



Περιεχόμενα

II Μη νομοθετικές πράξεις

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

- * Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/506 της Επιτροπής, της 26ης Μαρτίου 2018, για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [«Pražská šunka» (ΕΠΠ)] 1
- * Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/507 της Επιτροπής, της 26ης Μαρτίου 2018, σχετικά με την τροποποίηση του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο 11

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

- * Απόφαση (ΕΕ) 2018/508 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Δεκεμβρίου 2017, σχετικά με την κινητοποίηση του Ταμείου Αλληλεγγύης της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την πληρωμή προκαταβολών στον γενικό προϋπολογισμό της Ένωσης για το 2018 13
- * Απόφαση (ΕΕ) 2018/509 του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, της 22ας Μαρτίου 2018, για τον διορισμό του αντιπροέδρου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας 15
- * Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2018/510 της Επιτροπής, της 26ης Μαρτίου 2018, για την τροποποίηση του παραρτήματος της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη [κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό C(2018) 1942] ⁽¹⁾ 16

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/506 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Μαρτίου 2018

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων
[«Pražská šunka» (ΕΠΙΠ)]

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 15 παράγραφος 1 και το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Τσεχική Δημοκρατία για την καταχώριση των ονομασιών «Правка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perzút ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Pražská šunka» (SK), «Praška šunka» (SL), «Prahalainen kinkku» (FI), «Prahskinka» (SV) ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος (ΕΠΙΠ) δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ⁽²⁾. Η ονομασία «Pražská šunka» προσδιορίζει ένα προϊόν χοιρομεριού που καλύπτει τις ακόλουθες τρεις μορφές: «Pražská šunka» με κόκαλο, «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο και «Pražská šunka» σε κονσέρβα.
- (2) Το 2012 είχε ήδη δημοσιευθεί προηγούμενη αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Pražská šunka» και άλλων γλωσσικών παραλλαγών αυτής ⁽³⁾. Η Αυστρία, η Ιταλία, η Γερμανία και η Σλοβακία είχαν υποβάλει ενστάσεις. Η Τσεχική Δημοκρατία είχε καταλήξει σε συμφωνία με όλους τους ενισταμένους, εξαιρουμένης της Σλοβακίας. Στη συνέχεια, η Επιτροπή πρόβη στην εκ νέου δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος, οι οποίες είχαν τροποποιηθεί ουσιαστικά, προκειμένου να ληφθούν εν μέρει υπόψη οι ισχυρισμοί και οι παρατηρήσεις της Σλοβακίας.
- (3) Στις 18 Ιουλίου 2016 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ένστασης από τη Σλοβακία, στις 16 Αυγούστου 2016 από τη Σερβία και στις 17 Αυγούστου 2016 από την Αυστρία.
- (4) Στις 14 Σεπτεμβρίου 2016 η Επιτροπή έλαβε αιτιολογημένη δήλωση ένστασης από τη Σλοβακία, στις 12 Οκτωβρίου 2016 από τη Σερβία και στις 19 Οκτωβρίου 2016 από την Αυστρία.
- (5) Στην ένσταση της Αυστρίας δεν ήταν δυνατόν να δοθεί συνέχεια. Σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή ελέγχει το παραδεκτό της αιτιολογημένης δήλωσης ένστασης μόνο εφόσον αυτή υποβληθεί εντός δύο μηνών από την παραλαβή της σχετικής κοινοποίησης ένστασης, πράγμα το οποίο δεν ίσχυε στην περίπτωση της αιτιολογημένης δήλωσης της Αυστρίας.
- (6) Αφού εξέτασε τις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης που υπέβαλαν η Σερβία και η Σλοβακία και τις έκρινε παραδεκτές, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή κάλεσε την Τσεχική Δημοκρατία και τη Σλοβακία, με επιστολή της 8ης Νοεμβρίου 2016, καθώς και την Τσεχική Δημοκρατία και τη Σερβία, με επιστολή της 2ας Δεκεμβρίου 2016, να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις με στόχο την επίτευξη συμφωνίας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ C 180 της 19.5.2016, σ. 5.

⁽³⁾ ΕΕ C 283 της 19.9.2012, σ. 11.

- (7) Επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ της Τσεχικής Δημοκρατίας και της Σερβίας. Οι δύο χώρες συμφώνησαν, αφενός, ότι η ονομασία θα πρέπει επίσης να προστατεύεται στη σερβική γλώσσα, τόσο με κυριλλικούς όσο και με λατινικούς χαρακτήρες, ήτοι «Pražka šunka»/«Прашка шунка» (RS), και, αφετέρου, ότι θα πρέπει να χορηγηθεί στη Σερβία μεταβατική περίοδος τριών ετών για τη χρήση της προστατευόμενης ονομασίας σε προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές του προϊόντος «Pražská šunka».
- (8) Η Επιτροπή θεωρεί ότι το περιεχόμενο της συγκεκριμένης συμφωνίας δεν αντιβαίνει ούτε στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 ούτε στο ενωσιακό δίκαιο. Το άρθρο 15 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, το οποίο επιτρέπει στην Επιτροπή να χορηγεί μεταβατική περίοδο τριών ή περισσότερων ετών όσον αφορά τη χρήση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων που αντιβαίνουν στο άρθρο 13 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, μπορεί να εφαρμόζεται κατ' αναλογία και για τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα⁽¹⁾. Ωστόσο, δεδομένου ότι ο εν λόγω κανονισμός εφαρμόζεται μόνο στην επικράτεια της ΕΕ, μια τέτοια μεταβατική περίοδος μπορεί να αφορά μόνο τα προϊόντα που εισάγονται στην ΕΕ από τη Σερβία και τα οποία θα διατίθενται στην αγορά της ΕΕ με την προστατευόμενη ονομασία μολονότι δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος. Τα προϊόντα αυτά δεν θα πρέπει, ωστόσο, να διατίθενται στην αγορά της ΕΕ συνοδευόμενα από την ένδειξη «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», το αρκτικόλεξο «ΕΠΠ», ή τον σχετικό λογότυπο της ΕΕ. Μετά την προώθηση της σερβικής απόδοσης μεταξύ των καταχωρισμένων ονομασιών, θα πρέπει να δημοσιευτεί προς ενημέρωση η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος.
- (9) Αντιθέτως, δεν επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ της Τσεχικής Δημοκρατίας και της Σλοβακίας εντός του καθορισμένου χρονικού διαστήματος. Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θα πρέπει να λάβει απόφαση σχετικά με την καταχώριση, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των εν λόγω κατάλληλων διαβουλεύσεων σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (10) Τα βασικά επιχειρήματα της Σλοβακίας, όπως διατυπώθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης και στις διαβουλεύσεις που πραγματοποιήθηκαν με την Τσεχική Δημοκρατία, συνοψίζονται ακολούθως.
- (11) Ως πρώτο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η καταχώριση της ονομασίας θα ήταν ασυμβίβαστη με τους όρους του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η Σλοβακία ισχυρίζεται ότι η μέθοδος παραγωγής που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος για το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο δεν είναι «παραδοσιακή» διότι εφαρμόζεται μόλις από το 1993 (μετά τη διάσπαση της Τσεχοσλοβακίας στην Τσεχική Δημοκρατία και τη Σλοβακία) και δεν έχουν παρέλθει ακόμα 30 έτη. Πριν από το 1993, η παραγωγή του «Pražská šunka» υπόκειτο στα πρότυπα του τσεχοσλοβακικού κράτους (ČSN), το οποίο είχε θεσπίσει κοινούς κανόνες για την παραγωγή, την προμήθεια, τη συσκευασία, τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη δοκιμή των προϊόντων κρέατος στην Τσεχοσλοβακία, οι οποίοι εφαρμόζονταν σε ολόκληρη την τσεχοσλοβακική επικράτεια και δεν επέτρεπαν τη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο. Το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 προβλέπει ότι, για την καταχώριση μιας ονομασίας ως ονομασίας ΕΠΠ, πρέπει είτε η μέθοδος παραγωγής να αντιστοιχεί σε παραδοσιακή πρακτική είτε οι πρώτες ύλες ή τα συστατικά να είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά, ενώ, σύμφωνα με τον ορισμό που αναφέρεται στο άρθρο 3 σημείο 3) του εν λόγω κανονισμού, «παραδοσιακό» είναι αυτό το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιείται για περίοδο τουλάχιστον 30 ετών. Με βάση τα παραπάνω, η μέθοδος παραγωγής του ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο δεν είναι δυνατόν να αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική που αναφέρεται στο άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (12) Επιπλέον, η Σλοβακία ισχυρίζεται ότι δεν πληρούται επίσης η απαίτηση σχετικά με τον «ιδιότυπο χαρακτήρα», όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 5) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (13) Ως δεύτερο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η ονομασία προϊόντος «Pražská šunka» πρέπει να θεωρηθεί γενική ένδειξη, ήτοι ότι έχει καθιερωθεί ως κοινή ονομασία του προϊόντος στην ΕΕ. Αυτό καταδεικνύεται από τον αριθμό των ενστάσεων κατά της καταχώρισης της ονομασίας: το γεγονός ότι χρησιμοποιείται η ίδια ονομασία για τη διάθεση στην αγορά του ίδιου ή παρόμοιου προϊόντος σε πολλές χώρες καταδεικνύει ότι πρόκειται για γενική ονομασία.
- (14) Ο τρίτος λόγος ένστασης της Σλοβακίας έγκειται στο γεγονός ότι η προτεινόμενη για καταχώριση ονομασία είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα στη Σλοβακία. Ο Σλοβάκος καταναλωτής είναι εξοικειωμένος με το «Pražská šunka» και το αγοράζει ως ψημένο προϊόν σε περιβλήμα από πολυαμίδιο. Το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, όπως περιγράφεται στην πρόταση, είναι άγνωστο στους Σλοβάκους καταναλωτές. Με βάση τα στοιχεία που παρείχαν μεμονωμένοι παραγωγοί της Σλοβακικής Δημοκρατίας, επί του παρόντος παράγονται τουλάχιστον 1 208 τόνοι «Pražská šunka» ετησίως. Για τους Σλοβάκους παραγωγούς, η προσαρμογή ή η μετονομασία του προϊόντος θα οδηγήσει σε σημαντική απώλεια εσόδων, πρωτίστως διότι θα επιφέρει απότομη αύξηση της τιμής, της τάξης του 45-92 %, ανάλογα με το είδος και την κατηγορία ποιότητας. Πράγματι, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος ΕΠΠ «Pražská šunka» και για τις τρεις μορφές, το κρέας πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό 16 % κ.β., ενώ στη Σλοβακία το εν λόγω ποσοστό μπορεί να είναι χαμηλότερο. Σύμφωνα με τη σλοβακική νομοθεσία, το «Pražská šunka» μπορεί να διατίθεται στην αγορά σε τρεις

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2016/304 της Επιτροπής, της 2ας Μαρτίου 2016, για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (ΕΠΠ)] (ΕΕ L 58 της 4.3.2016, σ. 28).

διαφορετικές κατηγορίες χοιρομεριού βάσει διαφορετικών ποσοστών ελάχιστης περιεκτικότητας σε καθαρές πρωτεΐνες κ.β.: ειδικό χοιρομέρι (16 %), εκλεκτό χοιρομέρι (13 %) και απλό χοιρομέρι (10 %). Συνεπώς, το εκλεκτό και το απλό χοιρομέρι δεν θα μπορούσαν πλέον να διατίθενται στην αγορά της Σλοβακίας με την καταχωρισμένη ονομασία. Εκτός από την παραπάνω αύξηση της τιμής, στην απώλεια εσόδων θα πρέπει επίσης να συνυπολογιστεί το κόστος της αγοράς μητρών για την παρασκευή «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, δεδομένου ότι η συγκεκριμένη τεχνολογία δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή «Pražská šunka» στη Σλοβακία (χρησιμοποιούνται περιβλήματα από πολυαμίδιο). Η εν λόγω αγορά συνεπάγεται κόστος ύψους 70 EUR ανά τεμάχιο για χοιρομέρι βάρους περίπου 5 kg, ήτοι 14 000 EUR για την παραγωγή 1 τόνου τελικού προϊόντος. Ομοίως, η διαμόρφωση του «Pražská šunka» με τη βοήθεια μεμβράνης, σε σύγκριση με την παραγωγή σε περιβλήματα από πολυαμίδιο, θα είχε επίσης ως αποτέλεσμα την αύξηση του κόστους για την αγορά φύλλων μεμβράνης και τη χειρωνακτική εργασία, με συνολική επιβάρυνση τουλάχιστον 50 EUR/τόνο τελικού προϊόντος.

- (15) Επιπλέον, τρεις Σλοβάκοι παραγωγοί είναι δικαιούχοι εμπορικών σημάτων για το «Pražská šunka» και θα διακυβευτεί η χρήση τους.
- (16) Πέρα από τους ανωτέρω λόγους, η Σλοβακία πρότεινε ότι αν, παρά τους ισχυρισμούς που υποβλήθηκαν, η Επιτροπή αποφασίσει να καταχωρίσει την ονομασία, θα μπορούσε να ληφθεί υπόψη το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, με την πρόβλεψη ότι η ονομασία «Pražská šunka» συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Τσεχικής Δημοκρατίας». Εναλλακτικά, η ίδια ονομασία θα μπορούσε να μετατραπεί σε «Παραδοσιακό Pražská šunka».
- (17) Η Επιτροπή εξέτασε τα επιχειρήματα που διατυπώθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης της Σλοβακίας υπό το πρίσμα των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των κατάλληλων διαβουλεύσεων που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ του αιτούντος και των ενισταμένων, και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η ονομασία «Pražská šunka» θα πρέπει να καταχωριστεί.
- (18) Όσον αφορά τον πρώτο λόγο ένστασης, η Τσεχική Δημοκρατία διευκρίνισε ότι, ακόμα και πριν από το 1993, η ονομασία «Pražská šunka» δεν καλυπτόταν από τα πρότυπα του τσεχοσλοβακικού κράτους (ČSN). Στο τμήμα της Τσεχοσλοβακίας που αντιστοιχεί στη σημερινή Τσεχική Δημοκρατία, το «Pražská šunka» παραγόταν σύμφωνα με το «τεχνικοοικονομικό πρότυπο» που είχε εκδοθεί από το τσεχικό τμήμα της «Masný průmysl» (βιομηχανίας κρέατος). Στα τέλη της δεκαετίας του 1970, παραγόταν ημιδιατηρημένο (παστεριωμένο) «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο σε αρκετές εγκαταστάσεις της Τσεχοσλοβακίας εντός της επικράτειας της σημερινής Τσεχικής Δημοκρατίας, κατά τρόπο που τηρούσε ουσιαστικά τα στοιχεία που απατούν στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο: παστερίωση, χρήση μητρών για ωσειδές σχήμα, υποκαπνισμός και προσθήκη διακοσμητικής στρώσης χοιρινού λίπους ή χοιρινού λίπους και δέρματος.
- (19) Επιπλέον, το ίδιο προϊόν, δηλαδή το ημιδιατηρημένο «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, παράγεται επί δεκαετίες σε άλλες χώρες όπως η Αυστρία και η Γερμανία. Με βάση τα παραπάνω, θα πρέπει να συναχθεί το συμπέρασμα ότι το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο και η μέθοδος παραγωγής του αντιστοιχούν στην παραδοσιακή πρακτική που χρησιμοποιείται για περισσότερα από 30 έτη.
- (20) Για να καταχωριστεί η ονομασία ενός προϊόντος ως ονομασία ΕΠΠ, δεν απαιτείται το προϊόν να έχει ιδιότυπο χαρακτήρα. Το άρθρο 19 παράγραφος 1 στοιχείο β) αναφέρεται στον «ιδιότυπο χαρακτήρα» ως στοιχείο της περιγραφής, ο δε ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος περιγράφεται επαρκώς και για τις τρεις μορφές που καλύπτονται από τις προδιαγραφές του προϊόντος.
- (21) Όσον αφορά τον δεύτερο λόγο ένστασης, δεν υπάρχουν λόγοι που να οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η ένδειξη έχει καταστεί γενική. Η Σλοβακία δεν παρείχε καμία τεκμηρίωση που να οδηγεί στο εν λόγω συμπέρασμα. Το γεγονός ότι ένα τέτοιο προϊόν παράγεται σε αρκετές χώρες της Ευρώπης δεν μπορεί να θεωρηθεί καθαυτό ως λόγος που τεκμηριώνει τον γενικό χαρακτήρα της εν λόγω ονομασίας. Σε κάθε περίπτωση, ο γενικός χαρακτήρας δεν αποτελεί από μόνος του λόγο ένστασης για ΕΠΠ. Τα ΕΠΠ μπορούν να παράγονται νόμιμα οπουδήποτε, υπό τον όρο ότι συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος.
- (22) Ως τρίτο λόγο ένστασης η Σλοβακία προβάλλει ότι η χρήση της ονομασίας είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα στη χώρα. Η Επιτροπή αναγνωρίζει τις εν λόγω περιστάσεις. Ωστόσο, θεωρεί, πρώτον, ότι ο λόγος για τον οποίο το προϊόν που παράγεται στη Σλοβακία δεν μπορεί να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΠ «Pražská šunka» μπορεί ουσιαστικά να εντοπιστεί στο γεγονός ότι η Σλοβακία άλλαξε τη συνταγή και την παρουσίαση του προϊόντος μετά την ανεξαρτησία τόσο της Τσεχικής όσο και της Σλοβακικής Δημοκρατίας, δηλαδή μετά την 1η Ιανουαρίου 1993. Οι σλοβακικές αρχές ανέφεραν ότι το διάταγμα για τη δημιουργία των τριών κατηγοριών 1) του ειδικού χοιρομεριού, 2) του εκλεκτού χοιρομεριού και 3) του απλού χοιρομεριού (με βάση την ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό 16 %, 13 % και 10 % κ.β. αντίστοιχα) εκδόθηκε από το σλοβακικό υπουργείο Γεωργίας και το σλοβακικό υπουργείο Υγείας στις 18 Αυγούστου 2005. Μέχρι τότε, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες σε ποσοστό κ.β. ήταν 18 %. Η συνολική ποσότητα «Pražská šunka» που παράγεται στη Σλοβακία με ελάχιστη περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες 18 % σε ποσοστό κ.β. θα μπορούσε να θεωρηθεί ΕΠΠ «Pražská šunka». Οι σλοβακικές αρχές ανέφεραν επίσης ότι, παράλληλα, άλλαξε και η παρουσίαση του προϊόντος, με την κατάργηση των μητρών και της θερμικής επεξεργασίας και την πλήρη αντικατάσταση

τους από την τοποθέτηση του προϊόντος σε περιβλήματα από πολυαμίδιο. Μολονότι η Σλοβακία επισημαίνει ότι η παραγωγή «Pražská šunka» εξελίχθηκε επίσης στην Τσεχική Δημοκρατία μετά την ανεξαρτησία, καθίσταται σαφές ότι στη Σλοβακία η μέθοδος παραγωγής άλλαξε κατά τρόπο ουσιαστικό και αξιοσημείωτο. Δεύτερον, σε σύγκριση με τις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος που δημοσιεύτηκαν το 2010, η Τσεχική Δημοκρατία έχει μετριάσει ουσιαστικά τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του προϊόντος με στόχο τη συμπερίληψη του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού μεθόδων παραγωγής και, κατά συνέπεια, την καταχώριση ενός ευρέως διαδεδομένου και κοινού ΕΠΙΠ. Πράγματι, όλοι οι αποδεκτοί ενιστάμενοι στις δύο διαδικασίες ενστάσεων κατέληξαν σε συμφωνία, με εξαίρεση τη Σλοβακία. Τρίτον, ο υπολογισμός του κόστους για την προσαρμογή της παραγωγής στις προδιαγραφές του ΕΠΙΠ «Pražská šunka» φαίνεται ότι δεν λαμβάνει υπόψη το γεγονός ότι οι μεταλλικές μήτρες μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τέταρτον, πιο συγκεκριμένα, η χρήση μητρώων δεν είναι υποχρεωτική, δεδομένου ότι υπάρχουν εναλλακτικές λύσεις. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεμβράνες. Εξάλλου, το ποσό των 50 EUR/τόνο τελικού προϊόντος για την αγορά φύλλων μεμβράνης και τη χειρωνακτική εργασία δεν φαίνεται να συνιστά δυσανάλογο κόστος.

- (23) Επιπλέον, δυνάμει του άρθρου 43 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και κατ' αναλογία προς τις διατάξεις που εφαρμόζονται στις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τα εμπορικά σήματα για τα οποία έχουν υποβληθεί αιτήσεις καταχώρισης ή τα οποία έχουν καταχωριστεί ή έχουν καθιερωθεί με καλόπιστη χρήση στο έδαφος της Ένωσης, εάν προβλέπεται η δυνατότητα αυτή από τη σχετική νομοθεσία, πριν από την ημερομηνία κατά την οποία υποβλήθηκε στην Επιτροπή η αίτηση προστασίας, θα πρέπει να θεωρείται ότι επιτρέπεται να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται και να ανανεώνονται για το οικείο προϊόν παρά την καταχώριση της ονομασίας. Τα εμπορικά σήματα για τα οποία έχουν υποβληθεί αιτήσεις καταχώρισης ή τα οποία έχουν καταχωριστεί ή έχουν καθιερωθεί με καλόπιστη χρήση, εάν προβλέπεται η δυνατότητα αυτή από την ενωσιακή ή τη σλοβακική νομοθεσία, πριν από την ημερομηνία κατά την οποία υποβλήθηκε στην Επιτροπή η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Pražská šunka» ως ονομασίας ΕΠΙΠ, δεν επηρεάζονται από την εν λόγω καταχώριση.
- (24) Με βάση τα παραπάνω, οι περιστάσεις στις οποίες ενίσταται η Σλοβακία όσον αφορά τη νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική χρήση της ονομασίας, μεταξύ άλλων και στα εμπορικά σήματα, στην επικράτεια της Σλοβακίας δεν επαρκούν για να δικαιολογήσουν την απόρριψη της αίτησης καταχώρισης που υπέβαλε η Τσεχική Δημοκρατία. Όσον αφορά τις υπόλοιπες προτάσεις που υπέβαλε η Σλοβακία, με βάση τους λόγους που αναφέρθηκαν ανωτέρω, η Επιτροπή θεωρεί ότι δεν είναι σκόπιμο να προβλεφθεί ότι η καταχωρισμένη ονομασία ΕΠΙΠ «Pražská šunka» πρέπει να συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση της Τσεχικής Δημοκρατίας» προκειμένου να καταστεί δυνατή η εμπορική διάθεση του σλοβακικού «Pražská šunka» χωρίς να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προϊόντος ΕΠΙΠ «Pražská šunka», όπως προκύπτουν από την παράδοση της Σλοβακίας. Στην πραγματικότητα, η Σλοβακία δεν απέδειξε ότι υπάρχει εναλλακτική «σλοβακική παράδοση» για την παραγωγή του προϊόντος με την ονομασία «Pražská šunka». Επιπλέον, μετά την ολοκλήρωση δύο διαδικασιών ενστάσεων, οι προδιαγραφές προϊόντος στις οποίες θα αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία δεν θα εκφράζουν πλέον μια ιδιότυπη «τσεχική παράδοση» αλλά κυρίως μια παράδοση που είναι κοινή σε πολλά κράτη μέλη της ΕΕ και τρίτες χώρες.
- (25) Η πρόταση τροποποίησης της ονομασίας σε «Παραδοσιακό Pražská šunka» συνεπάγεται ότι η διαδικασία θα πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου από την αρχή, πράγμα δυσανάλογο λαμβανομένων υπόψη των συναφών θεμιτών προσδοκιών.
- (26) Σε κάθε περίπτωση, η προστασία των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων θα πρέπει να διαμορφωθεί λαμβανομένων υπόψη των συμφερόντων των παραγωγών και των επιχειρήσεων που χρησιμοποιούν νομίμως τις ονομασίες αυτές στο εμπόριο έως σήμερα. Με βάση το άρθρο 15 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, που εφαρμόζεται κατ' αναλογία και για τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα, θα πρέπει να χορηγηθεί μεταβατική περίοδος πέντε ετών για τη χρήση της ονομασίας «Pražská šunka» χωρίς συμμόρφωση με τις προδιαγραφές προϊόντος, σε συνδυασμό με την εγκεκριμένη συνέχιση διάθεσης στην αγορά, μετά το πέρας της πενταετούς περιόδου, προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος έως την εξάντληση των αποθεμάτων, ούτως ώστε να καταστεί δυνατή η προοδευτική προσαρμογή στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα προϊόντα αυτά δεν θα πρέπει, ωστόσο, να διατίθενται στην αγορά συνοδευόμενα από την ένδειξη «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», το αρκτικόλεξο «ΕΠΙΠ», ή τον λογότυπο της ΕΕ.
- (27) Με βάση τα ανωτέρω, οι ονομασίες «Правка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perzút ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Правка шунка» (RS) θα πρέπει να καταχωριστούν στο «μητρώο εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων».
- (28) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι ονομασίες «Празка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perzút ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Прашка шунка» (RS) καταχωρίζονται ως ονομασίες ΕΠΙΠ.

Οι ονομασίες που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο αφορούν προϊόν της κλάσης 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.) του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Άρθρο 2

Οι ενοποιημένες προδιαγραφές προϊόντος παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Οι καταχωρισμένες ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή προϊόντων που διατίθενται στην αγορά στην επικράτεια της ΕΕ και δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος για το ΕΠΙΠ «Pražská šunka», για περίοδο πέντε ετών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού. Όταν χρησιμοποιούνται σε σχέση με προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος, οι εν λόγω ονομασίες δεν επιτρέπεται να συνοδεύονται από τις ενδείξεις «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», «ΕΠΙΠ» ή τον λογότυπο της ΕΕ.

Μετά την παρέλευση της πενταετούς περιόδου, επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά των προϊόντων που φέρουν την καταχωρισμένη ονομασία, τα οποία παρασκευάστηκαν πριν από τη λήξη της εν λόγω περιόδου και δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 2, έως την εξάντληση των αποθεμάτων που υπάρχουν στην επικράτεια της ΕΕ κατά την ημερομηνία λήξης της πενταετούς περιόδου.

Άρθρο 4

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 Μαρτίου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

Αριθ. ΕΕ: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

«Празка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perzút ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Прашка шунка» (RS)

2. ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

3. ΛΟΓΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το παραδοσιακό προϊόν κρέατος «Pražská šunka» προορίζεται για άμεση κατανάλωση και παράγεται από παλιά με τις ακόλουθες μορφές:

- «Pražská šunka» με κόκαλο,
- «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο,
- «Pražská šunka» σε κονσέρβα.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος,

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η παραδοσιακή ονομασία «Pražská šunka» δεν εκφράζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος ούτε συνδέει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος με την προέλευσή του ή με τη γεωργική του καταγωγή, αλλά είναι ιδιότυπη αφ'εαυτής, καθώς συνδέεται διεθνώς με ένα διάσημο προϊόν κρέατος με χαρακτηριστικό σχήμα και γεύση.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

4.1. Περιγραφή του προϊόντος, το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.1.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Το προϊόν «Pražská šunka» με κόκαλο διαφέρει από τα άλλα χοιρομέρια με κόκαλο λόγω κυρίως του τρόπου επιλογής και μεταποίησης της βασικής πρώτης ύλης. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Pražská šunka» με κόκαλο αποτελεί η αναλογία μηρών χοίρου/άλμης κατά την παραγωγή, χάρη στην οποία επιτυγχάνεται περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε καθαρές πρωτεΐνες που αντιστοιχεί στην υψηλότερη κατηγορία ποιότητας χοιρομεριού. Επιπλέον, η διεργασία παραγωγής περιλαμβάνει ψήσιμο και υποκαπνισμό, γεγονός που το διακρίνει από τα περισσότερα παραδοσιακά ξηρά χοιρομέρια με κόκαλο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Προϊόν του οποίου το συνολικό βάρος δεν υπερβαίνει τα 10 kg.
- Διατηρείται το αρχικό σχήμα του χοιρινού μηρού, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύελο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο).

Χημικές ιδιότητες (οι παράμετροι καθορίζονται με ανάλυση δειγμάτων που λαμβάνονται μετά την αφαίρεση των οστών από το προϊόν):

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση από λίπος και δέρμα του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.
- Περιεκτικότητα σε λίπος: ≤ 15 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση του προϊόντος ομογενοποιείται.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με δέρμα έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Τα άλλα τμήματα της επιφανειακής στρώσης δεν είναι καλυμμένα με δέρμα και παρουσιάζουν μια στρώση λίπους ανοιχτότερου χρώματος, από κιτρινωπό έως χρυσαφί, ενώ η μυϊκή σάρκα του χοιρομεριού έχει χρυσοκάστανο έως βαθυκάστανο χρώμα.
- Όψη και χρώμα στην τομή: η μυϊκή σάρκα έχει ρόδινο χρώμα κρέατος όταν τεμαχίζεται σε φέτες.
- Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου και καπνιστού χοιρομεριού (ζαμπόν), αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.
- Υφή: σφικτή, συμπαγής. Κομμένο σε λεπτές φέτες, το προϊόν είναι τρυφερό στη μάσηση.

4.1.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως του τρόπου παραγωγής του, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από χοιρινό μηρό χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινού μηρού, ψημένα και υποκαπνισμένα. Ένα άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία επικάλυψης διακοσμητικού χαρακτήρα, που συνίσταται σε λεπτή στρώση χοιρινού λίπους ή λίπους και δέρματος. Το τυπικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα του τελικού προϊόντος αποτελεί πρόσθετο διακριτικό στοιχείο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Το προϊόν έχει χαρακτηριστικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα.
- Το ζαμπόν είναι πολύ υψηλής ποιότητας, παράγεται από ακέραους μηρούς χοίρου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί το κόκαλο, φέρει επικάλυψη λίπους και μπορεί να είναι ή να μην είναι επικαλυμμένο με δέρμα· ή από ξεκαρσιμένα τμήματα χοιρινών μηρών και αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους επικαλυμμένες ή μη με δέρμα· ή από τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη λίπους, επικαλυμμένα ή μη με δέρμα.

Χημικές ιδιότητες:

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες, αλάτι και λίπος: βλέπε χημικές ιδιότητες του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με λίπος έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Εάν η επιφάνεια καλύπτεται μόνον με λίπος, χωρίς δέρμα, έχει ανοικτότερες αποχρώσεις, από κιτρινωπές έως χρυσαφί.
- Για την εμφάνιση και το χρώμα στην τομή, τη γεύση, το άρωμα και την υφή: βλέπε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Pražská šunka» με κόκαλο.

4.1.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από ξεκαρσιμένα τμήματα μηρών χοίρου, που χρησιμοποιούνται ακέραια ή χονδροκομμένα. Άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία μιας λεπτής στρώσης πηκτής μεταξύ του χοιρομεριού και της συσκευασίας. Ωστόσο, το χαρακτηριστικό που διακρίνει το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα από τα άλλα προϊόντα κρέατος σε κονσέρβα είναι το τυπικό επίπεδο και ωοειδές σχήμα της συσκευασίας του.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

- Το προϊόν έχει συνήθως επίπεδο ωσειδές σχήμα και οι διαστάσεις του είναι αυτές της συσκευασίας, οι οποίες εξασφαλίζουν βάρος τελικού προϊόντος περίπου 0,454 kg.
- Κατά τη συσκευασία, η περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 87 % των πρώτων υλών.

Χημικές ιδιότητες:

- Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.
- Περιεκτικότητα σε λίπος: ≤ 4 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος ομογενοποιείται.
- Περιεκτικότητα σε πηκτή: ≤ 36 % κ.β.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- το προϊόν περιέχεται σε ερμητικά σφραγισμένη συσκευασία που εξασφαλίζει ότι παραμένει αποστειρωμένο όταν διατίθεται στο εμπόριο. Μια ομοιόμορφη στρώση πηκτής χρυσοκίτρινου χρώματος παρεμβάλλεται μεταξύ του προϊόντος και του υλικού συσκευασίας.
- Όψη και χρώμα στην τομή: το χοιρομέρι έχει ρόδινο χρώμα κρέατος. Επιτρέπεται η παρουσία μικρών αραιών οπών, γεμάτων με πηκτή.
- Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου χοιρομεριού, αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.
- Υφή: σφικτή, συμπαγής.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.2.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Ακέραιοι χοιρινοί μηροί, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύελο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο) και άλμη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Μηροί χοίρων 100,0 kg

Άλμη (μέγιστο 20,0 kg):

- Νερό μέγιστο 17,0 kg
- Νιτρώδη ή μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας μέγιστο 2,6 kg
- Ζάχαρη 0-1,2 kg
- Σταθεροποιητής 0-0,5 kg
- Μείγμα καρυκευμάτων ή έλαιο 0-0,3 kg
- Αντιοξειδωτικό 0-0,1 kg

Τα χοιρομέρια ψεκάζονται με άλμη που έχει την προαναφερόμενη σύνθεση. Στη συνέχεια αφήνονται σε ηρεμία σε άλμη ή τρίβονται με την ίδια άλμη. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά το ψήσιμο, οι μηροί ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Εναλλακτικά, εάν οι μηροί των χοίρων δεν έχουν αλατιστεί με ψεκάσμο με άλμη και αφεθεί σε ηρεμία ή τριφτεί με άλμη, τότε οι ψυχροί μηροί μπορούν να αλατιστούν και να υποβληθούν σε επεξεργασία με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειάς τους με μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Κατόπιν οι μηροί τοποθετούνται, με το δέρμα προς τα κάτω, σε ελαφρώς αλατισμένα δοχεία αλιπάσωσης. Στη συνέχεια περιχύνονται με άλμη νιτρικού αλάτος, η οποία έχει προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία έχει προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης. Τα χοιρομέρια πιέζονται προς τα κάτω ώστε να σκεπαστούν πλήρως από την άλμη και μετά από κατάλληλο χρονικό διάστημα, αναλόγως των αποτελεσμάτων των συνεχών ελέγχων οργανοληπτικής ποιότητας, αναστρέφονται ώστε η κάτω πλευρά τους να βρεθεί στο επάνω μέρος του δοχείου αλιπάσωσης και η πάνω πλευρά τους να βρεθεί στο κάτω μέρος. Μετά από προσεκτική αλάτιση, οι μηροί εμβαπτίζονται επί πολλές ώρες σε χλιαρό νερό και στη συνέχεια αφήνονται να στραγγίσουν και να στεγνώσουν. Οι μηροί πρώτα ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθεί η χαρακτηριστική γεύση. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Όποια από τις δύο εναλλακτικές μεθόδους και να χρησιμοποιηθεί, η τελική φάση της παραγωγής μπορεί επίσης να ολοκληρωθεί με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

4.2.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Το προϊόν «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται χρησιμοποιώντας είτε ακέραιους χοιρινούς μηρούς χωρίς κόκαλο ή τμήματα μηρών, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 4.1.2, και άληη η οποία, όσον αφορά τη σύστασή της και τη μέγιστη επιτρεπόμενη αναλογία ως προς την πρώτη ύλη κρέατος, είναι η ίδια με την άληη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Οι χοιρινοί μηροί χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινών μηρών ψεκάζονται με άληη της προβλεπόμενης σύστασης και/ή τρίβονται με άληη. Όταν χρησιμοποιούνται αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους, με δέρμα ή χωρίς δέρμα, ως διακοσμητική επιφανειακή στρώση του προϊόντος, αυτές τρίβονται χωριστά με άληη. Μετά την αλάτιση και το τρίψιμο με άληη, τοποθετούνται σε μήτρες με ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα με τρόπο ώστε το λίπος, με ή χωρίς δέρμα, να προσθεται πάντοτε στο προϊόν μια διακοσμητική επιφανειακή στρώση. Εάν χρησιμοποιούνται φέτες χοιρινού λίπους, με ή χωρίς δέρμα, για τη δημιουργία διακοσμητικής επιφανειακής στρώσης του προϊόντος, οι μήτρες επενδύονται πρώτα με φέτες λίπους που έχουν μαλαχθεί και κατόπιν γεμίζονται με ξακρισμένα τεμάχια χοιρινού μηρού. Στη συνέχεια θερμαίνονται στις μήτρες, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά τη θέρμανση, οι μηροί αφαιρούνται από τις μήτρες και καπνίζονται για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και συσκευάζονται.

Είναι επίσης δυνατόν να ολοκληρωθεί η παραγωγή του τελικού προϊόντος με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

Τα προϊόντα που παράγονται με ακέραιους μηρούς χωρίς κόκαλο με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, και, ενδεχομένως, με ξακρισμένα τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, μπορούν πριν από το ψήσιμο να διαμορφωθούν στο προβλεπόμενο σχήμα με τη βοήθεια μεμβράνης η οποία αφαιρείται από το προϊόν μετά το ψήσιμο. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι απαραίτητη η χρήση μήτρας.

4.2.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από ξακρισμένα τμήματα μηρών χοίρου (ακέραιων ή χονδροκομμένων), ζελατίνη (σε σκόνη) και άληη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια:

Τμήματα μηρών χοίρου, ξακρισμένα 100,0 kg

Ζελατίνη σε σκόνη 4,0 kg

Άληη (μέγιστο 14,3 kg):

— Νερό μέγιστο 11,0 kg

— Μείγμα αλιπάσωσης που περιέχει νιτρώδες άλας μέγιστο 2,8 kg

— Ζάχαρη 0-0,5 kg

Επίπεδη, ωοειδής συσκευασία από υλικά κατάλληλα για αποστείρωση και η οποία εξασφαλίζει ότι θα χρησιμοποιηθεί το απαιτούμενο βάρος τελικού προϊόντος (περίπου 0,454 kg).

Τα τμήματα μηρών χοίρου, ακέραια ή χονδροκομμένα, τρίβονται με άληη. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της εργασίας, το προϊόν συσκευάζεται υπό κενό, αφού προηγουμένως έχει διασκορπιστεί στον πυθμένα της συσκευασίας κατάλληλη ποσότητα ζελατίνης σε σκόνη. Μετά τη σφράγιση της συσκευασίας, το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία 5 °C επί 12 ώρες. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης, κατά τη διάρκεια του οποίου όλα τα τμήματα του προϊόντος πρέπει να φθάσουν σε ελάχιστη θερμοκρασία 121 °C επί 10 λεπτά. Μετά το ψήσιμο, το προϊόν αφήνεται να ψυχθεί και αποθηκεύεται σε ξηρή κατάσταση, σε θερμοκρασία 0-25 °C και μέγιστη σχετική υγρασία 85 %. Η διάρκεια διατήρησης των κονσερβών είναι τουλάχιστον τρία έτη.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

4.3.1. «Pražská šunka» με κόκαλο

Η ονομασία «Pražská šunka» χρησιμοποιείται από τη δεκαετία του 1860 για να δηλώσει ένα από τα πιο διάσημα είδη διατροφής της Τσεχικής Δημοκρατίας, και ιδίως της Πράγας. Ορισμένες ιστορικές πηγές υποστηρίζουν ότι το προϊόν που είναι γνωστό με την ονομασία «Pražská šunka» συνδέεται με το όνομα του František Zvěřina, ο οποίος ήταν ο πρώτος που το παρήγαγε. Κατόπιν ο Josef Jeřábek, διάσημος παραγωγός καπνιστών κρεάτων στην Πράγα, ανέλαβε τη συνέχιση της παραγωγής του «Pražská šunka» μετά τον František Zvěřina. Μεταξύ των άλλων εγκατεστημένων στην Πράγα παραγωγών αναφέρονται οι Dlouhý, Malý και Cibulka. Ακολουθώντας το παράδειγμα της Πράγας, άλλες μεγάλες πόλεις άρχισαν να παρασκευάζουν το «Pražská šunka». Στο Brno, παραγόταν από τον παραγωγό καπνιστών κρεάτων Jebavý, στο Hradec Králové από τον Hutla και στο Pardubice από τον Sochor. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ένας μεγάλος αριθμός παραγωγών καπνιστού κρέατος παρασκεύαζε αυτό το προϊόν. Μεταφορικά, μπορούμε να πούμε ότι το «Pražská šunka» του Zvěřina ήταν ο προπάτορας όλων των υπολοίπων. Την παραγωγή του «Pražská šunka» σε

βιομηχανική κλίμακα δρομολόγησε ο Antonín Chmel, ιδρύοντας την επιχείρησή του το 1879, στην Πράγα, στο Ú Zvoņazky. Το προϊόν «Pražská šunka» κάλυπτε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του, αλλά παρήγε επίσης μεγάλη ποικιλία προϊόντων με βάση το καπνιστό κρέας που σύντομα απέκτησαν φήμη στην Πράγα και σε άλλες πόλεις, ιδίως τις λουτροπόλεις, κατόπιν δε σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες. Ωστόσο το προϊόν «Pražská šunka», το οποίο σύντομα απέκτησε πρόσβαση στις υπερπόντιες αγορές, αποτελούσε τη μεγαλύτερη εμπορική επιτυχία της επιχείρησης. Μετά το πέρας του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, η επιχείρηση εθνικοποιήθηκε και σε αυτήν σταδιακά ενσωματώθηκαν πολλές άλλες επιχειρήσεις παραγωγής της Πράγας. Την περίοδο αυτή εμφανίστηκαν και άλλες παραλλαγές του «Pražská šunka» σε μορφή κονσερβοποιημένου ή ημιδιατηρημένου χοιρομεριού παρασκευαζόμενου από κρέας μηρών χοίρου. Το 1977, η επιχείρηση του Ú Zvoņazky, καθώς και το σύνολο των υπαλλήλων και των πόρων της, ενσωματώθηκαν στη νέα βιομηχανία κρεάτων Masokombinát Praha jih – Písnice. Με την εμφάνιση νέων τεχνικών αλιπάσωσης, εισήχθη στη διεργασία παραγωγής του «Pražská šunka» ο ψεκασμός με άλμη, τον οποίο σε ορισμένες περιπτώσεις ακολουθούσε τρίψιμο με άλμη. Κατά τη διάρκεια της περιόδου ιδιωτικοποίησης μετά το 1989, η βιομηχανική μονάδα παραγωγής κρέατος της Písnice έπαυσε να λειτουργεί, αλλά η παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο συνεχίστηκε σε πολλές άλλες εγκαταστάσεις παραγωγής της Τσεχικής Δημοκρατίας.

Η παραγωγή του «Pražská šunka» βασίστηκε εξ αρχής στην επιλογή των πρώτων υλών και στη μέθοδο αλιπάσωσης. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη ήταν μηροί ελαφρών χοίρων. Για τον λόγο αυτό και οι σημερινές προδιαγραφές περιορίζουν το βάρος σε 10 kg. Ένα άλλο χαρακτηριστικό στοιχείο της διεργασίας παραγωγής, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, έγκειται στον τρόπο τεμαχισμού των μηρών των χοίρων, που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας». Μετά την ψύξη τους οι μηροί αλατίζονταν με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειας του κρέατος, ιδίως του δέρματος, με μείγμα αλιπάσωσης που περιείχε νιτρικό άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Ο πυθμένας του δοχείου αλιπάσωσης ήταν ελαφρώς αλατισμένος και οι μηροί τοποθετούνταν με το δέρμα προς τα κάτω. Κατόπιν περιχύνονταν με άλμη νιτρικού αλάτος, η οποία είχε προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία είχε προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης και πιέζονταν με βαρίδι. Τα χοιρομέρια κατόπιν αναστρέφονταν ώστε η κάτω πλευρά τους να βρεθεί στο επάνω μέρος και η πάνω πλευρά τους να βρεθεί στο κάτω μέρος. Τέλος, πιέζονταν και πάλι με βαρίδι. Μετά από οργανοληπτικό έλεγχο ποιότητας, τα χοιρομέρια βυθίζονταν επί πολλές ώρες μέσα σε χλιαρό νερό και κατόπιν αφήνονταν να ξηραθούν. Το τελικό στάδιο της διαδικασίας συνίστατο σε αφαίρεση της πυέλου, απόξεση της επιφάνειας του δέρματος και περιδέρηση του κοτσιού, ώστε να μη μεταβάλλεται το σχήμα του κατά το ψήσιμο. Τα χοιρομέρια αναρτώνταν πάντοτε σε θερμαινόμενα καπνιστήρια. Ο υποκαπνισμός περιλάμβανε δύο στάδια: πρώτα ξήρανση πάνω από δυνατή φωτιά και, έπειτα, αρωματισμό και χρωματισμό με υγρό πριονίδι ξυλείας πλατύφυλλων. Ο υποκαπνισμός ήταν γενικά αργός και διαρκούσε 8 έως 12 ώρες. Ακολουθούσε ζεμάτισμα σε βραστό νερό και μετά ψήσιμο. Στη συνέχεια τα χοιρομέρια ψύχονταν με εμβάπτιση σε ψυχρό νερό.

4.3.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Κατά την περίοδο πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, εμφανίστηκαν παραλλαγές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο, με τη μορφή, αρχικά, παστεριωμένου «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, το οποίο παρασκευαζόταν από κρέας μυών χοιρινών μηρών. Παραγόταν από τον Antonín Chmel στο Ú Zvoņazky της Πράγας και από τον Josef Beránek στο Beránkové rodníky, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας του. Η χρησιμοποιούμενη τεχνική για την παραγωγή αυτών των τύπων «Pražská šunka» συνίστατο στην αφαίρεση των οστών από νωπούς μηρούς χοίρων, διατηρημένους με απλή ψύξη, στη μεταποίηση των διαφόρων τμημάτων αυτών των μηρών, στη διαλογή τους κατά χρώμα και στη διαλείπουσα μηχανική κατεργασία των πρώτων υλών, με παράλληλη προσθήκη χλωριούχου νατρίου, καθώς και της αναγκαίας ποσότητας νιτρώδους νατρίου και ζάχαρης, τα οποία διαλύονταν όλα μερικώς σε καθορισμένη ποσότητα άλμης. Ακολουθούσαν τα στάδια της παστερίωσης και της ψύξης. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η παραγωγή παστεριωμένου «Pražská šunka» επικεντρώθηκε κυρίως στις κρεατοβιομηχανίες των πόλεων Brno, Kostelec, Studená, Vamberk και Planá nad Lužnicí. Στα τέλη της δεκαετίας του 1970 αυξήθηκε η παραγωγή σε αυτές τις εγκαταστάσεις του «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο με χρήση μητρών ακολουθούμενη από συσκευασία του τελικού προϊόντος σε πλαστικούς περιέκτες, με αποτέλεσμα όχι μόνον να εξαλειφθεί η χρήση των κουτιών κονσέρβας αλλά, ιδίως, να καταστεί δυνατός ο υποκαπνισμός του προϊόντος μετά την παστερίωση καθώς και η προσθήκη λεπτής διακοσμητικής στιβάδας χοιρινού λίπους ή χοιρινού λίπους και δέρματος. Συνεπώς, το προϊόν και οι παράμετροί του προσέγγισαν σημαντικά αυτές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο. Από το 1989, το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται και σε άλλες περιοχές στο σύνολο της Τσεχικής Δημοκρατίας.

4.3.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα αποτελεί μια άλλη παραλλαγή του αρχικού «Pražská šunka» που αναπτύχθηκε μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Παραγόταν και αυτό από επιλεγμένη πρώτη ύλη προερχόμενη από αφαίρεση του κόκαλου από τους ψυχρούς νωπούς χοιρινούς μηρούς, με την προσθήκη μείγματος αλιπάσωσης το οποίο περιέχει νιτρώδες άλας, ζάχαρη και ζελατίνη. Για την παραγωγή του χρόνου ζωής του, το προϊόν αποστειρώνονταν σε δοχείο ωσειδούς σχήματος, βάρους συσκευασίας 1 λίμπρας. Η εμπορική επιτυχία του χοιρομεριού σε κονσέρβα οφειλόταν σε πολύ μεγάλο βαθμό στην αναλογία πηκτής στο τελικό προϊόν. Το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από το 1973, κυρίως σε εγκαταστάσεις της κρεατοβιομηχανίας στο Kostelec, το Krahulčí και το Studená. Μετά το 1989, η παραγωγή αυτών των παραλλαγών του «Pražská šunka» επεκτάθηκε σε άλλες περιοχές της Τσεχικής Δημοκρατίας.

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/507 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Μαρτίου 2018

σχετικά με την τροποποίηση του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο

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 ε),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 θεσπίστηκε ονοματολογία εμπορευμάτων (εφεξής καλούμενη «συνδυασμένη ονοματολογία»), η οποία παρατίθεται στο παράρτημα I του εν λόγω κανονισμού.
- (2) Για λόγους ασφάλειας δικαίου, είναι αναγκαίο να αποσαφηνιστεί η κατάταξη καψουλών, δισκίων, παστίλιων και χαπιών που παράγονται από προϊόντα του κεφαλαίου 15.
- (3) Σύμφωνα με την απόφαση του Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις συνεκδικασθείσες υποθέσεις C-410/08 έως C-412/08 ⁽²⁾, βρώσιμα παρασκευάσματα διατροφής που προορίζονται για χρήση ως συμπληρώματα διατροφής, τα οποία αποτελούνται κυρίως από φυτικά ή ζωικά έλαια με προσθήκη βιταμινών και παρουσιάζονται με μορφή δόσεων (σε κάψουλες) πρέπει να κατατάσσονται στην κλάση 2106 («παρασκευάσματα διατροφής που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού»).
- (4) Με την απόφαση αυτή, το Δικαστήριο διευκρίνισε ότι, στην περίπτωση των συγκεκριμένων εμπορευμάτων, ο τρόπος παρουσίασης αποτελεί καθοριστικό στοιχείο, ενδεικτικό της χρήσης τους ως συμπληρωμάτων διατροφής, δεδομένου ότι καθορίζει τη δοσολογία των παρασκευασμάτων διατροφής, τον τρόπο απορρόφησής τους και το σημείο στο οποίο θεωρητικός δραστηριοποιούνται. Κατά συνέπεια, το περίβλημα είναι ένα στοιχείο που, μαζί με το περιεχόμενο, καθορίζει τη χρήση και τον χαρακτήρα των αντίστοιχων εμπορευμάτων. Το γεγονός ότι οι πρώτες ύλες από τις οποίες αποτελούνται τα παρασκευάσματα διατροφής καλύπτονται εν μέρει από τις κλάσεις 1515 και 1517 της ΣΟ δεν εμποδίζει την κατάταξή τους στην κλάση 2106. Οι κλάσεις 1515 και 1517 της ΣΟ δεν επιτρέπουν να ληφθεί υπόψη το εν λόγω χαρακτηριστικό των εμπορευμάτων.
- (5) Προβλήματα σχετικά με τη δασμολογική κατάταξη θα μπορούσαν να ανακύψουν κατά την κατάταξη άλλων παρασκευασμάτων διατροφής από προϊόντα του κεφαλαίου 15, με παρόμοια σύνθεση και σκοπό με τα επίμαχα προϊόντα στην προαναφερθείσα απόφαση του Δικαστηρίου, με μορφή δόσεων και παρουσίαση σε κάψουλες, δισκία, παστίλιες ή χάπια.
- (6) Στις επεξηγηματικές σημειώσεις του εναρμονισμένου συστήματος σχετικά με την κλάση 2106 αναφέρεται ότι η εν λόγω κλάση περιλαμβάνει τα παρασκευάσματα που δηλώνονται συχνά με την ονομασία «συμπληρώματα διατροφής», στα οποία έχουν προστεθεί βιταμίνες και, ενίοτε, ελάχιστες ποσότητες ενώσεων σιδήρου και τα οποία παρουσιάζονται εντός συσκευασιών επί των οποίων αναγράφεται ότι σκοπούν να διατηρήσουν την καλή κατάσταση του οργανισμού και της υγείας.
- (7) Συμπληρώματα διατροφής από προϊόντα του κεφαλαίου 15 που παρουσιάζονται με μορφή δόσεων, όπως οι κάψουλες, τα δισκία, οι παστίλιες και τα χάπια, δεν καλύπτονται από το εν λόγω κεφάλαιο, επειδή η συγκεκριμένη μορφή παρουσίασης είναι ενδεικτική της χρήσης τους ως συμπληρωμάτων διατροφής. Τα συμπληρώματα διατροφής αποτελούν πολύ συγκεκριμένο είδος παρασκευασμάτων διατροφής στο οποίο γίνεται αναφορά μόνον στις επεξηγηματικές σημειώσεις του εναρμονισμένου συστήματος στην κλάση 2106 και το οποίο γενικά παρουσιάζεται με μορφή δόσεων. Κατά συνέπεια, τα παρασκευάσματα διατροφής που προορίζονται για χρήση ως συμπληρώματα διατροφής, τα οποία παρουσιάζονται με μορφή δόσεων και παρασκευάζονται από προϊόντα του κεφαλαίου 15 δεν πληρούν τις απαιτήσεις οποιασδήποτε κλάσης του κεφαλαίου αυτού και πρέπει να κατατάσσονται στην κλάση 2106.
- (8) Για λόγους ασφάλειας δικαίου, οι διατάξεις της συνδυασμένης ονοματολογίας θα πρέπει να συνάδουν με τη νομολογία που αναφέρεται ανωτέρω. Αυτό έχει επιτευχθεί εν μέρει με την προσθήκη της συμπληρωματικής σημείωσης 5 στο κεφάλαιο 21 με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 698/2013 της Επιτροπής ⁽³⁾ και της συμπληρωματικής σημείωσης 4 στο κεφάλαιο 19 με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2017/1343 της Επιτροπής ⁽⁴⁾. Για λόγους συνοχής και ομοιομορφίας με τις εν λόγω προγενέστερες πράξεις, αντίστοιχη συμπληρωματική σημείωση θα πρέπει επίσης να προστεθεί στο κεφάλαιο 15.

⁽¹⁾ ΕΕ L 256 της 7.9.1987, σ. 1.

⁽²⁾ Απόφαση της 17ης Δεκεμβρίου 2009, Swiss Caps AG, C-410/08 έως C-412/08, ECLI:EU:C:2009:794.

⁽³⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 698/2013 της Επιτροπής, της 19ης Ιουλίου 2013, περί τροποποίησης του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο (ΕΕ L 198 της 23.7.2013, σ. 35).

⁽⁴⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/1343 της Επιτροπής, της 18ης Ιουλίου 2017, σχετικά με την τροποποίηση του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο (ΕΕ L 186 της 19.7.2017, σ. 1).

- (9) Είναι επομένως σκόπιμο να προστεθεί νέα συμπληρωματική σημείωση στο κεφάλαιο 15 του δεύτερου μέρους της συνδυασμένης ονοματολογίας, ώστε να διασφαλιστεί η ενιαία ερμηνεία του σε ολόκληρη την Ένωση.
- (10) Συνεπώς, ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής τελωνειακού κώδικα,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Στο κεφάλαιο 15 του δεύτερου μέρους της συνδυασμένης ονοματολογίας, η οποία παρατίθεται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87, προστίθεται η ακόλουθη συμπληρωματική σημείωση 5:

«5. Παρασκευάσματα διατροφής από προϊόντα του κεφαλαίου 15 που παρουσιάζονται με μορφή δόσεων, όπως οι κάψουλες, τα δισκία, οι παστίλιες και τα χάπια, και προορίζονται για χρήση ως συμπληρώματα διατροφής, εξαιρούνται από το κεφάλαιο αυτό. Ο ουσιώδης χαρακτήρας ενός συμπληρώματος διατροφής δεν προσδίδεται μόνο από τα συστατικά του, αλλά και από τη συγκεκριμένη μορφή παρουσίας του η οποία αποκαλύπτει τη χρήση του ως συμπληρώματος διατροφής, δεδομένου ότι καθορίζει τη δοσολογία, τον τρόπο απορρόφησής του και το σημείο στο οποίο θεωρητικώς δραστηριοποιείται. Τα εν λόγω παρασκευάσματα διατροφής κατατάσσονται στην κλάση 2106 εφόσον δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού.».

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, 26 Μαρτίου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

ΑΠΟΦΑΣΗ (ΕΕ) 2018/508 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 12ης Δεκεμβρίου 2017

σχετικά με την κινητοποίηση του Ταμείου Αλληλεγγύης της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την πληρωμή προκαταβολών στον γενικό προϋπολογισμό της Ένωσης για το 2018

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2012/2002 του Συμβουλίου, της 11ης Νοεμβρίου 2002, για την ίδρυση του Ταμείου Αλληλεγγύης της Ευρωπαϊκής Ένωσης ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 4α παράγραφος 4,

Έχοντας υπόψη τη διοργανική συμφωνία της 2ας Δεκεμβρίου 2013 μεταξύ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, του Συμβουλίου και της Επιτροπής για τη δημοσιονομική πειθαρχία, τη συνεργασία σε δημοσιονομικά θέματα και τη χρηστή δημοσιονομική διαχείριση ⁽²⁾, και ιδίως το σημείο 11,

Έχοντας υπόψη την πρόταση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το Ταμείο Αλληλεγγύης της Ευρωπαϊκής Ένωσης (εφεξής «το Ταμείο») έχει ως στόχο να επιτρέψει στην Ένωση να αντιδρά με ταχύ, αποτελεσματικό και ευέλικτο τρόπο σε καταστάσεις επείγουσας ανάγκης ώστε να εκφράζει την αλληλεγγύη της προς τον πληθυσμό περιοχών που πλήττονται από φυσικές καταστροφές.
- (2) Το Ταμείο δεν πρέπει να υπερβαίνει μέγιστο ποσό 500 000 000 EUR (τιμές 2011), όπως ορίζεται στο άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΕ, Ευρατόμ) αριθ. 1311/2013 του Συμβουλίου ⁽³⁾.
- (3) Το άρθρο 4α παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2012/2002 προβλέπει ότι, όπου απαιτείται για τη διασφάλιση της έγκαιρης διαθεσιμότητας των δημοσιονομικών πόρων, το Ταμείο μπορεί να κινητοποιηθεί για ποσό που δεν υπερβαίνει τα 50 000 000 EUR για την πληρωμή προκαταβολών, εγγράφοντας τις οικείες πιστώσεις στον γενικό προϋπολογισμό της Ένωσης.
- (4) Για να διασφαλιστεί η έγκαιρη διαθεσιμότητα επαρκών δημοσιονομικών πόρων στον γενικό προϋπολογισμό της Ένωσης για το 2018, το Ταμείο θα πρέπει να κινητοποιηθεί για ποσό ύψους 50 000 000 EUR για την πληρωμή προκαταβολών.
- (5) Προκειμένου να περιορισθεί κατά το δυνατόν ο χρόνος που απαιτείται για την κινητοποίηση του Ταμείου, η παρούσα απόφαση θα πρέπει να εφαρμοστεί από τις αρχές του οικονομικού έτους 2018,

ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Στο πλαίσιο του γενικού προϋπολογισμού της Ένωσης για το οικονομικό έτος 2018, κινητοποιείται το Ταμείο Αλληλεγγύης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με σκοπό τη χορήγηση ποσού ύψους 50 000 000 EUR σε πιστώσεις ανάληψης υποχρεώσεων και σε πιστώσεις πληρωμών για την πληρωμή προκαταβολών.

⁽¹⁾ ΕΕ L 311 της 14.11.2002, σ. 3.

⁽²⁾ ΕΕ C 373 της 20.12.2013, σ. 1.

⁽³⁾ Κανονισμός (ΕΕ, Ευρατόμ) αριθ. 1311/2013 του Συμβουλίου, της 2ας Δεκεμβρίου 2013, για τον καθορισμό του πολυετούς δημοσιονομικού πλαισίου για την περίοδο 2014-2020 (ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 884).

Άρθρο 2

Η παρούσα απόφαση αρχίζει να ισχύει την επομένη της δημοσίευσής της στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2018.

Βρυξέλλες, 12 Δεκεμβρίου 2017.

Για το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο

Ο Πρόεδρος

A. TAJANI

Για το Συμβούλιο

Η Πρόεδρος

K. SIMSON

ΑΠΟΦΑΣΗ (ΕΕ) 2018/509 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
της 22ας Μαρτίου 2018
για τον διορισμό του αντιπροέδρου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας

ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και ιδίως το άρθρο 283 παράγραφος 2,

Έχοντας υπόψη τη σύσταση του Συμβουλίου της 20ής Φεβρουαρίου 2018 για τον διορισμό του αντιπροέδρου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας ⁽¹⁾,

Έχοντας υπόψη τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου ⁽²⁾,

Έχοντας υπόψη τη γνώμη του Διοικητικού Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας ⁽³⁾,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με την απόφαση 2010/223/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου ⁽⁴⁾, η θητεία του κ. Vítor CONSTÂNCIO, αντιπροέδρου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας, λήγει στις 31 Μαΐου 2018 και είναι επομένως αναγκαίο να διορισθεί ένας νέος αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας.
- (2) Το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο επιθυμεί τον διορισμό του κ. Luis DE GUINDOS JURADO που, κατά την άποψή του, πληροί όλες τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο άρθρο 283 παράγραφος 2 της Συνθήκης,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Ο κ. Luis DE GUINDOS JURADO διορίζεται αντιπρόεδρος της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας από 1ης Ιουνίου 2018 για θητεία οκτώ ετών.

Άρθρο 2

Η παρούσα απόφαση δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 3

Η παρούσα απόφαση αρχίζει να ισχύει την ημερομηνία της έκδοσής της.

Βρυξέλλες, 22 Μαρτίου 2018.

Για το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

D. TUSK

⁽¹⁾ ΟJ C 67 της 22.2.2018, σ. 1.

⁽²⁾ Γνώμη της 14ης Μαρτίου 2018 (δεν έχει δημοσιευτεί ακόμη στην Επίσημη Εφημερίδα).

⁽³⁾ Γνώμη της 7ης Μαρτίου 2018 (δεν έχει δημοσιευτεί ακόμη στην Επίσημη Εφημερίδα).

⁽⁴⁾ Απόφαση 2010/223/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, της 26ης Μαρτίου 2010, για το διορισμό του αντιπροέδρου της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΕ L 99 της 21.4.2010, σ. 7).

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ (ΕΕ) 2018/510 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Μαρτίου 2018

για την τροποποίηση του παραρτήματος της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό C(2018) 1942]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη την οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 11ης Δεκεμβρίου 1989, σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 4,

Έχοντας υπόψη την οδηγία 90/425/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, σχετικά με τους κτηνιατρικούς και ζωοτεχνικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο ορισμένων ζώων ζώνων και προϊόντων με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς ⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 της Επιτροπής ⁽³⁾ εκδόθηκε μετά την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών του υποτύπου H5 σε ορισμένα κράτη μέλη («τα οικεία κράτη μέλη») και τον καθορισμό ζωνών προστασίας και επιτήρησης από την αρμόδια αρχή των οικείων κρατών μελών σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφος 1 της οδηγίας 2005/94/ΕΚ του Συμβουλίου ⁽⁴⁾.
- (2) Η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 προβλέπει ότι οι ζώνες προστασίας και επιτήρησης που καθορίζονται από τις αρμόδιες αρχές των οικείων κρατών μελών σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον τις περιοχές που αναφέρονται ως ζώνες προστασίας και επιτήρησης στο παράρτημα της εν λόγω εκτελεστικής απόφασης. Η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 προβλέπει επιπλέον ότι τα μέτρα που εφαρμόζονται στις ζώνες προστασίας και επιτήρησης, όπως ορίζονται στο άρθρο 29 παράγραφος 1 και στο άρθρο 31 της οδηγίας 2005/94/ΕΚ, διατηρούνται τουλάχιστον μέχρι τις ημερομηνίες που ορίζονται για τις ζώνες αυτές στο παράρτημα της εν λόγω εκτελεστικής απόφασης.
- (3) Από την ημερομηνία της έκδοσής της, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε αρκετές φορές, προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι εξελίξεις της επιδημιολογικής κατάστασης στην Ένωση όσον αφορά τη γρίπη των πτηνών. Ειδικότερα, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε με την εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/696 της Επιτροπής ⁽⁵⁾, προκειμένου να θεσπιστούν κανόνες σχετικά με τις αποστολές νεοσσών μίας ημέρας από τις περιοχές που αναφέρονται στο παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247. Η τροποποίηση αυτή έλαβε υπόψη το γεγονός ότι οι νεοσσοί μίας ημέρας εγκυμονούν πολύ μικρό κίνδυνο εξάπλωσης της υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε σύγκριση με άλλα προϊόντα πουλερικών.
- (4) Η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε στη συνέχεια με την εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/1841 της Επιτροπής ⁽⁶⁾, προκειμένου να ενισχυθούν τα εφαρμοστέα μέτρα ελέγχου της νόσου σε περιπτώσεις στις οποίες υπάρχει αυξημένος κίνδυνος εξάπλωσης της υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών. Ως εκ τούτου, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 προβλέπει πλέον τον καθορισμό, σε ενωσιακό επίπεδο, περαιτέρω απαγορευμένων ζωνών στα οικεία κράτη μέλη, όπως αναφέρεται στο άρθρο 16 παράγραφος 4 της οδηγίας 2005/94/ΕΚ, σε περίπτωση εκδήλωσης εστίας ή εστιών γρίπης των πτηνών υψηλής παθογονικότητας, καθώς και τον προσδιορισμό της διάρκειας των μέτρων που πρέπει να εφαρμοστούν στις ζώνες αυτές. Επίσης, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 προβλέπει πλέον κανόνες για την αποστολή ζώων πουλερικών, νεοσσών μίας ημέρας και αυγών για επώαση από τις περαιτέρω απαγορευμένες ζώνες προς άλλα κράτη μέλη, υπό ορισμένους όρους.

⁽¹⁾ ΕΕ L 395 της 30.12.1989, σ. 13.

⁽²⁾ ΕΕ L 224 της 18.8.1990, σ. 29.

⁽³⁾ Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 της Επιτροπής, της 9ης Φεβρουαρίου 2017, για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη (ΕΕ L 36 της 11.2.2017, σ. 62).

⁽⁴⁾ Οδηγία 2005/94/ΕΚ του Συμβουλίου, της 20ής Δεκεμβρίου 2005, σχετικά με κοινοτικά μέτρα για την καταπολέμηση της γρίπης των πτηνών και την κατάργησή της οδηγίας 92/40/ΕΟΚ (ΕΕ L 10 της 14.1.2006, σ. 16).

⁽⁵⁾ Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/696 της Επιτροπής, της 11ης Απριλίου 2017, για την τροποποίηση της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη (ΕΕ L 101 της 13.4.2017, σ. 80).

⁽⁶⁾ Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/1841 της Επιτροπής, της 10ης Οκτωβρίου 2017, για την τροποποίηση της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη (ΕΕ L 261 της 11.10.2017, σ. 26).

- (5) Επιπλέον, το παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε επανειλημμένα, κυρίως για να ληφθούν υπόψη οι αλλαγές στα όρια των ζωνών προστασίας και επιτήρησης που καθορίστηκαν από τα οικεία κράτη μέλη σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ.
- (6) Το παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε την τελευταία φορά με την εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2018/418 της Επιτροπής⁽¹⁾, μετά την κοινοποίηση από την Ιταλία νέων εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών του υποτύπου H5N8 στην περιφέρεια της Λομβαρδίας του εν λόγω κράτους μέλους, καθώς και την κοινοποίηση από τις Κάτω Χώρες νέας εστίας υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών του υποτύπου H5N6 στην επαρχία Overijssel του εν λόγω κράτους μέλους. Η Ιταλία και οι Κάτω Χώρες ενημέρωσαν επίσης την Επιτροπή ότι, μετά την εκδήλωση αυτών των εστιών, έλαβαν τα αναγκαία μέτρα που απαιτούνται σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ, συμπεριλαμβανομένου του καθορισμού ζωνών προστασίας και επιτήρησης γύρω από τις προσβληθείσες εκμεταλλεύσεις πουλερικών.
- (7) Έπειτα από την ημερομηνία κατά την οποία η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 τροποποιήθηκε τελευταία με την εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2018/418, η Γερμανία κοινοποίησε στην Επιτροπή μια νέα εστία υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών του υποτύπου H5N6 σε εκμετάλλευση πουλερικών στην περιοχή Nordfriesland του ομόσπονδου κράτους (Land) Schleswig-Holstein στο εν λόγω κράτος μέλος.
- (8) Η Γερμανία ενημέρωσε επίσης την Επιτροπή ότι, μετά την εκδήλωση αυτής της πρόσφατης εστίας, έλαβε τα αναγκαία μέτρα που απαιτούνται σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ, συμπεριλαμβανομένου του καθορισμού ζωνών προστασίας και επιτήρησης γύρω από την προσβληθείσα εκμετάλλευση πουλερικών στο εν λόγω κράτος μέλος.
- (9) Η Επιτροπή εξέτασε τα εν λόγω μέτρα σε συνεργασία με τη Γερμανία και βεβαιώθηκε ότι τα όρια των ζωνών προστασίας και επιτήρησης που καθορίστηκαν από την αρμόδια αρχή της Γερμανίας βρίσκονται σε ικανοποιητική απόσταση από την εκμετάλλευση πουλερικών όπου επιβεβαιώθηκε η εκδήλωση της νέας εστίας.
- (10) Για να προληφθεί κάθε περιττή διαταραχή του εμπορίου εντός της Ένωσης και να αποφευχθεί η επιβολή αδικαιολόγητων εμπορικών φραγμών από τρίτες χώρες, είναι αναγκαίο να περιγραφούν ταχέως σε ενωσιακό επίπεδο, σε συνεργασία με τη Γερμανία, οι ζώνες προστασίας και επιτήρησης που καθορίστηκαν στη Γερμανία, σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ, ύστερα από την πρόσφατη εστία υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών στο εν λόγω κράτος μέλος.
- (11) Επομένως, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 θα πρέπει να επικαιροποιηθεί, ώστε να ληφθεί υπόψη η επικαιροποιημένη επιδημιολογική κατάσταση στη Γερμανία όσον αφορά την υψηλής παθογονικότητας γρίπη των πτηνών. Συγκεκριμένα, θα πρέπει να περιληφθούν στο παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 οι ζώνες προστασίας και επιτήρησης στη Γερμανία οι οποίες υπόκεινται πλέον σε περιορισμούς σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ.
- (12) Επομένως, το παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 θα πρέπει να τροποποιηθεί, ώστε να επικαιροποιηθεί η περιφερειοποίηση, σε ενωσιακό επίπεδο, προκειμένου να συμπεριληφθούν οι ζώνες προστασίας και επιτήρησης που καθορίστηκαν στη Γερμανία, σύμφωνα με την οδηγία 2005/94/ΕΚ, μετά την πρόσφατη εστία υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών στο εν λόγω κράτος μέλος, και να οριστεί η διάρκεια των περιορισμών που εφαρμόζονται σ' αυτές.
- (13) Συνεπώς, η εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2017/247 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (14) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα της παρούσας απόφασης.

⁽¹⁾ Εκτελεστική απόφαση (ΕΕ) 2018/418 της Επιτροπής, της 16ης Μαρτίου 2018, για την τροποποίηση του παραρτήματος της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 για ορισμένα μέτρα προστασίας σχετικά με την εκδήλωση εστιών υψηλής παθογονικότητας γρίπης των πτηνών σε ορισμένα κράτη μέλη (ΕΕ L 75 της 19.3.2018, σ. 27).

Άρθρο 2

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 26 Μαρτίου 2018.

Για την Επιτροπή
Vytenis ANDRIUKAITIS
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα της εκτελεστικής απόφασης (ΕΕ) 2017/247 τροποποιείται ως εξής:

1) Στο μέρος Α, η καταχώριση για τη Γερμανία αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Κράτος μέλος: Γερμανία

Περιοχή που περιλαμβάνει:	Ημερομηνία λήξης ισχύος των μέτρων, σύμφωνα με το άρθρο 29 παράγραφος 1 της οδηγίας 2005/94/ΕΚ
— Land Schleswig-Holstein Insel Süderooge	12.4.2018»

2) Στο μέρος Β, η καταχώριση για τη Γερμανία αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Κράτος μέλος: Γερμανία

Περιοχή που περιλαμβάνει:	Ημερομηνία λήξης ισχύος των μέτρων, σύμφωνα με το άρθρο 31 της οδηγίας 2005/94/ΕΚ
— Land Schleswig-Holstein Insel Süderooge	13.4.2018 έως 20.4.2018
— Land Schleswig-Holstein Insel Pellworm	20.4.2018»

ISSN 1977-0669 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2547 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL