χόρτο για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Οι τεχνικές παραγωγής έχουν εξελιχθεί λόγω της ανάπτυξης της παραγωγής στις αρχές του 20ού αιώνα, αλλά διατηρήθηκαν συνήθειες κοινές σε όλους τους παραγωγούς και ειδική τεχνολογία. Σήμερα, η παρασκευή του τυριού «Fourme d'Ambert» απαιτεί την εφαρμογή αυτής της ειδικής τεχνολογίας. Το τυρόπηγμα κόβεται σε σβώλους μεγέθους «κόκκου αραβοσίτου» που στη συνέχεια αναδεύονται ώστε να περιβληθούν από πολύ λεπτό υμένιο που τους εμποδίζει να κολλήσουν μεταξύ τους κατά την τοποθέτηση στις μήτρες. Πριν από την τοποθέτηση στις μήτρες, μια πρώτη στράγγιση σε τάπητα επιτρέπει το διαχωρισμό του τυροπήγματος από τμήμα του ορού γάλακτος χωρίς θραύση των σβώλων. Μετά την τοποθέτηση στις μήτρες, η στράγγιση εκτελείται χωρίς συμπίεση, με αναστροφές, ώστε να είναι δυνατή η απομάκρυνση του εναπομένου ορού γάλακτος με διατήρηση των κοιλοτήτων που δημιουργήθηκαν στο τυρί κατά το προηγούμενο στάδιο. Η αλάτιση συμβάλλει στην ολοκλήρωση της στράγγισης. Όταν το τυρί έχει αποκτήσει αρκετά σταθερό σχήμα, δηλαδή μετά από περίοδο τουλάχιστον 4 ημερών, εκτελείται η διάτρηση ώστε να δημιουργηθούν είσοδοι για τον αέρα που επιτρέπουν στο οξυγόνο να εισχωρήσει στο τυρί. Η διαχείριση της θερμοκρασίας και της υγρασίας κατά την τελειοποίηση επιτρέπει τον σχηματισμό της κρούστας και τον έλεγχο της ανάπτυξης του *Penicillium roqueforti*.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το τυρί «Fourme d'Ambert» παράγεται από αγελαδινό γάλα, έχει χαρακτηριστικό κυλινδρικό σχήμα, επίμηκες και ανορθωμένο, ύψους 17 έως 21 cm και διαμέτρου 12,5 έως 14 cm.

Η μάζα του παρουσιάζει ανοίγματα με κανονικά κατανεμημένη διάστιξη, λόγω της ανάπτυξης του *Penicillium roqueforti*.

Έχει ελαστική και παχύρρευστη υφή.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το σχήμα του τυριού «Fourme d'Ambert» συνδέεται με την ιστορική οικονομική και κοινωνική οργάνωση που επικράτησε στη γεωγραφική περιοχή, προκειμένου να αξιοποιηθεί το φυσικό περιβάλλον που ευνοεί την ανάπτυξη του χόρτου και την εκτροφή βοοειδών.

Το σχήμα αυτό ήταν πράγματι προσαρμοσμένο στα κοπάδια μικρού μεγέθους και στην τεχνολογία των γυναικών που παρήγαγαν το τυρί: απαιτούσε λίγο γάλα και επέτρεπε ευκολία χειρισμών. Το χαρακτηριστικό σχήμα του τυριού «Fourme d'Ambert», επίμηκες και ανορθωμένο, ήταν ιδιαίτερος κατάλληλος για τη στράγγιση στις υδρορροές στέγης από ξύλο κωνοφόρων οι οποίες χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη.

Η κανονικά κατανεμημένη στη μάζα διάστιξη του «Fourme d'Ambert» συνδέεται με την τεχνολογία που εφαρμόζεται κατά την παραγωγή του. Πράγματι, το μέγεθος των σβώλων του τυροπήγματος, σε συνδυασμό με την ανάδευση, καθορίζει τη συνοχή της τυρόμαζας και ευνοεί τη διάνοση κοιλοτήτων, απαραίτητων για την ανάπτυξη του *Penicillium roqueforti*. Η ανάπτυξη αυτή ενισχύεται από την εφαρμογή της πρώτης στράγγισης σε τάπητα και, εν συνεχεία, της στράγγισης χωρίς συμπίεση, με αναστροφή και παροχή οξυγόνου χάρη στη διάτρηση. Η διάστιξη εδραιώνεται κατά την τελειοποίηση.

Η ελαστική και παχύρρευστη υφή του προϊόντος «Fourme d'Ambert» επιτυγχάνεται ιδίως χάρη στην απουσία σύνθλιψης και στην κατάλληλη στράγγιση, αλάτιση και τελειοποίηση.

Καρπός ενός περιβάλλοντος, ενός τρόπου ζωής και ιδιαίτερων τυροκομικών πρακτικών, το τυρί «Fourme d'Ambert» αποτελεί επίσης την έκφραση μιας ανθρώπινης κοινότητας στο φυσικό περιβάλλον μιας ημιορεινής περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf>

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1208/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Prosciutto di Parma (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma», που καταχωρίστηκε κατ' εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης βάσει της διαδικασίας που προβλέπει το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου⁽²⁾.
- (2) Στόχος της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών ως ακολούθως.
- (3) Βάσει διατροφικών συστάσεων που έχουν επικροτηθεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, η ανώτατη μέση τιμή για την περιεκτικότητα σε αλάτι έχει μειωθεί από 6,9 % σε 6,2 % και η ελάχιστη μέση τιμή από 4,5 % σε 4,2 %.
- (4) Όσον αφορά την επισήμανση του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma», έχει προβλεφθεί η υποχρέωση να προστίθεται κάτω από το σήμα της κοινοπραξίας, το σήμα της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες αντί εκείνου του παραγωγού. Επιπλέον, έχει καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσυσκευασμένου «Prosciutto di Parma», του ονόματος του παραγωγού ή, σε κάθε περίπτωση,

ενός προσώπου καταχωρισμένου στο σύστημα ελέγχου της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και υποκείμενου σε όλες τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται από το σύστημα. Οι ειδικές διατάξεις που περιέχονται στο ενιαίο έγγραφο σχετικά με τη γραφική αναπαράσταση που είναι αποτυπωμένη επί της συσκευασίας έχουν αντικατασταθεί από μια λιγότερο αναλυτική διατύπωση.

- (5) Ο πίνακας που προβλέπει τους χρόνους ελάχιστης διατηρησιμότητας για τις διάφορες κατηγορίες προϊόντων και τους διάφορους τύπους τεχνολογίας συσκευασίας του «Prosciutto di Parma» σε φέτες και προσυσκευασμένου έχει τροποποιηθεί σύμφωνα με τα αποτελέσματα ορισμένων πρόσφατων μελετών σχετικών με το θέμα.
- (6) Έχει εισαχθεί διευκρίνιση για τον αδιαμφισβήτητο προσδιορισμό των κατηγοριών μηρών χοίρου που είναι επιλέξιμοι για επεξεργασία του προϊόντος με την προσθήκη στην έκφραση που χρησιμοποιείται επί του παρόντος «κεντρικές κατηγορίες της ταξινόμησης ΕΟΚ» της ειδικής ένδειξης ότι πρόκειται για μηρούς που ανήκουν στις κατηγορίες οι οποίες φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O».
- (7) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma»:

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Στοιχεία προϊόντος
- Μέθοδος παραγωγής
- Επισήμανση

2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης

3. Τροποποίηση(-εις)

Στη συνέχεια παρατίθεται σύνοψη των τροποποιήσεων που επήλθαν στο ενιαίο έγγραφο και στο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Η πρώτη τροποποίηση αφορά το μέρος Β των προδιαγραφών και το σημείο 5.2 του ενιαίου εγγράφου και σχετίζεται με τα κριτήρια περιεκτικότητας σε υγρασία και αλάτι που χαρακτηρίζουν το προϊόν. Γενικά, το πρότυπο έχει απλουστευθεί για να διευκολυνθεί η εφαρμογή του. Η ουσιαστική τροποποίηση, από την πλευρά της, αφορά τη μείωση των ελάχιστων και ανώτατων μέσων τιμών για το κριτήριο της περιεκτικότητας σε αλάτι. Ως προς αυτό, η ανώτατη τιμή αυτού του κριτηρίου μειώθηκε από 6,9 % σε 6,2 % και η ελάχιστη τιμή από 4,5 % σε 4,2 %, ώστε να ληφθεί μέση τιμή περιεκτικότητας του προϊόντος σε αλάτι σημαντικά χαμηλότερη σε σχέση με τις προηγούμενες τιμές. Η απόφαση αυτή ελήφθη μετά από ισχυρισμούς διατροφικού χαρακτήρα οι οποίοι έχουν επιβεβαιωθεί από την έδρα του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας.

Η δεύτερη τροποποίηση αφορά επίσης το μέρος Β (τελευταίο σημείο σχετικά με την επισήμανση) καθώς και το μέρος Η των προδιαγραφών και το σημείο 3.7 του ενιαίου εγγράφου· σχετίζεται με την επισήμανση του τεμαχισμένου σε φέτες και προσσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Συγκεκριμένα, οι προβλεπόμενες στο κείμενο ειδικές διατάξεις έχουν αντικατασταθεί από μια γενικότερη διατύπωση η οποία δεν περιέχει απαιτήσεις τεχνικού χαρακτήρα. Σκοπός της τροποποίησης αυτής είναι να απλουστευθούν οι ενδεχόμενες μεταγενέστερες τροποποιήσεις σχετικά με τη γραφική παρουσίαση της εξεταζόμενης συσκευασίας κατά τρόπο ώστε να είναι ευκολότερη η πραγματοποίηση τροποποιήσεων, στην προκειμένη περίπτωση αποκλειστικά στις προδιαγραφές ή σε κάποιο παράρτημά τους (η προαναφερθείσα οδηγία), αντί να τροποποιούνται ταυτόχρονα και αυτά τα έγγραφα και το ενιαίο έγγραφο.

Η τρίτη τροποποίηση αφορά το μέρος Η των προδιαγραφών, αλλά όχι το ενιαίο έγγραφο. Σχετίζεται και αυτή με τη γραφική αναπαράσταση στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Επίσης, για λόγους μεγαλύτερης εμπορικής διαφάνειας, προβλέπεται ιδίως η προσθήκη κάτω από την «cogona ducale» (σφραγίδα που απεικονίζει στέμμα) του σήματος της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες αντί του σήματος του παραγωγού. Η επιχείρηση συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες είναι στην πράξη η τελευταία που παρεμβαίνει στην επεξεργασία του προϊόντος πριν αυτό διατεθεί στην κατανάλωση και η εν λόγω επιχείρηση είναι ο κύριος υπεύθυνος απέναντι στον καταναλωτή. Οι διατάξεις για την επισήμανση προβλέπουν πράγματι την υποχρεωτική αναγραφή της έδρας της επιχείρησης συσκευασίας. Είναι αναγκαίο να παρατίθεται δίπλα σε αυτή την ένδειξη, για λόγους συνέπειας, και το αλφαριθμητικό σήμα που ταυτοποιεί την εν λόγω επιχείρηση στο εσωτερικό του κλάδου ο οποίος προστατεύεται από την ΠΟΠ «Prosciutto di Parma».

Οι μεταγενέστερες τροποποιήσεις, που αφορούν τα άρθρα 13 και 14 της οδηγίας σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες του προσσκευασμένου «Prosciutto di Parma» συνδέονται ευθέως με αυτή την τελευταία τροποποίηση. Σκοπός των εξεταζόμενων τροποποιήσεων είναι να καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή στη συσκευασία του τεμαχισμένου σε φέτες και προσσκευασμένου «Prosciutto di Parma» του ονόματος του παραγωγού ή της επιχείρησης συσκευασίας, που είναι καταχωρισμένοι στο σύστημα ελέγχου της ΠΟΠ και υπόκεινται σε όλες τις διαδικασίες ελέγχου και πιστοποίησης που προβλέπονται από το σύστημα της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma». Για τον σκοπό αυτό, συμπληρώθηκε το άρθρο 13 και προστέθηκε ένα νέο άρθρο 14.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Η τελευταία αυτή τροποποίηση αιτιολογείται με βάση τα ακόλουθα στοιχεία. Η εκδοχή των προδιαγραφών προϊόντος για την οποία έχει υποβληθεί η αίτηση τροποποίησης δεν προβλέπει την υποχρεωτική αναγραφή της επωνυμίας του παραγωγού ούτε της επιχείρησης συσκευασίας στην ετικέτα ή τη συσκευασία του προϊόντος, παρέχοντας με τον τρόπο αυτό τη δυνατότητα, η οποία προβλέπεται στην εθνική και ενωσιακή ρύθμιση, να αναφέρεται απλώς το όνομα του προσώπου που διανέμει ή εμπορεύεται το προϊόν. Ο τελευταίος παράγοντας εξαιρείται σαφώς από κάθε δραστηριότητα παραγωγής, ελέγχου και συσκευασίας του προϊόντος, καθώς και από τον έλεγχο που πραγματοποιεί ο οργανισμός πιστοποίησης της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma».

Για να υιοθετηθούν η γενική άποψη και ορισμένες νέες αρχές που θεσπίστηκαν με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾, και ιδίως οι διατάξεις των άρθρων 8 και επόμενων, αποφασίστηκε να οριστεί εκ των προτέρων, αφού ο κανονισμός δεν έχει τεθεί ακόμη οριστικά σε ισχύ, ένας «υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων για τις πληροφορίες σχετικά με τα τρόφιμα» (καθήκον που προβλέπεται ρητά από τον ανωτέρω κανονισμό), ο οποίος θα είναι πράγματι σε θέση να εγγυάται τη συνέπεια ανάμεσα στην ονομασία «Prosciutto di Parma» και τις ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα. Μόνο οι παραγωγοί οι οποίοι έχουν επεξεργαστεί και ελέγξει τα προϊόντα και οι επιχειρήσεις συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες που έχουν πραγματοποιήσει τον τεμαχισμό και τη συσκευασία είναι σε θέση να παρέχουν αυτή την εγγύηση, εφόσον ο τεμαχισμός σε φέτες και η συσκευασία αποτελούν μία ενιαία και αδιαίρετη εργασία και, ως εκ τούτου, η επιχείρηση συσκευασίας είναι και αυτή που πραγματοποιεί τον τεμαχισμό σε φέτες. Αυτοί οι δύο παράγοντες είναι σε θέση να παρέχουν ουσιαστική εγγύηση ως προς τις πληροφορίες που αναγράφονται στο προϊόν και, κατά συνέπεια, μπορούν εύλογα να θεωρούνται ως «υπεύθυνοι» έναντι του καταναλωτή. Ως προς αυτό, η υποχρεωτική αναγραφή στην ετικέτα μόνο του ονόματος του παραγωγού θα συνιστούσε ενδεχομένως διάκριση αδικαιολόγητη σε σχέση με τον λόγο της αίτησης τροποποίησης.

Εξάλλου, η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην ταυτοποίηση, ως προσώπων υπευθύνων για πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, αποκλειστικά των προσώπων που είναι καταχωρισμένα στο επίσημο σύστημα ελέγχου του οργανισμού πιστοποίησης της ΠΟΠ «Prosciutto di Parma». Για τον σκοπό αυτό, τόσο οι παραγωγοί όσο και οι επιχειρήσεις συσκευασίας/τεμαχισμού σε φέτες υποβάλλονται τακτικά σε ελέγχους από τις αρμόδιες αρχές και σε αυτή την περίπτωση, η επιλογή αποκλειστικά ενός από τους δύο φορείς θα ήταν αντίθετη με την αιτιολογία που προαναφέρθηκε.

Για τους ίδιους λόγους, κρίνεται ότι είναι αναγκαίο να προβλεφθεί η διπλή δυνατότητα της αναγραφής του ονόματος του παραγωγού ή της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού.

Εξάλλου, η αναγραφή επί της συσκευασίας της πλήρους εταιρικής επωνυμίας (η οποία αντικαθιστά τη χρήση αλφαριθμητικών σημάτων και κωδικών) βελτιώνει το σύστημα ιχνηλασιμότητας του προϊόντος και τη διαφάνειά του και εξασφαλίζει μεγαλύτερη πρόσβαση στο εν λόγω σύστημα, ακόμη και για τους λιγότερο ενημερωμένους καταναλωτές.

Όταν η επωνυμία της επιχείρησης συσκευασίας/τεμαχισμού αναγράφεται κάτω από το μαύρο τρίγωνο, ο παραγωγός μπορεί επίσης να προσθέσει, δίπλα στα άλλα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα και στη συσκευασία, το δικό του εμπορικό σήμα και την επωνυμία της επιχείρησης.

Γενικότερα, η προσθήκη της επωνυμίας των προαναφερόμενων παραγόντων στο μέρος που προηγείται της συσκευασίας αποσκοπεί κυρίως στο να παρασχεθεί η εγγύηση στους καταναλωτές ότι υπάρχει αντιστοιχία ανάμεσα στο προϊόν «Prosciutto di Parma» και στις πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα σχετικά με το προϊόν, για τις οποίες είναι υπεύθυνοι οι υποκείμενοι στον έλεγχο του οργανισμού πιστοποίησης. Σκοπός της τροποποίησης είναι να εξασφαλιστεί η μεγαλύτερη διαφάνεια των στοιχείων που αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος, προς το αποκλειστικό όφελος του καταναλωτή όταν αγοράζει το προϊόν.

Μία μεταγενέστερη τροποποίηση αφορά επίσης την οδηγία σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες και την αναθεώρηση, την ορθολογική διατύπωση και την απλούστευση του άρθρου 12 της εν λόγω οδηγίας για τη θέσπιση των προτύπων σχετικά με την ελάχιστη περίοδο διατηρησιμότητας του τεμαχισμένου σε φέτες και προσσκευασμένου «Prosciutto di Parma». Με βάση τα αποτελέσματα ορισμένων πρόσφατων σχετικών μελετών, κρίθηκε σκόπιμο να επανεξεταστεί ο πίνακας που προβλέπει τις προθεσμίες για τις διάφορες κατηγορίες προϊόντων και τους διάφορους τύπους συσκευασίας.

Τέλος, η τελευταία τροποποίηση αφορά το μέρος Γ των προδιαγραφών, και ειδικότερα το τμήμα σχετικά με τις διατάξεις για την εκτροφή των χοίρων που προορίζονται για την παραγωγή του «Prosciutto di Parma». Στον ορισμό των μεθόδων εκτροφής διευκρινίζεται ότι αυτές «αποσκοπούν στην παραγωγή βαρέων χοίρων» ο στόχος αυτός πρέπει να επιδιώκεται με την εξασφάλιση μέτριας αύξησης βάρους εκ ημερήσια βάση και την παραγωγή των μεσαίων κατηγοριών της κλίμακας ταξινόμησης ΕΟΚ. Η ιταλική νομοθεσία, εκτός του ότι θεσπίζει διάκριση μεταξύ βαρέων χοίρων (Η) και ελαφρών χοίρων (L), προβλέπει, σύμφωνα με τις κανονιστικές ρυθμίσεις της Ένωσης, μια κλίμακα ταξινόμησης που υποδιαιρείται σε κατηγορίες οι οποίες δηλώνονται με τα ακόλουθα στοιχεία: EUROP. Μολονότι το προαναφερθέν κείμενο δεν περιέχει ρητή αναφορά στα στοιχεία, η διάταξη καθιστά σαφές, παρ' όλα αυτά, ότι το «Prosciutto di Parma» μπορεί να λαμβάνεται μόνον από μηρούς βαρέων χοίρων (Η) που ανήκουν στις μεσαίες κατηγορίες της κοινοτικής κλίμακας ταξινόμησης, δηλαδή σε αυτές που υπάγονται στις κατηγορίες οι οποίες φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O», ενώ εξαιρούνται τα σφάγια που φέρουν τα στοιχεία «E» και «P». Η επιλογή αυτή, που πραγματοποιείται κατά την επεξεργασία των προδιαγραφών προϊόντος στηρίζεται στην πεποίθηση ότι τα χαρακτηριστικά των μηρών που ανήκουν στα σφάγια τα οποία πιστοποιούνται ως υπαγόμενα στις κατηγορίες «E» και «P» δεν είναι συμβατά με τις απαιτήσεις παραγωγής του «Prosciutto di Parma».

(1) ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18.

Διεξάγεται επί του παρόντος συζήτηση στο επίπεδο της Ένωσης σχετικά με την προσθήκη της κατηγορίας που φέρει το στοιχείο «S» στην προαναφερθείσα κλίμακα ταξινόμησης EUROP. Από τη νομοθετική διαδικασία, που βρίσκεται ήδη σε προχωρημένο στάδιο, φαίνεται να επιβεβαιώνεται ότι, στο άμεσο μέλλον, η κλίμακα ταξινόμησης της Ένωσης θα μπορούσε να εξελιχθεί σε SEUROP, γεγονός το οποίο θα έχει άμεσες συνέπειες και για την Ιταλία, στην οποία η ταξινόμηση θα αφορά τόσο τους βαρείς χοίρους όσο και τους ελαφρείς χοίρους.

Αυτός ο νεωτερισμός θα μπορούσε να δημιουργήσει σοβαρά προβλήματα ως προς την ερμηνεία της σχετικής ρύθμισης που παρατίθεται στις προδιαγραφές προϊόντος: θα ήταν, συνεπώς, δύσκολο να προσδιοριστούν οι «μεσαίες κατηγορίες της κλίμακας ταξινόμησης» και θα υπήρχε ο κίνδυνος να επιτραπεί η χρήση ακατάλληλων πρώτων υλών ή να αποκλεισθούν οι ύλες που είναι απολύτως κατάλληλες με βάση τα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma». Πράγματι, λαμβάνοντας υπόψη τη νέα παρουσίαση της κλίμακας ταξινόμησης, οι μεσαίες κατηγορίες της θα μπορούσαν να εκπροσωπούνται από τις κατηγορίες που φέρουν τα στοιχεία «E», «U», «R» και «O» ή από αυτές που φέρουν αποκλειστικά τα στοιχεία «U» και «R». Στην πρώτη περίπτωση, θα προσετίθεντο στις μεσαίες κατηγορίες οι μηροί χοίρων που φέρουν το στοιχείο «E», γεγονός που θα αύξανε τον κίνδυνο χρησιμοποίησης πρώτων υλών ακατάλληλων για την παραγωγή του «Prosciutto di Parma». Στη δεύτερη περίπτωση, θα εξαιρούντο οι μηροί που φέρουν το στοιχείο «O», μολονότι διαθέτουν τα βέλτιστα χαρακτηριστικά.

Με βάση τα ανωτέρω, και για να αποφευχθούν οι αβεβαιότητες ως προς την ερμηνεία, θα ήταν σκόπιμο να προσδιοριστεί η έκφραση που χρησιμοποιείται σήμερα στο μέρος Γ των προδιαγραφών «μεσαίες κατηγορίες της κλίμακας ταξινόμησης ΕΟΚ», με την ένδειξη ότι αυτές οι μεσαίες κατηγορίες αφορούν τα σφάγια που φέρουν τα στοιχεία «U», «R» και «O».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«PROSCIUTTO DI PARMA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01028-09.08.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Prosciutto di Parma»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η αναφερόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Ωμό χοιρομέρι (ζαμπόν) ωριμασμένο· ταυτοποιούμενο με πυροσφραγίδα στο δέρμα, καμπυλωτού εξωτερικού σχήματος, χωρίς το ακραίο τμήμα (ποδαράκι), χωρίς εξωτερικές ατέλειες που θα μπορούσαν να βλάψουν την εικόνα του προϊόντος, και το τμήμα του μυϊκού ιστού είναι εμφανές από την κεφαλή του μηριαίου οστού (poco) κατά 6 cm το πολύ (βραχύ ξάκρισμα)· βάρος: συνήθως μεταξύ 8 και 10 χιλιογράμμων και σε καμία περίπτωση μικρότερο των 7 χιλιογράμμων· χρώμα στην τομή: ομοιόμορφο, μεταξύ ρόδινου και ερυθρού, διακοπτόμενο από το καθαρό λευκό του λιπώδους ιστού· άρωμα και γεύση: κρέας με λεπτή και γλυκιά γεύση, ελάχιστα αλμυρή, και οσμή αρωματική και χαρακτηριστική· χαρακτηρίζεται από την ανταπόκρισή του σε ακριβή κριτήρια ανάλυσης (υγρασία, αλάτι, πρωτεόλυση)· το «Prosciutto di Parma», μετά την τοποθέτηση του σήματος, μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο ακέραιο, χωρίς κόκαλο, τεμαχισμένο σε τεμάχια διαφορετικού σχήματος και βάρους ή σε φέτες, σε κατάλληλη συσκευασία.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η πρώτη ύλη (νωποί μηροί) που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Prosciutto di Parma» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: η σύσταση του λιπώδους ιστού υπολογίζεται με τον προσδιορισμό του αριθμού ιωδίου ή/και της περιεκτικότητας σε λιπελαϊκό οξύ στο εσωτερικό και εξωτερικό λίπος του υποδόριου λιπώδους ιστού του μηρού. Σε κανένα δείγμα ο αριθμός ιωδίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 70 και η περιεκτικότητα σε λιπελαϊκό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 %· το πάχος του λίπους του εξωτερικού τμήματος του νωπού ξακρισμένου μηρού, μετρούμενου καθέτως στο ύψος της κεφαλής του μηριαίου οστού («sottonoce»), πρέπει να ανέρχεται σε 20 mm περίπου για τους νωπούς μηρούς που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του «Prosciutto di Parma» βάρους 7 έως 9 χιλιογράμμων και σε 30 mm περίπου για τους νωπούς μηρούς που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του «Prosciutto di Parma» βάρους μεγαλύτερου των 9 χιλιογράμμων. Το πάχος του λίπους δεν πρέπει να είναι, σε καμία περίπτωση, μικρότερο των 15 mm και 20 mm για τις δύο κατηγορίες νωπών μηρών αντιστοίχως, περιλαμβανομένου του δέρματος. Στην κορόνα πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει κάλυμμα ικανό να εμποδίζει την αποκόλληση του δέρματος από τον υποδόριο μυϊκό ιστό. Οι ξακρισμένοι νωποί μηροί έχουν βάρος κατά προτίμηση 12 έως 14 χιλιογράμματα και, σε καμία περίπτωση, κατώτερο των 10 χιλιογράμμων.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Οι επιτρεπόμενες τροφές, η ποσότητά τους και ο τρόπος χορήγησής τους παρουσιάζονται σε δύο πίνακες· ο πρώτος αφορά τις επιτρεπόμενες τροφές για ζώα ζώντος βάρους έως 80 χιλιογράμμων και ο δεύτερος τις επιτρεπόμενες τροφές κατά τη φάση της πάχυνσης. Η τροφή χορηγείται κατά προτίμηση σε υγρή μορφή (ζωμού ή υδαρούς μάζας) και, παραδοσιακά, με ορό γάλακτος.

Κατά την πρώτη φάση, το ποσοστό της ξηράς ύλης από σιτηρά δεν μπορεί να είναι κατώτερο του 45 % της συνολικής ξηράς ύλης και επιτρέπονται, εκτός από τις προβλεπόμενες για τη δεύτερη φάση, οι ακόλουθες τροφές: σιμιγδάλι γλουτένης αραβοσίτου ή/και ζωοτροφή από γλουτένη αραβοσίτου, αποπυρηνωμένα χαρούπια, ιχθυάλευρα, άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας, υπολείμματα απόσταξης, βουτυρόγαλα, λιπαρές ύλες με σημείο τήξης άνω των 36 °C, προϊόντα λύσης πρωτεϊνών, ενσιρωμένοι αραβόσιτος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Κατά τη δεύτερη φάση (πάχυνση), το ποσοστό της ξηράς ύλης από σιτηρά δεν μπορεί να είναι κατώτερο του 55 % της συνολικής ξηράς ύλης και επιτρέπονται οι ακόλουθες τροφές: αραβόσιτος, υδαρής πολτός σπόρων ή/και στάχτων αραβοσίτου, σόργο, κριθή, σίτος, τρικήαλε, βρώμη, πίτουρο και άλλα υποπροϊόντα της μεταποίησης του σίτου, αφυδατωμένα γεώμηλα, συμπιεσμένοι και ενσιρωμένοι πολτοί τεύτλων, πλακούντες από έκθλιψη λιναρόσπορου, αποξηραμένοι πολτοί τεύτλων, υπολείμματα μήλων και αχλαδιών, φλούδες σταφυλιού και τομάτας ως παράγοντες επιτάχυνσης της λειτουργίας του εντέρου, ορός γάλακτος, βουτυρόγαλα, αφυδατωμένο άλευρο μηδικής, μελάσα, άλευρο εκχυλισμένων σπερμάτων σόγιας, ηλιανθίου, σουσαμιού, κοκοφοίνικα, φύτρας αραβοσίτου, μπιζέλια ή/και άλλα ψυχανθή, μαγιά μπίρας ή/και μαγιά τογιά και άλλη μαγιά, λιπαρές ύλες με σημείο τήξης άνω των 40 °C.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες παραγωγής και ωρίμανσης πρέπει να διεξάγονται εντός της περιοχής παραγωγής, όπως καθορίζεται στο σημείο 4, προκειμένου να διασφαλιστούν η ποιότητα, η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το «Prosciutto di Parma», μετά την τοποθέτηση του σήματος, μπορεί να πωληθεί ακέραιο, χωρίς κόκαλο, σε τεμάχια ποικίλου σχήματος και βάρους, ή σε φέτες στην κατάλληλη συσκευασία· στην τελευταία περίπτωση, οι εργασίες τεμαχισμού σε φέτες και συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στη συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής, όπως αναφέρεται στο σημείο 4 πρώτο εδάφιο κατωτέρω, και το διακριτικό σήμα της ΠΟΠ πρέπει να τοποθετείται στο προϊόν υποχρεωτικά κατά τρόπο που να το καθιστά ανεξίτηλο και αναπόσπαστο, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 3.7 κατωτέρω, ώστε να διασφαλίζονται τα τυπικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma» και η πλήρης ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.7. Ειδικοί κανόνες επίσημησης

Το πρώτο αναγνωριστικό στοιχείο του «Prosciutto di Parma» το οποίο, αν και δεν αφορά την επίσημηση του προϊόντος, το καθιστά διακριτό στην αγορά από άλλα προϊόντα, είναι η «corona ducale» (πυροσφραγίδα που απεικονίζει τυποποιημένο πενταγωνικό στέμμα, συνοδευόμενο από το τοπωνύμιο «Parma»), που έχει διττή αποστολή: αφενός, να διακρίνει το προϊόν από τα άλλα ωμά ζαμπόν, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα τη γνησιότητά του (σήμα ταυτοποίησης) και, αφετέρου, να εγγυηθεί ότι το συγκεκριμένο προϊόν έχει υποβληθεί σε όλα τα προβλεπόμενα στάδια παραγωγής και ότι σε κάθε ένα από αυτά τα στάδια έχει ταυτοποιηθεί από τους αρμόδιους φορείς. Μόνο η παρουσία της σφραγίδας αυτής βεβαιώνει τη θεμιτή και νόμιμη χρήση της ονομασίας προέλευσης: χωρίς την «corona ducale», η εν λόγω ονομασία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για χαρακτηρισμό του προϊόντος ούτε στην ετικέτα ούτε στη συσκευασία, ούτε στα έγγραφα πώλησης, ούτε κατά την εμπορική συναλλαγή (ακέραιο, σε φέτες και προσυσκευασμένο ή σε τεμάχια για λιανική πώληση).

Όσον αφορά τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν την επίσημηση του «Prosciutto di Parma», αναγράφονται υποχρεωτικά τα εξής:

- στο ακέραιο «Prosciutto di Parma» με κόκαλο:
 - η ένδειξη «Prosciutto di Parma» ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·
 - η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·
- στο «Prosciutto di Parma» συσκευασμένο, ακέραιο, χωρίς κόκαλο ή σε τεμάχια:
 - η ένδειξη «Prosciutto di Parma» ακολουθούμενη από την ένδειξη «denominazione di origine protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·
 - η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·
 - η ημερομηνία παραγωγής σε περίπτωση που το σήμα δεν είναι πλέον ορατό·
- στο «Prosciutto di Parma» σε φέτες και προσυσκευασμένο:
 - οι συσκευασίες παρουσιάζουν ένα κοινό τμήμα στο άνω αριστερό πλαίσιο, το οποίο φέρει τη συμπληρωματική ετικέτα «corona ducale» και τις ενδείξεις:
 - «Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96» («Prosciutto di Parma» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης σύμφωνα με τον νόμο αριθ. 26 της 13ης Φεβρουαρίου 1990 και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96)·
 - «confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato» (συσκευάζεται υπό τον έλεγχο του εγκεκριμένου οργανισμού)·
 - η έδρα της επιχείρησης παραγωγής·
 - η ημερομηνία παραγωγής (αναγραφόμενη στη σφραγίδα ημερομηνία έναρξης της ωρίμανσης).

Απαγορεύεται η χρήση χαρακτηρισμών όπως «classico» (κλασικό), «autentico» (γνήσιο), «extra», «super» ή άλλων χαρακτηρισμών, μνείων ή ενδείξεων που προστίθενται στην ονομασία πώλησης, εκτός από τους όρους «disossato» (χωρίς κόκαλα) και «affettato» (σε φέτες).

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η επεξεργασία του «Prosciutto di Parma» εκτελείται στην οριοθετημένη περιοχή της επαρχίας της Πάρμας, η οποία περιλαμβάνει το τμήμα της επαρχίας (περιφέρεια Emilia-Romagna της Ιταλίας) που εκτείνεται νοτιώς της via Emilia, σε ελάχιστη απόσταση 5 χιλιομέτρων από αυτήν και σε υψόμετρο μικρότερο των 900 μέτρων, οριοθετούμενο ανατολικά από τον ποταμό Enza και δυτικά από τον χείμαρρο Stirone.

Η πρώτη ύλη προέρχεται από περιοχή γεωγραφικά ευρύτερη από την περιοχή μεταποίησης, η οποία περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή των ακόλουθων περιφερειών: Emilia-Romagna, Βένετο, Λομβαρδία, Πεδεμόντιο, Μολίζε, Ούμπρια, Τοσκάνη, Μάρκε, Αμπρούτσο και Λάτιο (Ιταλία).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Prosciutto di Parma» και η εγγύηση της τήρησης των υψηλών προτύπων ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων εξαρτώνται στενά από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Αυτή η οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει ορισμένες σπάνιες και περιορισμένες έκτασης ζώνες οι οποίες, χάρη στις μοναδικές και ανεπανάληπτες συνθήκες και σε ιδιαίτερες ανθρώπινες δεξιότητες που αναπτύχθηκαν σε ζώνη παραγωγής του ζαμπόν με ονομασία προέλευσης. Μία από αυτές τις περιορισμένες έκτασης περιοχές αποτελεί τη ζώνη παραγωγής του «Prosciutto di Parma», που είναι ένα μικρό τμήμα της επαρχίας της Πάρμας. Αυτή η μικροπεριοχή διακρίνεται, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, από μοναδικές οικολογικές, κλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες που οφείλονται στην επίδραση του θαλάσσιου ανέμου που ξεκινά από τη θάλασσα της Versilia και, αφού μετριαστεί κατά το πέρασμά του από τους ελαιώνες και τους πευκώνας της κοιλάδας Val di Magra, αποβάλλει την υγρασία του στα περάσματα των Απεννίνων Ορέων και εμπλουτισθεί με το άρωμα των καστανιών, ξηραίνει τα «Prosciutti di Parma» και τους προσδίδει την απαραίτητη γλυκύτητά τους.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το «Prosciutto di Parma» είναι ωμό χοιρομέρι (ζαμπόν) ωριμασμένο επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 12 μηνών· τα μοναδικά επιτρεπόμενα συστατικά είναι το χοιρινό κρέας και το αλάτι. Το τελικό προϊόν έχει εξωτερική μορφή στρογγυλεμένη, χωρίς το ακραίο τμήμα (ποδαράκι), και το τμήμα του μυϊκού ιστού είναι εμφανές από την κεφαλή του μηριαίου οστού (noce) κατά 6 cm το πολύ (βραχύ ξάκρυσμα). Το ωριμασμένο προϊόν έχει σύνηδες βάρος 8 έως 10 χιλιογράμματα και, σε καμία περίπτωση, κατώτερο από 7 χιλιογράμματα· το χρώμα στην τομή είναι ομοιόμορφο, μεταξύ ρόδινου και ερυθρού, διακρινόμενο από το καθαρό λευκό του λιπώδους ιστού· το κρέας έχει λεπτή και γλυκιά γεύση, ελάχιστα αλμυρή, και οσμή αρωματική και χαρακτηριστική. Στην ανάλυση, το προϊόν ανταποκρίνεται σε ακριβή κριτήρια υγρασίας (μεταξύ 59 % και 63,5 %), άλατος (μεταξύ 4,2 % και 6,2 %), και πρωτεΐνης (μεταξύ 24 % και 31 %).

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα κριτήρια παραγωγής που επιτρέπουν την απόδοση της ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» εξαρτώνται όλα στενά από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Η πρώτη ύλη και το «Prosciutto di Parma» συνδέονται στενά μεταξύ τους καθώς και με την παραγωγική, οικονομική και κοινωνική εξέλιξη της γεωγραφικής περιοχής, η οποία τους έχει προσδώσει μοναδικές ιδιότητες. Η πρώτη ύλη έχει απολύτως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συναντώνται μόνο στην οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή της Κεντρικής και Βόρειας Ιταλίας (όπως προσδιορίζεται στο σημείο 4 δεύτερο εδάφιο), από την εποχή των Ετρούσκων έως τις μέρες μας.

Η εξέλιξη της εκτροφής βαρέων χοίρων που σφάζονται σε προχωρημένη ηλικία διακρίνει τις φάσεις της χοιροτροφίας· αυτή αρχίζει με τις τοπικές και αυτόχθονες φυλές, αναπτύσσεται σε συνάρτηση με τις περιβαλλοντικές, κοινωνικές και οικονομικές συνθήκες, και ιδίως με την καλλιέργεια δημητριακών και τη μεταποίηση του γάλακτος, που χαρακτηρίζουν τα συστήματα εκτροφής, και ολοκληρώνεται, σταδιακά και με φυσικό τρόπο, με την παραγωγή ενός τελειώς χωριστού προϊόντος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Σε αυτή την οριοθετημένη ευρύτερη γεωγραφική περιοχή υπάρχει μία ζώνη περιορισμένης έκτασης η οποία, σε συνάρτηση με τις μοναδικές και ανεπανάληπτες περιβαλλοντικές συνθήκες και τις ιδιαίτερες ανθρώπινες δεξιότητες, αναπτύχθηκε ως ζώνη παραγωγής του «Prosciutto di Parma». Η οριοθετημένη αυτή περιοχή αντιπροσωπεύει ένα μικρό τμήμα της επαρχίας Πάρμας. Αυτή η μικροπεριοχή χαρακτηρίζεται, λόγω της γεωγραφικής της θέσης, από μοναδικές οικολογικές, κλιματικές και περιβαλλοντικές συνθήκες που οφείλονται στην επίδραση του θαλάσσιου ανέμου που ξεκινά από τη θάλασσα της Versilia και, αφού μετριαστεί κατά το πέρασμά του από τους ελαιώνες και τους πευκώνας της κοιλάδας Val di Magra, αποβάλλει την υγρασία του στα περάσματα των Απεννίνων Ορέων και εμπλουτισθεί με το άρωμα των καστανιών, ξηραίνει τα «Prosciutti di Parma» και τους προσδίδει την απαραίτητη γλυκύτητά τους.

Η Πάρμα βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα του αρχαίου εδάφους της εντεύθεν των Άλπεων Γαλατίας, οι κάτοικοι της οποίας εξέτρεφαν μεγάλα κοπάδια χοίρων και κατείχαν ιδιαίτερες δεξιότητες στην παραγωγή αλατισμένων ζαμπόν.

Σε βάθος χρόνου, υπάρχουν διάφορες γραπτές πηγές που αναφέρονται στο ζαμπόν και τον τρόπο παρασκευής του, ιδίως οι κατάλογοι του εμπορικού επιμελητηρίου του 1913, όπου αναφέρεται η σημερινή περιοχή παραγωγής. Η πρώτη, καθαρά βιοτεχνική, φάση εξελίχθηκε μέχρι σήμερα σε μια διαδικασία βιομηχανικής παραγωγής, η οποία διατήρησε ωστόσο ανέπαφα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η προέλευση του προϊόντος τεκμηριώνεται ιστορικά και όσον αφορά την περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης, εφόσον η παραγωγή αυτή αποτελεί προϊόν της εξέλιξης του χαρακτηριστικού αγροτικού πολιτισμού, ο οποίος είναι κοινός σε όλη την προαναφερόμενη ευρύτερη περιοχή και ο οποίος συγκεντρώθηκε σε ένα συγκεκριμένο τμήμα της επαρχίας της Πάρμας λόγω των ανεπανάληπτων μικροκλιματικών και περιβαλλοντικών συνθηκών του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών [άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης βάσει του άρθρου 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης καταχώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Prosciutto di Parma» στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 154 της 4.7.2012.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» [Ποιότητα και ασφάλεια] (στο δεξί άνω τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1209/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Camembert de Normandie (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Camembert de Normandie», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Δεδομένου ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

δημοσίευσε την αίτηση τροποποίησης, κατ' εφαρμογή του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού, στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽³⁾.

- (3) Δεδομένου ότι δεν έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή καμία δήλωση ένστασης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η εν λόγω τροποποίηση πρέπει να εγκριθεί,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Εγκρίνεται η τροποποίηση των προδιαγραφών η οποία έχει δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* και αφορά την ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ.1

⁽³⁾ ΕΕ C 140 της 18.5.2013, σ. 20.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

Κλάση 1.3. Τυριά

ΓΑΛΛΙΑ

Camembert de Normandie (ΠΟΠ)

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1210/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Melocotón de Calanda (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ισπανίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Melocotón de Calanda» η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2446/2000 της Επιτροπής⁽²⁾.
- (2) Δεδομένου ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή

δημοσίευσε την αίτηση τροποποίησης, κατ' εφαρμογή του άρθρου 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού, στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽³⁾.

- (3) Δεδομένου ότι δεν έχει κοινοποιηθεί στην Επιτροπή καμία δήλωση ένστασης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η τροποποίηση των προδιαγραφών πρέπει να εγκριθεί,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Εγκρίνεται η τροποποίηση των προδιαγραφών η οποία έχει δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* και αφορά την ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 281 της 7.11.2000, σ.12

⁽³⁾ ΕΕ C 179 της 25.6.2013, σ. 19.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της Συνθήκης:

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, ωπά ή μεταποιημένα

ΙΣΠΑΝΙΑ

Melocotón de Calanda (ΠΟΠ)

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1211/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 25ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Βαποπ (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Βαποπ», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 641/2007 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με την εισαγωγή διευκρινίσεων στα σημεία που αφορούν την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τις εθνικές απαιτήσεις και τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Βαποπ» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 25 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 150 της 12.6.2007, σ. 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Bacon»:

1.1. Απόδειξη προέλευσης

Το κεφάλαιο συμπληρώνεται με τις διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο και την εγγύηση της προέλευσης και της ιχνηλασιμότητας της ονομασίας, διατάξεις οι οποίες τροποποιήθηκαν κατόπιν της μεταρρύθμισης του συστήματος ελέγχων σε εθνικό επίπεδο.

1.2. Μέθοδος παραγωγής

Βάσει των εθνικών νομοθετικών κειμένων, το κεφάλαιο συμπληρώνεται με στοιχεία σχετικά με:

— τον ορισμό του κοπαδιού

«Ως κοπάδι νοείται το σύνολο του κοπαδιού αιγών, που αποτελείται από αίγες σε γαλακτοφορία, αίγες που έχουν στερέψει, νεαρές αίγες και κριούς.»

Η συγκεκριμένη διάταξη επιτρέπει τον καλύτερο ορισμό του όρου κοπάδι.

«Έως την 31η Δεκεμβρίου 2013 οι αίγες γαλακτοπαραγωγής των φυλών *Communes provençales*, *Roves*, *Alpines* και των διασταυρώσεών τους πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 60 % κάθε κοπαδιού.»

Η συγκεκριμένη διάταξη αποτελεί μέτρο προσαρμογής του κοπαδιού το οποίο επιτρέπει στους κτηνοτρόφους να επιτύχουν τον στόχο του 100 % την 1η Ιανουαρίου 2014.

— τη διατροφή του κοπαδιού

«Το βασικό σιτηρέσιο της διατροφής των αιγών προέρχεται κατά κύριο λόγο από τη γεωγραφική περιοχή. Συνίσταται αποκλειστικά σε βόσκηση στους λειμώνες και/ή σε διαδρομές, καθώς και σε ξηρές χορτονομές ψυχανθών και/ή αγρωστωδών και/ή αυθόρμητη χλωρίδα, διατηρημένων υπό καλές συνθήκες.»

Τα στοιχεία αυτά προστίθενται προκειμένου να διευκρινιστούν καλύτερα η προέλευση και το είδος του βασικού σιτηρέσιου του κοπαδιού.

«Οι αίγες βόσκουν:

στις διαδρομές οι οποίες αποτελούνται από αυθόρμητα είδη, μονοετή ή πολυετή, δέντρων, θάμνων ή χόρτου·

στους μόνιμους λειμώνες αυτόχθονης χλωρίδας·

στους προσωρινούς λειμώνες αγρωστωδών, ψυχανθών ή μεικτής βλάστησης.»

Τα στοιχεία αυτά προστίθενται ώστε να διευκρινιστούν οι τύποι λειμώνων που επιτρέπονται για τη διατροφή.

«Κατά την περίοδο όπου η αδρή τροφή λαμβάνεται κατά κύριο λόγο με βόσκηση, η διανομή άχυρου δεν υπερβαίνει τα 1,25 kg ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά παρούσα ενήλικη αίγα.»

Η διανομή άχυρου περιορίζεται στα 600 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η διανομή νωπής χορτονομής στην ταΐστρα επιτρέπεται μόνον επί 30, μη συνεχόμενες, ημέρες ετησίως.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προωθήσει τη βόσκηση.

«Η χορήγηση συμπληρωμάτων περιορίζεται στα 800 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, με περιορισμό στα 270 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος. Το ετήσιο συμπληρωματικό σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται κατά 60 % τουλάχιστον από σιτηρά. Η χορήγηση αφυδατωμένης μηδικής περιορίζεται στα 400 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, σε 2 τουλάχιστον δόσεις, με περιορισμό στα 60 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.»

Οι συγκεκριμένες διατάξεις προορίζονται να περιορίσουν τη χορήγηση ζωοτροφών, πλην της λαμβανόμενης με βόσκηση.

«Η χορήγηση χορτονομών και αφυδατωμένης μηδικής που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία προέλευσης περιορίζεται στα 250 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να περιορίσει τη χορήγηση ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή της ονομασίας.

«Απαγορεύονται η ενσίρωση και οι δεματιασμένες χορτονομές, τα σταυρανθή και άλλα φυτά και σπέρματα που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να απαγορεύσει τη χρήση ζωοτροφών που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα και, επομένως, στο τυρί.

— τη γαλακτοκομική παραγωγή του κοπαδιού

«Η μέση παραγωγή του κοπαδιού περιορίζεται σε 850 kg γάλακτος ανά αίγα σε γαλακτοφορία και ανά έτος.»

Η εν λόγω διάταξη που υπάρχει ήδη αναδιατυπώθηκε ώστε να ληφθεί υπόψη ο ετήσιος μέσος όρος του κοπαδιού.

— την τυροκομική τεχνολογία

Η φράση «Από την πρώτη Ιανουαρίου 2009, η συλλογή του γάλακτος στο αγρόκτημα είναι καθημερινή και το γάλα αποθηκεύεται μέχρι τη συλλογή σε θερμοκρασία 8 °C» αντικαθίσταται από τη φράση «Επιτρέπεται η συλλογή του γάλακτος 4 αρμεγμάτων κατ' ανώτατο όριο, σε 2 ημέρες κατ' ανώτατο όριο. Το γάλα αποθηκεύεται μέχρι τη συλλογή σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C», προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι περιορισμοί λόγω απόστασης κατά τη συλλογή του γάλακτος.

«Η δόση πυτιάς συγκέντρωσης σε χυμοσίνη 520 mg/l είναι 20 έως 35 ml ανά 100 l γάλακτος.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιοριστεί η δόση πυτιάς. Η δόση αυτή είναι αναγκαία για να επιτευχθεί ο βέλτιστος χρόνος πήξης.

«Η διάρκεια διατήρησης στην άλμη είναι 5 έως 8 λεπτά.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει τον χρόνο αλάτισης.

— την ωρίμαση

«Στο τέλος της φάσης αυτής, πρέπει να παρουσιάζει ομοιογενή κάλυψη με σταθεροποιημένη επιφανειακή χλωρίδα, λεπτή κρούστα υπόλευκου χρώματος, μάζα μαλακή στο κέντρο.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει την όψη του τυριού σε ενδιάμεσο στάδιο της τελειοποίησης.

— περιτύλιξη με φύλλα

Συ ν θ ή κ ε ς συ λ λ ο γ ή ς τ ω ν φύ λ λ ω ν

Τα φύλλα συλλέγονται όταν είναι καστανά, δηλαδή το φθινόπωρο, όταν πέφτουν τα φύλλα. Είναι καθαρά και υγιή.

Συ ν θ ή κ ε ς απο θ ή κ ε υ σ η ς

Τα φύλλα αποθηκεύονται ξηρά.

Ε π ε ξ ε ρ γ α σ ί α

Τα φύλλα επανυδατώνονται πριν χρησιμοποιηθούν για την περιτύλιξη. Υπάρχουν τρεις δυνατές τεχνικές:

— σε βραστό νερό,

— σε βραστό νερό με ξίδι 5 %,

— σε νερό με ξίδι 5 %,

Η αφαίρεση των μίσχων από τα φύλλα είναι προαιρετική, ωστόσο επιτρέπεται να κόβεται μόνον η βάση του φύλλου και μόνον μία φορά.

Περιτύλιξη του τυριού

Το τυρί καλύπτεται εξ ολοκλήρου με φύλλα, ώστε να εξασφαλιστεί μια δεύτερη “αναερόβια” τελειοποίηση.

Εάν το τυρί περιτυλιχτεί με φύλλα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί οι μύχοι, αυτοί τοποθετούνται στην κάτω επίπεδη πλευρά του τυριού.»

Η συγκεκριμένη διάταξη έχει στόχο να προσδιορίσει τις συνθήκες συλλογής και χρήσης των φύλλων καστανιάς. Είναι απαραίτητο να είναι καθορισμένη η ποιότητα των φύλλων ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη τελειοποίηση του περιτυλιγμένου σε φύλλα προϊόντος.

1.3. **Επισήμανση**

Οι διατάξεις που αφορούν την επισήμανση τροποποιούνται ώστε να επιβληθεί η υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου «ΠΟΠ» της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εισάγονται συμπληρωματικές ενδείξεις προερχόμενες από την εθνική νομοθεσία.

1.4. **Εθνικές απαιτήσεις**

Οι εθνικές απαιτήσεις συμπληρώνονται με τον πίνακα των κυριότερων σημείων προς έλεγχο και τη μέθοδο αξιολόγησής τους, όπως προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία.

1.5. **Άλλα**

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία των οργανισμών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο της ονομασίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«BANON»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0969 — 23.2.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Banon»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το «Banon» είναι τυρί με μαλακή μάζα, παρασκευασμένο από κατσικίσιο γάλα, ανεπεξέργαστο και πλήρες. Λαμβάνεται με μέθοδο ταχείας πήξης (τυρόπηγμα με πυτιά). Το τελειοποιημένο τυρί περιτυλίγεται (δηλαδή καλύπτεται εξ ολοκλήρου) με καστανά φυσικά φύλλα καστανιάς, που περιδέονται με φυσική ράφια δημιουργώντας 6 έως 12 ακτίνες.

Το «Banon», μετά από ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης 15 ημερών, εκ των οποίων τουλάχιστον 10 μέσα στα φύλλα, αποκτά ομοιογενή μάζα, κρεμώδη, παχύρρευστη και μαλακή. Η κρούστα του έχει χρώμα υποκίτρινο, όταν το τυρί βρίσκεται μέσα στα φύλλα. Η διάμετρος του τυριού με τα φύλλα είναι 75 έως 85 mm και το ύψος του 20 έως 30 mm. Το καθαρό βάρος του «Banon», χωρίς τα φύλλα και μετά την περίοδο τελειοποίησης, είναι 90 έως 110 g.

Το τυρί περιέχει τουλάχιστον 40 γραμμάρια ξηράς ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού και 40 γραμμάρια λιπαρής ουσίας ανά 100 γραμμάρια τυριού μετά από πλήρη ξήρανση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Έως την 31η Δεκεμβρίου 2013, οι αίγες γαλακτοπαραγωγής των φυλών Communes provençales, Roves, Alpines και των διασταυρώσεών τους πρέπει να αποτελούν τουλάχιστον το 60 % κάθε κοπαδιού.

Από την 1η Ιανουαρίου 2014 το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Banon» προέρχεται αποκλειστικά από αίγες των φυλών Communes provençales, Roves, Alpines και των διασταυρώσεών τους.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Το βασικό σιτηρέσιο της διατροφής των αιγών προέρχεται κατά κύριο λόγο από τη γεωγραφική περιοχή. Συνίσταται αποκλειστικά σε βόσκηση στους λειμώνες και/ή σε διαδρομές, καθώς και σε ξηρές χορτονομές ψυχανθών και/ή αγρωστωδών και/ή αυθόρμητη χλωρίδα διατηρημένων υπό καλές συνθήκες. Μόλις το επιτρέψουν οι καιρικές συνθήκες και το στάδιο βλάστησης, οι αίγες πρέπει να οδηγηθούν στη βόσκηση και/ή στη διαδρομή. Οι αίγες πρέπει να βόσκουν τακτικά στις διαδρομές και τους λειμώνες της περιοχής επί τουλάχιστον 210 ημέρες ανά έτος. Επί τουλάχιστον 4 μήνες κατά τη διάρκεια του έτους πρέπει να λαμβάνουν την αδρή τροφή τους με βόσκηση.

Οι αίγες πρέπει να βόσκουν τακτικά στις διαδρομές και τους λειμώνες της περιοχής επί τουλάχιστον 210 ημέρες ανά έτος.

Οι αίγες βόσκουν:

— στις διαδρομές που αποτελούνται από αυθόρμητα είδη, μονοετή ή πολυετή, δέντρων, θάμνων ή χόρτου·

— στους μόνιμους λειμώνες αυτόχθονης χλωρίδας·

— στους προσωρινούς λειμώνες αγρωστωδών, ψυχανθών ή μεικτής βλάστησης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

Η χορήγηση ζωοτροφών (ξηρές χορτονομές και συμπληρώματα) στην ταΐστρα είναι περιορισμένη, σε ετήσια και σε ημερήσια βάση. Είναι επίσης περιορισμένες οι αγορές χορτονομών εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Επί τουλάχιστον 4 μήνες κατά τη διάρκεια του έτους πρέπει να λαμβάνουν την αδρή τροφή τους με βόσκηση.

Κατά την περίοδο όπου η αδρή τροφή λαμβάνεται κατά κύριο λόγο με βόσκηση, η διανομή άχυρου δεν υπερβαίνει τα 1,25 kg ακατέργαστης ύλης ανά ημέρα και ανά παρούσα ενήλικη αίγα.

Η διανομή άχυρου περιορίζεται στα 600 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η διανομή νωπής χορτονομής στην ταΐστρα επιτρέπεται μόνον επί 30, μη συνεχόμενες, ημέρες ετησίως.

Η χορήγηση συμπληρωμάτων περιορίζεται στα 800 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, με περιορισμό στα 270 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Το ετήσιο συμπληρωματικό σιτηρέσιο πρέπει να αποτελείται κατά 60 % τουλάχιστον από σιτηρά.

Η χορήγηση αφυδατωμένης μηδικής περιορίζεται στα 400 g ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά ημέρα, σε 2 τουλάχιστον δόσεις, με περιορισμό στα 60 kg ακατέργαστης ύλης ανά ενήλικη αίγα παρούσα, ανά έτος.

Η χορήγηση χορτονομών και αφυδατωμένης μηδικής που δεν προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή την οποία καλύπτει η ονομασία προέλευσης περιορίζεται στα 250 kg ακατέργαστης ουσίας ανά ενήλικη αίγα παρούσα και ανά έτος.

Απαγορεύονται η ενσίρωση και οι δεματιασμένες χορτονομές, τα σταυρανή και άλλα φυτά και σπέρματα που θα μπορούσαν να προσδώσουν δυσάρεστη γεύση στο γάλα.

Στην εκμετάλλευση, η χορτολιβαδική έκταση που πραγματικά προορίζεται για το κοπάδι αγών καλύπτει τουλάχιστον 1 εκτάριο φυσικού και/ή τεχνητού λειμώνα ανά 8 αίγες και 1 εκτάριο διαδρομής ανά 2 αίγες.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και τελειοποίηση των τυριών πραγματοποιούνται στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κάθε τυρί που φέρει την ονομασία προέλευσης διατίθεται στο εμπόριο με ατομική ετικέτα η οποία φέρει την ονομασία προέλευσης, με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με αυτούς κάθε άλλης ένδειξης που εμφανίζεται στην ετικέτα.

Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην επισήμανση των τυριών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Bapon».

Η ονομασία «Bapon» πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζεται στα τιμολόγια και τα εμπορικά έγγραφα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Οι κοινότητες που αποτελούν την εν λόγω γεωγραφική περιοχή είναι οι ακόλουθες:

Διοικητικό διαμέρισμα Alpes-de-Haute-Provence (04)

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή στο σύνολό τους

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrefeu, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Κοινότητες που περιλαμβάνονται στην περιοχή εν μέρει

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyrui, Valensole, Villeneuve, Volx.

Για τις εν λόγω κοινότητες, το όριο της γεωγραφικής περιοχής εμφανίζεται στα σχέδια που έχουν κατατεθεί στα οικεία δημαρχεία.

Διοικητικό διαμέρισμα *Hautes-Alpes* (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Διοικητικό διαμέρισμα *Vaucluse* (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Saul, Sivergues, Viens.

Διοικητικό διαμέρισμα *Drôme* (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

α) Φυσικό περιβάλλον

Λίκνο του «Banon» είναι η Άνω Προβηγκία, γύρω από την κοινότητα Banon. Πρόκειται για ημιορεινή περιοχή, άνυδρη, με τοπία αποτελούμενα από λόφους και υψίπεδα με μεσογειακό κλίμα.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από απουσία νερού, καθώς τα υπόγεια ύδατα βρίσκονται σε μεγάλο βάθος και τα επιφανειακά ύδατα προέρχονται κυρίως από σπάνιες και πολύ ακανόνιστες βροχοπτώσεις, συγκεντρωμένες κυρίως στο φθινόπωρο και την άνοιξη, ενώ το καλοκαίρι επικρατεί έντονη λειψυδρία.

Η περιοχή του «Banon» χαρακτηρίζεται επίσης από ελάχιστα γόνιμα εδάφη, κυρίως ασβεστολιθικά και διαπερατά, που έχουν εξαιρετική ικανότητα απορρόφησης των υδάτων από τις βροχοπτώσεις.

Πρόκειται για ένα περιβάλλον στο οποίο η δασική βλάστηση χαμηλής πυκνότητας, που περιλαμβάνει χαλέπια πεύκα, βελανιδιές, σπάρτα, βούξους και αρωματικά φυτά, λόχμες και διάσπαρτους θάμνους, εναλλάσσεται με καλλιέργειες προσαρμοσμένες στην τραχύτητα του κλίματος της ημιορεινής Προβηγκίας, το οποίο είναι ξηρό, με έντονη ηλιοφάνεια, συχνά αρκετά ψυχρό τον χειμώνα, και προσφέρει εκτάσεις κατάλληλες για διαδρομές κοπαδιών αιγών.

Οι φυσικές συνθήκες της περιοχής εξηγούν το γεγονός ότι η γενική οικονομία της περιοχής ευνοεί την ποιμενική κτηνοτροφία και τις καλλιέργειες χαμηλής απόδοσης.

β) Ιστορική διαδρομή του «Banon»

Η ιστορία του «Banon» ανάγεται στα τέλη του 19ου αιώνα. Στη συγκεκριμένη γη με το χαμηλό γεωπονικό δυναμικό, ο αγρότης προσπαθεί να εκμεταλλευτεί όσο το δυνατόν καλύτερα τους ανεπαρκείς φυσικούς πόρους του περιβάλλοντος: πολυκαλλιέργεια ιδιοκατανάλωσης στα λιγοστά εύφορα εδάφη, ενώ στα πιο άγρια δασώδη ή θαμνώδη τμήματα συλλέγει ξύλο, θηράματα, μανιτάρια, μικρούς καρπούς, τρούφες ή λεβάντα. Επιπλέον ενός χοίρου και ενός μικρού ορνιθώνα, κάθε οικογένεια συντηρεί επίσης ένα μικρό οικιακό κοπάδι από λίγα πρόβατα και μερικές κατσίκες, ζώα που αλληλοσυμπληρώνονται, τόσο στον χώρο, καθώς επωφελούνται άριστα από τις γειτονικές θαμνώδεις εκτάσεις και τον δασικό υπόροφο, όσο και σε επίπεδο οικονομικής λειτουργικότητας. Ενώ το πρόβατο χρησιμοποιείται για το κρέας του, η αίγα προσφέρει το γάλα της, παίζοντας το ρόλο της «αγελάδας του φτωχού». Το γάλα αυτό χρησιμοποιείται νωπό για τη διατροφή της οικογένειας, αλλά μεταποιείται επίσης σε τυρί, μοναδικός τρόπος να διατηρηθεί η διατροφική αξία του.

Ενώ το τυρί παραγόταν για οικογενειακή κατανάλωση, απέκτησε εμπορική αξία χάρη στην περίσσεια παραγωγής σε σχέση με τις οικογενειακές ανάγκες. Αυτή η πλεονάζουσα παραγωγή άρχισε επομένως να διοχετεύεται στις τοπικές αγορές για να διατεθεί σε αυτές.

Τότε ακριβώς το Banon, πρωτεύουσα του καντονίου και γεωγραφικό κέντρο της Lure και της Albion, σταυροδρόμι σημαντικών οδών επικοινωνίας, αναδείχθηκε στον σημαντικότερο τόπο για εμποροπανηγύρεις ή τυροκομικές αγορές.

Η πρώτη αναφορά σε κεφάλια περιτυλιγμένου κατσικίσιου τυριού σε σχέση με την ονομασία Banon απαντάται στο έργο του Marius MORARD, του 1886, *Cuisinière provençale* (Η μαγείρισσα της Προβηγκίας).

Η μεταπολεμική περίοδος χαρακτηρίστηκε από τη σταδιακή εισαγωγή της τεχνικής προόδου στις μεθόδους τυροκομικής παραγωγής. Τα κοπάδια αιγών εξειδικεύθηκαν, με εγκατάλειψη του πλαισίου της οικογενειακής παραγωγής; ενώ το τυρί παραγόταν αρχικά για τη διατροφή της οικογένειας, και δευτερευόντως προς πώληση, στη συνέχεια άρχισε να παράγεται κυρίως προς πώληση (και να χρησιμοποιείται για τη διατροφή της οικογένειας το τυχόν πλεόνασμα).

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το τυρί «Banon» παρουσιάζει διπλή πρωτοτυπία, πολύ ιδιαίτερη μεταξύ των κατσικίσιων τυριών: γλυκό τυρόπηγμα (τυρί ταχείας πήξης ή τυρόπηγμα με τυτιά) περιτυλιγμένο με φύλλα καστανιάς.

Σύμφωνα με τη μελέτη του JM MARIOTTINI *A la Recherche d'un fromage: le Banon — éléments d'histoire et d'ethnologie* (Αναζητώντας ένα τυρί: το Banon — στοιχεία ιστορίας και εθνολογίας), το «Banon» υπήρξε τυρί στο οποίο ανέκαθεν εφαρμόζονταν η τεχνική της τυτιάς και παραμένει ένα από τα ελάχιστα τυριά που παράγονται με τη συγκεκριμένη τεχνική.

Όπως μαρτυρεί η ιστορία, η Προβηγκία αποτελεί σαφώς τμήμα μιας περιοχής με παράδοση στην παραγωγή τυριών «με τυτιά», σε αντίθεση με τη βόρεια Γαλλία, όπου επικρατεί η «γαλακτική» παράδοση (αργή πήξη διάρκειας περίπου 24 ωρών). Ήδη τον 15ο αιώνα προσφέρθηκαν στον βασιλιά René «αυτά τα μικρά μαλακά τυράκια, της τυτιάς»· η αναφορά στην τυτιά είναι σαφής.

Παραδοσιακά, τα σκεύη στράγγισης που χρησιμοποιούνται στην Προβηγκία έχουν μεγάλες οπές, το οποίο σημαίνει ότι το τυρόπηγμα ήταν τύπου τυτιάς (το γαλακτικό τυρόπηγμα δεν θα συγκρατούνταν από αυτά τα σκεύη στράγγισης).

Εξάλλου, η περιτύλιξη του τυριού, που χαρακτηρίζει το «Banon», έχει δύο στόχους: αφενός πρόκειται για τεχνική διατήρησης και, αφετέρου, για τεχνική παρασκευής. Με αυτόν τον τρόπο μεταποίησης του νεπού τυριού εκφράζεται ταυτοχρόνως η φροντίδα για διατήρηση και για βελτίωσή του.

Η μεταποίηση του προϊόντος αφορά κυρίως τον συνδυασμό του με τα φύλλα καστανιάς, με τα οποία περιτυλιγεται. Αυτή η τεχνική επιτρέπει τη μετάβαση από το τυρί τύπου Tome στο «Banon». Τα φύλλα αυτά μονώνουν το τυρί από τον αέρα και έχουν ρόλο ενισχυτικών, καθώς επιτρέπουν την ανάπτυξη των αρωματικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Αν και πολυάριθμα φυτικά είδη φαίνεται ότι μπορούν να συνδυαστούν με το τυρί (άμπελος, καστανιά, πλάτανος, καρδιά...), επικρατούν τα φύλλα καστανιάς, χάρη στη στερεή δομή και τη δεσμική τους ικανότητα.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

α) Φυσικό περιβάλλον

Η περιοχή της ονομασίας δέχεται μεσογειακή επιρροή, με εδάφη ελάχιστα γόνιμα, κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα, τα οποία συνήθως φθάνουν ως την επιφάνεια και δεν συγκρατούν το νερό. Τα στοιχεία αυτά δημιουργούν θαμνώδη βλάστηση, αποτελούμενη από ακανθώδεις θάμνους, κράταιγους, τσαπουρνιές, λαδανιές, άρκευθους, λεβάντες, θρούμπι, θυμάρι κ.λπ. και καστανιές, που φυτεύθηκαν περίπου το 1860 σε απαβεστωμένες περιοχές.

Είναι ένα περιβάλλον ιδιαίτερος κατάλληλο για την αιγοτροφία και την πρακτική της ποιμενικής κτηνοτροφίας.

β) Το γεωργο-ποιμενικό σύστημα

Για τον κτηνοτρόφο, οι βοσκότοποι και οι εκτάσεις παραγωγής χορτονομής αποτελούν τη βάση της διατροφής των αιγών. Είναι ενσωματωμένα στη διατροφική στρατηγική του κοπαδιού. Οι κτηνοτρόφοι επομένως εφαρμόζουν ένα ιδιαίτερο σύστημα παραγωγής που συνδυάζει αυτή την ποικιλία φυσικών πόρων.

Η βόσκηση συνδυάζει τρεις τύπους πόρων: φυσικούς λειμώνες, δάση και ψυχανθή πλούσια σε άζωτο. Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι οδηγούν οι ίδιοι τις κατσίκες τους στη βόσκη, γεγονός που τους επιτρέπει, αναλόγως της τροφής που λαμβάνουν στη διαδρομή και όσο προχωρεί η εποχή, να συμπληρώνουν τη διατροφή τους με βόσκηση σε λειμώνες ονοβρυχιάς ή μηδικής.

Αυτό το σύστημα εκτροφής αποτελεί μια αγροτική συνήθεια που συμβάλλει σημαντικά στην τυπικότητα του τυριού σε σχέση με την περιοχή του.

γ) Η τεχνική παρασκευής

Η τεχνική γλυκού τυροπήγματος επιβάλλεται από τις κλιματικές συνθήκες (υψηλή θερμοκρασία και ξηρασία του κλίματος της περιοχής). Είναι πράγματι αδύνατον στην περιοχή, χωρίς ειδικά τεχνικά μέσα, να ψυχθεί το γάλα και στη συνέχεια να διατηρηθεί σε χαμηλή θερμοκρασία, ώστε να δράσουν οι γαλακτικές ζύμες χωρίς να ξινίσει το γάλα. Πρέπει επομένως να ενεργοποιηθεί η πήξη του γάλακτος, δηλαδή η συσσωμάτωσή του, με τη βοήθεια της πυτιάς.

Η περιτύλιξη των τυριών τύπου Tome επέτρεπε στους κτηνοτρόφους να καλύπτουν όλο το τροφικό έτος, και ιδίως να αντεπεξέρχονται στην ένδεια της χειμερινής περιόδου, όπου οι αίγες στερεύουν.

Το «Banon» είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού όλων αυτών των παραγόντων: φτωχό περιβάλλον που ευνοεί την εκτατική εκτροφή των αιγών και αξιοποιήθηκε από τον άνθρωπο, θερμό και ξηρό κλίμα που οδήγησε με φυσικό τρόπο στην πρακτική του τυροπήγματος πυτιάς και τεχνική μεταποίησης (περιτύλιξη) που επιτρέπει τη διατήρηση των τυριών με την πάροδο του χρόνου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf>

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1212/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Νοεμβρίου 2013

σχετικά με τη δασμολογική κατάταξη ορισμένων εμπορευμάτων στη Συνδυασμένη Ονοματολογία

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου, της 23ης Ιουλίου 1987, για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Προκειμένου να εξασφαλισθεί η ενιαία εφαρμογή της Συνδυασμένης Ονοματολογίας που προσαρτάται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87, είναι αναγκαίο να θεσπιστούν μέτρα όσον αφορά τη δασμολογική κατάταξη των εμπορευμάτων που αναφέρονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
- (2) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 προβλέπει τους γενικούς κανόνες για την ερμηνεία της Συνδυασμένης Ονοματολογίας (ΣΟ). Οι εν λόγω κανόνες εφαρμόζονται επίσης σε κάθε άλλη ονοματολογία η οποία βασίζεται εν όλω ή εν μέρει στη ΣΟ ή προσέθεται σε αυτήν κάποια νέα υποδιαίρεση και θεσπίζεται με ειδικές διατάξεις της Ένωσης με σκοπό την εφαρμογή δασμολογικών και άλλων μέτρων σχετικά με τις εμπορευματικές συναλλαγές.
- (3) Κατ' εφαρμογή των εν λόγω γενικών κανόνων, τα εμπορεύματα που περιγράφονται στη στήλη (1) του πίνακα που παρατίθεται στο παράρτημα πρέπει να υπαχθούν στους κωδικούς ΣΟ που εμφανίζονται στη στήλη (2), για τους λόγους που αναφέρονται στη στήλη (3) του εν λόγω πίνακα.
- (4) Είναι σκόπιμο να προβλεφθεί ότι οι δεσμευτικές δασμολογικές πληροφορίες που εκδόθηκαν για τα εμπορεύματα τα οποία αφορά ο παρών κανονισμός και οι οποίες δεν είναι

σύμφωνες με τον παρόντα κανονισμό θα συνεχίσουν, για ορισμένο χρονικό διάστημα, να αποτελούν αντικείμενο επίκλησης από τον κάτοχό τους, σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92⁽²⁾. Το εν λόγω χρονικό διάστημα να οριστεί στους τρεις μήνες.

- (5) Η επιτροπή τελωνειακού κώδικα δεν εξέδωσε γνώμη σχετικά με το σημείο 1 του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού εντός της προθεσμίας που όρισε ο πρόεδρος της· τα μέτρα που προβλέπονται στο σημείο 2 του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής τελωνειακού κώδικα,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα εμπορεύματα που περιγράφονται στη στήλη (1) του πίνακα που παρατίθεται στο παράρτημα κατατάσσονται στη Συνδυασμένη Ονοματολογία στους κωδικούς ΣΟ που αναφέρονται στη στήλη (2) του εν λόγω πίνακα.

Άρθρο 2

Οι δεσμευτικές δασμολογικές πληροφορίες που δεν συμφωνούν με τον παρόντα κανονισμό μπορούν να συνεχίσουν να αποτελούν αντικείμενο επίκλησης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 12 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92, για χρονικό διάστημα τριών μηνών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 26 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Algirdas ŠEMETA
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92 του Συμβουλίου, της 12ης Οκτωβρίου 1992, περί θεσπίσεως κοινοτικού τελωνειακού κώδικα (ΕΕ L 302 της 19.10.1992, σ. 1).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Περιγραφή των εμπορευμάτων	Κατάταξη (Κωδικός ΣΟ)	Αιτιολογία
(1)	(2)	(3)
<p>1. Όργανο μέτρησης καρδιακού παλμού αποτελούμενο από:</p> <ul style="list-style-type: none"> — αισθητήρα καρδιακού παλμού και ασύρματο πομπό, ενσωματωμένο σε θωρακικό ιμάντα, — συσκευή παρακολούθησης καρδιακού ρυθμού με ενσωματωμένα ασύρματο δέκτη και ρολόι, με πλήκτρα χειρισμού και οπτικοηλεκτρονική οθόνη, που μπορεί να φορεθεί στον καρπό, — βραχιόλι στερέωσης της συσκευής παρακολούθησης καρδιακού ρυθμού στο τιμόνι του ποδηλάτου. <p>Οι καρδιακοί παλμοί καταγράφονται από τον αισθητήρα και τα αντίστοιχα δεδομένα διαβιβάζονται ασύρματα στη συσκευή παρακολούθησης, η οποία υπολογίζει τον καρδιακό ρυθμό (πραγματικό, μέγιστο ή μέσο) και εμφανίζει το αποτέλεσμα στην οθόνη.</p> <p>Το όργανο λειτουργεί επίσης ως ρολόι και ως χρονόμετρο.</p> <p>(*) Βλέπε εικόνα 1.</p>	9031 80 38	<p>Η κατάταξη διέπεται από τους γενικούς κανόνες 1, 3 στοιχείο β) και 6 για την ερμηνεία της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, τη σημείωση 3 του κεφαλαίου 90 και το κείμενο των κωδικών ΣΟ 9031, 9031 80 και 9031 80 38.</p> <p>Ο αισθητήρας καρδιακού παλμού και η συσκευή παρακολούθησης καρδιακού ρυθμού έχουν σκοπό να συμβάλουν από κοινού σε μια επακριβώς καθορισμένη λειτουργία υπό την έννοια της σημείωσης 3 του κεφαλαίου 90 σε συνδυασμό με τη σημείωση 4 του τμήματος XVI, δεδομένου ότι ο αισθητήρας καταγράφει τον καρδιακό παλμό και αποστέλλει τα σήματα στη συσκευή παρακολούθησης για επεξεργασία και απεικόνιση.</p> <p>Το όργανο είναι ένα σύνθετο προϊόν αποτελούμενο από κατασκευαστικά στοιχεία που κατατάσσονται στο κεφάλαιο 90 (συσκευές μέτρησης ή ελέγχου) και στο κεφάλαιο 91 (ωρολογιοποιία). Κατ' εφαρμογή του κανόνα 3 στοιχείο β) πρέπει να καταταχθεί ωσάν να απαρτιζόταν μόνο από το κατασκευαστικό στοιχείο το οποίο προσδίδει στο όργανο τον ουσιώδη χαρακτήρα του.</p> <p>Λόγω των αντικειμενικών χαρακτηριστικών του οργάνου, δηλαδή επειδή υπερτερούν τα κατασκευαστικά στοιχεία που διασφαλίζουν τις λειτουργίες μέτρησης και παρακολούθησης του καρδιακού παλμού, τα κατασκευαστικά στοιχεία μέτρησης είναι αυτά που προσδίδουν στο όργανο τον ουσιώδη χαρακτήρα του. Η λειτουργία του οργάνου ως ρολογιού είναι επικουρική σε σχέση με τη λειτουργία του ως συσκευής μέτρησης, διότι η συσκευή διενέργειας μετρήσεων με βάση τον χρόνο (καρδιακοί παλμοί ανά λεπτό) λαμβάνει υπόψη τις ενδείξεις του ρολογιού για τον προσδιορισμό των χρονικών συγκρίσεων κατά την διενέργεια της μέτρησης. Κατά συνέπεια, αποκλείεται η κατάταξη στην κλάση 9102 ως ρολόι.</p> <p>Επίσης, αποκλείεται η κατάταξη στην κλάση 9018 ως όργανο ή συσκευή ιατρικής, επειδή η συσκευή δεν χρησιμοποιείται γενικώς κατά την επαγγελματική άσκηση της ιατρικής (βλέπε επίσης την πρώτη παράγραφο των επεξηγηματικών σημειώσεων του Εναρμονισμένου Συστήματος (ΕΣΕΣ) στην κλάση 9018).</p> <p>Η διενέργεια μέτρησης σε σχέση με τον παράγοντα χρόνο (προσδιορισμός του καρδιακού ρυθμού ή του καρδιακού παλμού ανά λεπτό) δεν ισοδυναμεί με υπολογισμό του συνολικού αριθμού μονάδων κάθε είδους (βλ. επίσης τις ΕΣΕΣ της κλάσης 9029, στοιχείο Α)). Κατά συνέπεια, αποκλείεται η κατάταξη στη διάκριση 9029 10 00 «Μετρητές στροφών ή παραγωγής, ταξίμετρα, μετρητές της απόστασης που έχει διανυθεί, βηματόμετρα και παρόμοιοι μετρητές».</p> <p>Ο προσδιορισμός του καρδιακού ρυθμού (καρδιακοί παλμοί ανά λεπτό) δεν αποτελεί προσδιορισμό του αριθμού των στροφών ή της γραμμικής ταχύτητας (βλέπε επίσης τις ΕΣΕΣ της κλάσης 9029, στοιχείο Β)). Κατά συνέπεια, αποκλείεται επίσης η κατάταξη στη διάκριση 9029 20 «Συσκευές ένδειξης της ταχύτητας και ταχύμετρα».</p>

(1)	(2)	(3)
<p>2. Αισθητήρας καρδιακού παλμού και ασύρματος πομπός, ενσωματωμένα σε θωρακικό μάντα που μπορεί να φορεθεί γύρω από το στήθος για την ανίχνευση του καρδιακού παλμού.</p> <p>Το προϊόν καταγράφει τους καρδιακούς παλμούς και διαβιβάζει ασύρματα τα αντίστοιχα δεδομένα σε συσκευή παρακολούθησης του καρδιακού ρυθμού που δεν περιλαμβάνεται στην παρουσίαση.</p> <p>(*) Βλέπε εικόνα 2.</p>	9031 90 85	<p>Ως εκ τούτου, το όργανο πρέπει να καταταγεί στον κωδικό ΣΟ 9031 80 38 «Άλλα ηλεκτρονικά όργανα, συσκευές και μηχανήματα μέτρησης ή ελέγχου» που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού στο κεφάλαιο 90.</p> <p>Η κατάταξη διέπεται από τους γενικούς κανόνες 1 και 6 για την ερμηνεία της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, από τη σημείωση 2 στοιχείο β) του κεφαλαίου 90, καθώς και από το κείμενο των κωδικών ΣΟ 9031, 9031 90 και 9031 90 85.</p> <p>Το προϊόν είναι κατάλληλο για χρήση αποκλειστικά ή κυρίως με όργανο μέτρησης καρδιακού παλμού της κλάσης 9031. Αποτελεί ουσιώδες κατασκευαστικό στοιχείο για τη λειτουργία του οργάνου μέτρησης καρδιακού παλμού, δεδομένου ότι το τελευταίο δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς αυτό.</p> <p>Επομένως, το προϊόν πρέπει να καταταχθεί στον κωδικό ΣΟ 9031 90 85 «Άλλα μέρη οργάνων, συσκευών και μηχανημάτων μέτρησης ή ελέγχου» που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού στο κεφάλαιο 90.</p>

(*) Οι εικόνες έχουν αποκλειστικά ενημερωτικό σκοπό.



Εικόνα 1



Εικόνα 2

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1213/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 27ης Νοεμβρίου 2013

για καθορισμό των κατ' αποκοπή τιμών εισαγωγής για τον προσδιορισμό της τιμής εισόδου ορισμένων οπωροκηπευτικών

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) ⁽¹⁾,Έχοντας υπόψη τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής, της 7ης Ιουνίου 2011, για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 136 παράγραφος 1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 προβλέπει, κατ' εφαρμογή των αποτελεσμάτων των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, τα κριτήρια για τον καθορισμό από την Επιτροπή των κατ'

αποκοπή τιμών εισαγωγής από τρίτες χώρες, για τα προϊόντα και τις περιόδους που ορίζονται στο παράρτημα XVI μέρος Α του εν λόγω κανονισμού.

- (2) Η κατ' αποκοπή τιμή εισαγωγής υπολογίζεται κάθε εργάσιμη ημέρα, σύμφωνα με το άρθρο 136 παράγραφος 1 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011, λαμβανομένων υπόψη των ημερήσιων μεταβλητών στοιχείων. Συνεπώς, ο παρών κανονισμός θα πρέπει να αρχίσει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι κατ' αποκοπή τιμές εισαγωγής που αναφέρονται στο άρθρο 136 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 καθορίζονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 2*Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*,

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,

Jerzy PLEWA

Γενικός Διευθυντής Γεωργίας και
Αγροτικής Ανάπτυξης

⁽¹⁾ ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 157 της 15.6.2011, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Οι κατ' αποκοπή τιμές εισαγωγής για τον προσδιορισμό της τιμής εισόδου ορισμένων οπωροκηπευτικών

(ευρώ/100 kg)

Κωδικός ΣΟ	Κωδικός τρίτων χωρών ⁽¹⁾	Κατ' αποκοπή τιμή εισαγωγής
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
	TR	68,0
ZZ	68,0	
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

⁽¹⁾ Ονοματολογία των χωρών που ορίζεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1833/2006 της Επιτροπής (ΕΕ L 354 της 14.12.2006, σ. 19). Ο κωδικός «ZZ» αντιπροσωπεύει «άλλες χώρες καταγωγής».

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Νοεμβρίου 2013

σχετικά με τη γνωστοποίηση από την Ελληνική Δημοκρατία μεταβατικού εθνικού σχεδίου κατά το άρθρο 32 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί βιομηχανικών εκπομπών

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό C(2013) 8133]

(Το κείμενο στην ελληνική γλώσσα είναι το μόνο αυθεντικό)

(2013/687/ΕΕ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη την οδηγία 2010/75/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 24ης Νοεμβρίου 2010, περί βιομηχανικών εκπομπών (ολοκληρωμένη πρόληψη και έλεγχος της ρύπανσης) ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 32 παράγραφος 5 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 32 παράγραφος 5 πρώτο εδάφιο της οδηγίας 2010/75/ΕΕ, η Ελληνική Δημοκρατία υπέβαλε στην Επιτροπή το μεταβατικό εθνικό σχέδιο (ΜΕΣ) στις 19 Δεκεμβρίου 2012 ⁽²⁾.
- (2) Κατά την αξιολόγηση της πληρότητας του ΜΕΣ, η Επιτροπή διαπίστωσε ότι για αρκετές μονάδες έλειπαν οι πληροφορίες σχετικά με την ημερομηνία κατά την οποία οι μονάδες αυτές έλαβαν άδεια για πρώτη φορά. Ως εκ τούτου, με επιστολή της 11ης Ιουνίου 2013 ⁽³⁾, η Επιτροπή ζήτησε από τις ελληνικές αρχές να παράσχουν τις ελλείπουσες πληροφορίες, καθώς και διευκρίνιση όσον αφορά τη συνολική ονομαστική θερμική ισχύ συγκεκριμένης μονάδας καύσης.
- (3) Η Ελληνική Δημοκρατία υπέβαλε στην Επιτροπή συμπληρωματικές πληροφορίες με επιστολή της 25ης Ιουνίου 2013 ⁽⁴⁾.
- (4) Κατόπιν περαιτέρω αξιολόγησης του ΜΕΣ και των συμπληρωματικών πληροφοριών που διαβιβάστηκαν, η Επιτροπή έστειλε δεύτερη επιστολή, στις 8 Ιουλίου 2013 ⁽⁵⁾, με την

οποία επανέλαβε το αίτημά της για παροχή πληροφοριών σχετικά με την ημερομηνία κατά την οποία διάφορες μονάδες έλαβαν άδεια για πρώτη φορά και ζήτησε διευκρινίσεις όσον αφορά τη χρήση για μία μονάδα της παρέκκλισης που αναφέρεται στη σημείωση 4 του πίνακα Γ1 του προσαρτήματος Γ στο παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης 2012/115/ΕΕ της Επιτροπής, της 10ης Φεβρουαρίου 2012, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τα μεταβατικά εθνικά σχέδια που αναφέρονται στην οδηγία 2010/75/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί βιομηχανικών εκπομπών ⁽⁶⁾.

- (5) Με επιστολή της 30ής Ιουλίου 2013 ⁽⁷⁾, η Ελληνική Δημοκρατία παρέσχε τις ζητηθείσες συμπληρωματικές πληροφορίες και διευκρινίσεις, σύμφωνα με την εκτελεστική απόφαση 2012/115/ΕΕ.
- (6) Ακολούθως, το ΜΕΣ αξιολογήθηκε από την Επιτροπή, σύμφωνα με το άρθρο 32 παράγραφοι 1, 3 και 4 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ και την εκτελεστική απόφαση 2012/115/ΕΕ.
- (7) Συγκεκριμένα, η Επιτροπή εξέτασε τη συνέπεια και την ορθότητα των δεδομένων, τις παραδοχές και τους υπολογισμούς που χρησιμοποιήθηκαν για τον καθορισμό των συμβολών καθεμιάς από τις μονάδες καύσης που καλύπτονται από το ΜΕΣ στα ανώτατα όρια εκπομπών που καθορίζονται στο ΜΕΣ και ανέλυσε κατά πόσον περιλαμβάνονται οι γενικοί και επιμέρους στόχοι, μέτρα και χρονοδιαγράμματα για την επίτευξη αυτών των στόχων, καθώς και τον μηχανισμό παρακολούθησης για την εκτίμηση της μελλοντικής συμμόρφωσης
- (8) Η Επιτροπή διαπίστωσε ότι τα ανώτατα όρια εκπομπών για τα έτη 2016 και 2019 είχαν υπολογιστεί με τη χρήση των κατάλληλων δεδομένων και τύπων και ότι οι υπολογισμοί ήταν ορθοί. Η Ελληνική Δημοκρατία έχει παράσχει επαρκείς πληροφορίες όσον αφορά τα μέτρα που θα τεθούν σε εφαρμογή προκειμένου να επιτευχθούν τα ανώτατα όρια εκπομπών, η παρακολούθηση και η υποβολή εκθέσεων στην Επιτροπή σχετικά με την εφαρμογή του ΜΕΣ.

⁽¹⁾ ΕΕ L 334 της 17.12.2010, σ. 17.

⁽²⁾ Η γνωστοποίηση από την Ελληνική Δημοκρατία λήφθηκε με ηλεκτρονικό μήνυμα στις 19 Δεκεμβρίου 2012 και πρωτοκολλήθηκε από την Επιτροπή αυθημερόν με αριθμό καταχώρισης: Ares(2012)1526291.

⁽³⁾ Ares(2013)1981975.

⁽⁴⁾ Ares(2013)2480530.

⁽⁵⁾ Ares(2013)2586817.

⁽⁶⁾ ΕΕ L 52 της 24.2.2012, σ. 12.

⁽⁷⁾ Ares(2013)2847956.

- (9) Σύμφωνα με τα πρόσθετα στοιχεία που υποβλήθηκαν, η Επιτροπή είναι πεπεισμένη ότι οι ελληνικές αρχές έχουν λάβει υπόψη το σύνολο των διατάξεων που προβλέπονται στο άρθρο 32 παράγραφοι 1, 3 και 4 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ και στην εκτελεστική απόφαση 2012/115/ΕΕ.
- (10) Η Επιτροπή θεωρεί ότι η εφαρμογή του ΜΕΣ πρέπει να ισχύει με την επιφύλαξη άλλης εφαρμοστέας εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας. Συγκεκριμένα, με τον καθορισμό των όρων της μεμονωμένης άδειας για κάθε μονάδα καύσης που καλύπτεται από το ΜΕΣ, η Ελληνική Δημοκρατία αναλαμβάνει τη δέσμευση να εξασφαλίσει ότι δεν διακυβεύεται η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις που καθορίζονται, μεταξύ άλλων, στην οδηγία 2010/75/ΕΕ, στην οδηγία 2008/50/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Μαΐου 2008, για την ποιότητα του ατμοσφαιρικού αέρα και καθαρότερο αέρα για την Ευρώπη⁽¹⁾ και στην οδηγία 2001/81/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 23ης Οκτωβρίου 2001, σχετικά με εθνικά ανώτατα όρια εκπομπών για ορισμένους ατμοσφαιρικούς ρύπους⁽²⁾.
- (11) Σύμφωνα με το άρθρο 32 παράγραφος 6 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ, η Ελληνική Δημοκρατία οφείλει να ενημερώνει την Επιτροπή για κάθε επακόλουθη αλλαγή του ΜΕΣ. Η Επιτροπή πρέπει να αξιολογήσει κατά πόσον οι εν λόγω αλλαγές πληρούν τις διατάξεις που καθορίζονται στο άρθρο 32 παράγραφοι 1, 3 και 4 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ και στην εκτελεστική απόφαση 2012/115/ΕΕ,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

1. Δυνάμει του άρθρου 32 παράγραφοι 1, 3 και 4 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ και της εκτελεστικής απόφασης 2012/115/ΕΕ, δεν εγείρονται αντιρρήσεις κατά του μεταβατικού εθνικού σχεδίου

(ΜΕΣ) το οποίο η Ελληνική Δημοκρατία γνωστοποίησε στην Επιτροπή στις 19 Δεκεμβρίου 2012, δυνάμει του άρθρου 32 παράγραφος 5 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ, όπως αυτό τροποποιήθηκε σύμφωνα με τις συμπληρωματικές πληροφορίες που διαβιβάστηκαν στις 25 Ιουνίου 2013 και στις 30 Ιουλίου 2013⁽³⁾.

2. Οι ονομασίες των εγκαταστάσεων που καλύπτονται από το ΜΕΣ, οι ρύποι για τους οποίους καλύπτονται οι εν λόγω εγκαταστάσεις και τα ισχύοντα ανώτατα όρια εκπομπών καθορίζονται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

3. Η εφαρμογή του μεταβατικού εθνικού σχεδίου από τις ελληνικές αρχές δεν απαλλάσσει την Ελληνική Δημοκρατία από τη συμμόρφωση με τις διατάξεις της οδηγίας 2010/75/ΕΕ σχετικά με τις εκπομπές από τις μεμονωμένες μονάδες καύσης που καλύπτονται από το σχέδιο, και με την περιβαλλοντική νομοθεσία άλλων αρμόδιων οργάνων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Άρθρο 2

Η Επιτροπή θα αξιολογεί κατά πόσον τυχόν επακόλουθες αλλαγές του ΜΕΣ που θα γνωστοποιήσει στο μέλλον η Ελληνική Δημοκρατία πληρούν τις διατάξεις που προβλέπονται στο άρθρο 32 παράγραφοι 1, 3 και 4 της οδηγίας 2010/75/ΕΕ και στην εκτελεστική απόφαση 2012/115/ΕΕ.

Άρθρο 3

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στην Ελληνική Δημοκρατία.

Βρυξέλλες, 26 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή
Janez POTOČNIK
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 152 της 11.6.2008, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 309 της 27.11.2001, σ. 22.

⁽³⁾ Η ενοποιημένη έκδοση του ΜΕΣ πρωτοκολλήθηκε από την Επιτροπή στις 7 Αυγούστου 2013 με αριθμό καταχώρισης Ares (2013)2847956.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κατάλογος των μονάδων που περιλαμβάνονται στο ΜΕΣ

Αριθμός	Ονομασία μονάδας	Συνολική ονομαστική θερμική ισχύς (MW) στις 31.12.2010	Ρύπους που καλύπτει το ΜΕΣ		
			SO ₂	NO _x	σκόνη
1	Μεγαλόπολη 3	839	√	√	√
2	Μεγαλόπολη 4	822	√	√	√
3	Μελίτη 1	796	√	√	√
4	Άγιος Δημήτριος 1-2	1 524	√	√	√
5	Άγιος Δημήτριος 3-4	1 574	√	√	√
6	Άγιος Δημήτριος 5	892	√	√	√
7	Καρδιά 3	812	√	√	√
8	Καρδιά 4	812	√	√	√

Συνοπτική παρουσίαση των ανώτατων ορίων εκπομπών

(σε τόνους)

	2016	2017	2018	2019	1.1 – 30.6.2020
SO ₂	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO _x	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
σκόνη	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

III

(Λοιπές πράξεις)

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑΣ ΑΡΧΗΣ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

αριθ. 258A/13/COL

της 25ης Ιουνίου 2013

με την οποία γίνεται δεκτή αίτηση παρέκκλισης βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης που αναφέρεται στο σημείο 13γ του κεφαλαίου I του παραρτήματος XIII της συμφωνίας για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο (Οδηγία 2008/68/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 24ης Σεπτεμβρίου 2008, σχετικά με τις εσωτερικές μεταφορές επικίνδυνων εμπορευμάτων) ώστε να επιτραπεί η μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων όπως περιγράφεται στο άρθρο 12 του νορβηγικού κανονισμού περί χερσαίων μεταφορών επικίνδυνων εμπορευμάτων αριθ. 384 της 1ης Απριλίου 2009 (Forskrift om landtransport av farlig gods, «ο νορβηγικός κανονισμός»), στον βαθμό που η μεταφορική εταιρεία έχει σύμβουλο ασφαλείας ADR και στον βαθμό που τα άτομα τα οποία διεκπεραιώνουν και μεταφέρουν επικίνδυνα απόβλητα παρακολουθούν ειδική κατάρτιση πριν λάβουν την έγκριση να το πράξουν

Η ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ,

Έχοντας υπόψη την πράξη που αναφέρεται στο σημείο 13γ του κεφαλαίου I του παραρτήματος XIII της συμφωνίας ΕΟΧ,

Οδηγία 2008/68/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 24ης Σεπτεμβρίου 2008, σχετικά με τις εσωτερικές μεταφορές επικίνδυνων εμπορευμάτων (εφεξής η πράξη),

όπως προσαρμόστηκε με το πρωτόκολλο 1 της συμφωνίας ΕΟΧ,

Έχοντας υπόψη το άρθρο 9 της πράξης και τις αποφάσεις αριθ. 3/12/SC και 4/12/SC της μόνιμης επιτροπής,

Έχοντας υπόψη την απόφαση αριθ. 88/13/COL της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ, της 27ης Φεβρουαρίου 2013, (αριθ. αναφ. 661691) σχετικά με την υποβολή στην επιτροπή Μεταφορών της ΕΖΕΣ σχέδιο μέτρων που πρέπει να λάβει η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ όσον αφορά την αίτηση της Νορβηγίας, και να εξουσιοδοτήσει το αρμόδιο Μέλος του Σώματος να εγκρίνει την τελική απόφαση εάν η επιτροπή μεταφορών της ΕΖΕΣ εγκρίνει ομόφωνα το σχέδιο απόφασης,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

Η κυβέρνηση της Νορβηγίας, με επιστολή της 17ης Οκτωβρίου 2011 που απευθυνόταν στην Αρχή (αριθ. αναφ. 611939), ζήτησε τέσσερις παρεκκλίσεις, καθώς και την άδεια για ένα περιοριστικό μέτρο βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) και του άρθρου 5 παράγραφος 2 της πράξης. Στην αίτηση διευκρινιζόταν

ότι οι παρεκκλίσεις αποτελούσαν τρέχουσες διατάξεις της εθνικής έννομης τάξης όπως καθορίζεται στα άρθρα 12, 13, 16, 21 και 28 του νορβηγικού κανονισμού.

Με ανακοίνωση της 24ης Αυγούστου 2012, η νορβηγική κυβέρνηση ενημέρωσε την Αρχή ότι είχε αφαιρέσει το άρθρο 21 του νορβηγικού κανονισμού (πυροτεχνικός εξοπλισμός έκτακτης ανάγκης) από την αίτηση παρεκκλίσεων.

Σύμφωνα με το άρθρο 9 της οδηγίας 2008/68 και των αποφάσεων αριθ. 3/12/SC και 4/12/SC της μόνιμης επιτροπής, η Αρχή, στις 5 Οκτωβρίου 2012, υπέβαλε στην επιτροπή Μεταφορών της ΕΖΕΣ ένα πρώτο σχέδιο μέτρων που έπρεπε να ληφθούν (εφεξής «η επιτροπή» αριθ. αναφ. 648711 και 643174).

Αυτά τα σχέδια μέτρων στηρίχτηκαν σε έκθεση εκτίμησης του κινδύνου της 14ης Ιουνίου 2012, όπως το είχε αναθέσει η Αρχή στην Det Norske Veritas (DNV) (αριθ. αναφ. 640432).

Στις 8 Νοεμβρίου 2012, η επιτροπή συνήλθε και συζήτησε το πρώτο σχέδιο μέτρων (αριθ. αναφ. 652659, πρακτικά της συνεδρίασης).

Με επιστολή της 26ης Νοεμβρίου 2012 (αριθ. αναφ. 654691), η νορβηγική κυβέρνηση αφαίρεσε τα άρθρα 13 (βυτιοφόρο όχημα αεροδρομίου), 16 (βαλβίδα ασφαλείας) και 28 (ΕΧ/II/III μονάδες μεταφοράς) από την αίτηση παρεκκλίσεων, ενώ διατήρησε την αίτησή της για παρέκκλιση όσον αφορά το άρθρο 12 (μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων).

Κατά συνέπεια, η εναπομένουσα παρέκκλιση που ζητήθηκε δυνάμει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης αφορά το άρθρο 12 του νορβηγικού κανονισμού που επιτρέπει τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων στη Νορβηγία. Η συγκεκριμένη διάταξη έχει ως εξής:

«Άρθρο 12 - Μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων

1. Κατά τη μεταφορά επικίνδυνων εμπορευμάτων καθαρού βάρους μέχρι 500 χλγρ. ανά μονάδα μεταφοράς/σιδηροδρομικό βαγόνι, τα οποία έχουν ταξινομηθεί ως επικίνδυνα απόβλητα σύμφωνα με τους κανονισμούς για απόβλητα, ισχύουν μόνον οι απαιτήσεις ADR και RID για τη συσκευασία, τις δεξαμενές, τη σήμανση, τις μικτές συσκευασίες και τα έγγραφα μεταφοράς.

2. Κατά τη συλλογή υγρών αποβλήτων που παραδίδονται σε μπιτόνια, κουτιά, κλπ, μπορεί να χρησιμοποιείται εξωτερική συσκευασία όπως βαρέλια εγκεκριμένα από τα Ηνωμένα Έθνη, άκαμπτο IBC ή μεγάλη συσκευασία. Κατάλοιπα κόλλας, χρωμάτων, διαλύματα ρητίνης ή παρόμοιες ουσίες σε συσκευασίες μέχρι 10 λίτρων μπορούν να μεταφέρονται σε παλέτες με στεφάνια παλετών, εάν είναι κατάλληλα σφραγισμένες ώστε να αποφεύγεται η διαρροή.

3. Επικίνδυνα απόβλητα από νοικοκυριά μπορούν να μεταφέρονται σε ειδικά δοχεία με ασφαλισμένο κάλυμμα. Τα δοχεία αυτά μπορούν να φέρουν την ένδειξη «επικίνδυνα απόβλητα». Οι απαιτήσεις ADR/RID για τις μικτές συσκευασίες δεν είναι απαραίτητο να τηρούνται εφόσον έχουν ληφθεί κατάλληλα μέτρα για να αποτρέπονται επικίνδυνες αντιδράσεις.

4. Το έντυπο διασάφησης σύμφωνα με τους κανονισμούς για τα απόβλητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως έγγραφο μεταφοράς.»

Ως προς αυτό, το σχέδιο μέτρων που υποβλήθηκε στην επιτροπή στις 5 Οκτωβρίου 2012 έχει ως εξής:

«Η αίτηση παρέκκλισης σε σχέση με το άρθρο 12 του νορβηγικού κανονισμού σχετικά με τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων θα πρέπει να γίνει αποδεκτή στον βαθμό που η μεταφορική εταιρεία έχει σύμβουλο ασφαλείας ADR, και στην περίπτωση που οι οδηγοί έχουν επεκταθείσα άδεια οδήγησης, κατηγορίας Γ ή Δ. Ως προς τα υπόλοιπα, θα πρέπει να απορριφθεί.»

Στην επιστολή της της 26ης Νοεμβρίου 2012, η νορβηγική κυβέρνηση ανέφερε τα εξής:

«Άρθρο 12 Μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων

Η νορβηγική κυβέρνηση διατηρεί την αίτησή της προς την Αρχή για εθνική παρέκκλιση σε σχέση με το παρόν άρθρο, με ορισμένες προσαρμογές.

Η Νορβηγία θέλει να τονίσει ότι οι άδειες οδήγησης που έχουν επεκταθεί για οδηγούς οχημάτων (κατηγορία Γ ή Δ) δεν είναι ενδεδειγμένες για την ασφάλεια της μεταφοράς επικίνδυνων εμπορευμάτων.

Η παρέκκλιση θα αφορά μόνο την ADR. Οι εταιρείες θα πρέπει εξάλλου να διαθέτουν σύμβουλο ασφαλείας ADR/RID. Τα άτομα

που χειρίζονται και μεταφέρουν επικίνδυνα απόβλητα πρέπει να παρακολουθήσουν ειδική κατάρτιση πριν λάβουν έγκριση ως προς αυτό.»

Μετά την αίτηση που υπέβαλε η Αρχή, η νορβηγική κυβέρνηση προέβη στις ακόλουθες διευκρινίσεις με ηλεκτρονικό μήνυμα, στις 13 Δεκεμβρίου 2012 (αριθ. αναφ. 656664) όσον αφορά τις τροποποιήσεις που πρότεινε:

«Αυτή η εναλλακτική πρόταση, όσον αφορά τις απαιτήσεις κατάρτισης, θα περιοριστεί στις οδικές μεταφορές μόνο και προϋποθέτει ότι οι οδηγοί οχημάτων που μεταφέρουν επικίνδυνα εμπορεύματα θα παρακολουθήσουν μαθήματα κατάρτισης στους ακόλουθους τομείς:

- γενικές απαιτήσεις που διέπουν τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων
- κυριότερα είδη κινδύνων, ιδίως από την πλευρά της σήμανσης και της επίθεσης ετικέτας
- μέτρα πρόληψης και ασφαλείας κατάλληλα για τους διάφορους τύπους κινδύνων
- φόρτωση, εκφόρτωση και μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων με ασφαλή τρόπο
- σκοπός και λειτουργία του τεχνικού εξοπλισμού των οχημάτων
- βασικές πληροφορίες για την ελαχιστοποίηση του ενδεχομένου να συμβεί κάποιο περιστατικό
- διαδικασίες για την αντίδραση σε καταστάσεις εκτάκτου ανάγκης, περιλαμβανομένων των μέτρων που μπορούν να αποδειχθούν αναγκαία για τη δική τους ασφάλεια και για την ασφάλεια του κοινού και του περιβάλλοντος σε περίπτωση ατυχήματος
- ευαισθητοποίηση σε θέματα ασφαλείας

Ο εργοδότης διατηρεί αρχείο με τα μαθήματα κατάρτισης που παρακολούθησε ο οδηγός το οποίο θέτει στη διάθεση του οδηγού ή της αρμόδιας αρχής, κατόπιν αιτήσεως.

Η ακριβής διατύπωση της αναθεωρημένης παραγράφου 12 δεν έχει ακόμη ολοκληρωθεί, αλλά η πρόταση περιλαμβάνει την ουσία του αναθεωρημένου κανονισμού.»

Στις 16 Ιανουαρίου 2013 (αριθ. αναφ. 659861), η DNV δήλωσε ότι, κατά την άποψή της, τα μέτρα που πρότεινε η νορβηγική κυβέρνηση σχετικά με την ειδική κατάρτιση των οδηγών είναι πιο ενδεδειγμένα από ό,τι η αρχική πρόταση της DNV για άδειες οδήγησης κατηγορίας Γ ή Δ.

Στις 18 Ιανουαρίου 2013 και την 1η Φεβρουαρίου 2013 (αριθ. αναφ. 659983 και 661423), η νορβηγική κυβέρνηση τροποποίησε περαιτέρω την πρότασή της για τις απαιτήσεις κατάρτισης ως εξής:

«κανονισμοί που διέπουν τη μεταφορά επικίνδυνων εμπορευμάτων μέσα σε οδικές σήραγγες και τα κατάλληλα μέτρα περιορισμού και οι αντιδράσεις σε καταστάσεις εκτάκτου ανάγκης γι' αυτό το είδος μεταφορών.»

«Η διάρκεια της κατάρτισης θα είναι τουλάχιστον 6 διδακτικές μονάδες. Ο εργοδότης διατηρεί αρχείο με τα μαθήματα κατάρτισης που παρακολούθησε ο οδηγός το οποίο θέτει στη διάθεση του οδηγού ή της αρμόδιας αρχής, κατόπιν αιτήσεως.»

Στις 27 Φεβρουαρίου 2013, η Αρχή αποφάσισε να υποβάλει στην επιτροπή τροποποιημένο σχέδιο των μέτρων που πρέπει να λάβει η Αρχή όσον αφορά την εναπομένουσα αίτηση παρέκκλισης της Νορβηγίας βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης σχετικά με τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων (απόφαση αριθ. 88/13/COL) και να εξουσιοδοτήσει το αρμόδιο Μέλος του Σώματος να εγκρίνει την τελική απόφαση εάν η επιτροπή εγκρίνει ομόφωνα το σχέδιο μέτρων.

Με ηλεκτρονικά μηνύματα της 1ης και 13ης Μαρτίου 2013, αντίστοιχα, τα μέλη της επιτροπής μεταφορών της ΕΖΕΣ ενέκριναν ομόφωνα αυτό το σχέδιο μέτρων (αριθ. αναφ. 666005, 665893 και 664435).

Κατά συνέπεια, η Αρχή μπορεί να εγκρίνει την εναπομένουσα αίτηση παρέκκλισης της Νορβηγίας βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Η αίτηση παρέκκλισης, δυνάμει του άρθρου 12 του νορβηγικού κανονισμού σχετικά με τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων, βάσει του άρθρου 6 παράγραφος 2 στοιχείο α) της πράξης η οποία αναφέρει ότι «υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπονομεύεται η ασφάλεια, τα κράτη μέλη δύνανται να ζητήσουν παρεκκλίσεις από το παράρτημα I, τμήμα I.1...», δηλαδή το παράρτημα που περιλαμβάνει την Ευρωπαϊκή Συμφωνία για τις διεθνείς οδικές μεταφορές επικίνδυνων εμπορευμάτων (η συμφωνία ADR), θα πρέπει να γίνει αποδεκτή στον βαθμό που η μεταφορική εταιρεία έχει σύμβουλο ασφαλείας ADR, και στον βαθμό που τα άτομα τα οποία χειρίζονται και μεταφέρουν επικίνδυνα απόβλητα παρακολουθούν ειδική κατάρτιση πριν τους εγκριθεί να το πράξουν.⁽¹⁾

Οδηγοί οχημάτων που μεταφέρουν επικίνδυνα απόβλητα παρακολουθούν μαθήματα κατάρτισης στους εξής τομείς:

- γενικές απαιτήσεις που διέπουν τη μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων
- κυριότερα είδη κινδύνων, ιδίως από την πλευρά της σήμανσης και της επίθεσης ετικέτας
- μέτρα πρόληψης και ασφαλείας κατάλληλα για τους διάφορους τύπους κινδύνων

- φόρτωση, εκφόρτωση και μεταφορά επικίνδυνων αποβλήτων με ασφαλή τρόπο
- σκοπός και μέθοδος λειτουργίας του τεχνικού εξοπλισμού των οχημάτων
- βασικές πληροφορίες για την ελαχιστοποίηση του ενδεχομένου να συμβεί κάποιο περιστατικό
- διαδικασίες για την αντίδραση σε καταστάσεις εκτάκτου ανάγκης, περιλαμβανομένων των μέτρων που μπορούν να αποδειχθούν αναγκαία για τη δική τους ασφάλεια και για την ασφάλεια του κοινού και του περιβάλλοντος σε περίπτωσης ατυχήματος
- κανονισμοί που διέπουν τη μεταφορά επικίνδυνων εμπορευμάτων μέσα σε οδικές σήραγγες και τα κατάλληλα μέτρα περιορισμού και οι αντιδράσεις σε καταστάσεις εκτάκτου ανάγκης γι' αυτό το είδος μεταφορών
- ευαισθητοποίηση σε θέματα ασφαλείας

Η διάρκεια της κατάρτισης θα είναι τουλάχιστον 6 διδακτικές μονάδες. Ο εργοδότης διατηρεί αρχείο με τα μαθήματα κατάρτισης που παρακολούθησε ο οδηγός το οποίο θέτει στη διάθεση του οδηγού ή της αρμόδιας αρχής, κατόπιν αιτήσεως.

Άρθρο 2

Η παρέκκλιση που καθορίζεται στο άρθρο 1 της παρούσας απόφασης λήγει στις 26 Σεπτεμβρίου 2015.

Άρθρο 3

Η παρέκκλιση που καθορίζεται στο άρθρο 1 της παρούσας απόφασης δημοσιεύεται στο τμήμα για τον ΕΟΧ της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* και στο συμπλήρωμα για τον ΕΟΧ σύμφωνα με το σημείο 6 του πρωτοκόλλου 1 της συμφωνίας ΕΟΧ.

Άρθρο 4

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στο Βασίλειο της Νορβηγίας και αρχίζει να ισχύει από την ημέρα της κοινοποίησης προς το εν λόγω κράτος.

Άρθρο 5

Το αυθεντικό κείμενο της παρούσας απόφασης είναι στην αγγλική γλώσσα.

Βρυξέλλες, 25 Ιουνίου 2013.

Για την Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON
Μέλος του Σώματος

Xavier LEWIS
Διευθυντής

⁽¹⁾ Το άρθρο 12 δεν εφαρμόζεται στις οδικές μεταφορές.

Το EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL