

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 35



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

53ο έτος
12 Φεβρουαρίου 2010

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ, ΤΑ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 35/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 35/04	Ισοτιμίες του ευρώ	3
--------------	--------------------------	---

EL

Τιμή:
3 EUR

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

Ελεγκτικό Συνέδριο

2010/C 35/05	Γνώμη αριθ. 1/2010 «Βελτίωση της δημοσιονομικής διαχείρισης του προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης: κίνδυνοι και προκλήσεις»	4
--------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2010/C 35/06	Ενημέρωση του καταλόγου των τίτλων διαμονής που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 1· ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 5· ΕΕ C 192 της 18.8.2007, σ. 11· ΕΕ C 271 της 14.11.2007, σ. 14· ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 31· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 14· ΕΕ C 207 της 14.8.2008, σ. 12· ΕΕ C 331 της 31.12.2008, σ. 13· ΕΕ C 3 της 8.1.2009, σ. 5· ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 15· ΕΕ C 198 της 22.8.2009, σ. 9· ΕΕ C 239 της 6.10.2009, σ. 2· ΕΕ C 298 της 8.12.2009, σ. 15· ΕΕ C 308 της 18.12.2009, σ. 20)	5
2010/C 35/07	Ενημέρωση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 19· ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 22· ΕΕ C 182 της 4.8.2007, σ. 18· ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 38· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 19· ΕΕ C 37 της 14.2.2009, σ. 8)	7

V Γνωστοποιήσεις**ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ****Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2010/C 35/08	Πρόσκληση υποβολής προτάσεων βάσει του προγράμματος εργασίας του κοινού Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος Μετερολογίας (ΕΕΠΜ)	8
--------------	---	---

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ, ΤΑ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 35/01)

Στις 14 Δεκεμβρίου 2009, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32009M5599. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση

(Υπόθεση COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 35/02)

Στις 26 Οκτωβρίου 2009, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32009M5584. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 35/03)

Στις 8 Φεβρουαρίου 2010, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα γαλλική και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια,
 - σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32010M5764. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.
-

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

11 Φεβρουαρίου 2010

(2010/C 35/04)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3718	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,5446
JPY	ιαπωνικό γιεν	123,03	CAD	καναδικό δολάριο	1,4502
DKK	δανική κορόνα	7,4452	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,6590
GBP	λίρα στερλίνα	0,87750	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,9633
SEK	σουηδική κορόνα	9,9598	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,9377
CHF	ελβετικό φράγκο	1,4663	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 585,77
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	10,5509
NOK	νορβηγική κορόνα	8,0975	CNY	κινεζικό γιουάν	9,3757
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,3163
CZK	τσεχική κορόνα	26,008	IDR	ινδονησιακή ρουπία	12 850,95
EEK	εσθονική κορόνα	15,6466	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	4,7018
HUF	ουγγρικό φιορίνι	270,50	PHP	πέσο Φιλιππινών	63,404
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	RUB	ρωσικό ρούβλι	41,3730
LVL	λεττονικό λατ	0,7094	THB	ταιϊλανδικό μπατ	45,496
PLN	πολωνικό ζλότι	4,0285	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,5342
RON	ρουμανικό λέι	4,1045	MXN	μεξικανικό πέσο	17,9363
TRY	τουρκική λίρα	2,0758	INR	ινδική ρουπία	63,7900

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

ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

ΓΝΩΜΗ αριθ. 1/2010

«Βελτίωση της δημοσιονομικής διαχείρισης του προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης: κίνδυνοι και προκλήσεις»

(2010/C 35/05)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι η γνώμη αριθ. 1/2010 «Βελτίωση της δημοσιονομικής διαχείρισης του προϋπολογισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης: κίνδυνοι και προκλήσεις» μόλις δημοσιεύθηκε στον ιστότοπό του: <http://www.eca.europa.eu>

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Ενημέρωση του καταλόγου των τίτλων διαμονής που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 1· ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 5· ΕΕ C 192 της 18.8.2007, σ. 11· ΕΕ C 271 της 14.11.2007, σ. 14· ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 31· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 14· ΕΕ C 207 της 14.8.2008, σ. 12· ΕΕ C 331 της 31.12.2008, σ. 13· ΕΕ C 3 της 8.1.2009, σ. 5· ΕΕ C 64 της 19.3.2009, σ. 15· ΕΕ C 198 της 22.8.2009, σ. 9· ΕΕ C 239 της 6.10.2009, σ. 2· ΕΕ C 298 της 8.12.2009, σ. 15· ΕΕ C 308 της 18.12.2009, σ. 20)

(2010/C 35/06)

Η δημοσίευση του καταλόγου των τίτλων διαμονής που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) βασίζεται στις πληροφορίες που κοινοποίησαν τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 34 του κώδικα συνόρων Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, μια μηνιαία ενημέρωση διατίθεται στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Δικαιοσύνης, Ελευθερίας και Ασφάλειας.

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Αντικατάσταση του καταλόγου που δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 57 της 1.3.2008

Άδειες διαμονής:

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1030/2002:

— Povolení k pobytu

[Άδεια διαμονής, ομοιόμορφο αυτοκόλλητο σήμα επιτεθειμένο στο ταξιδιωτικό έγγραφο — που χορηγείται από την 1η Μαΐου 2004 σε υπηκόους τρίτων χωρών για μόνιμη ή μακρόχρονη διαμονή (ο σκοπός της διαμονής αναγράφεται στο αυτοκόλλητο σήμα)]

Άλλα:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(Δελτίο διαμονής μέλους της οικογένειας πολίτη της Ένωσης — που χορηγείται σε υπηκόους τρίτων χωρών — μέλη της οικογένειας υπηκόων της ΕΕ για προσωρινή διαμονή — μπλε βιβλιάριο που χορηγείται από την 27η Απριλίου 2006)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

[Δελτίο μόνιμης διαμονής, πράσινο βιβλιάριο — που χορηγείται από την 27η Απριλίου 2006 σε υπηκόους τρίτων χωρών — μέλη της οικογένειας υπηκόων της ΕΕ, καθώς και σε υπηκόους ΕΟΧ/Ελβετίας (έως την 21η Δεκεμβρίου 2007)]

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Πιστοποιητικό προσωρινής διαμονής, φυλλάδιο — που χορηγείται από την 27η Απριλίου 2006 σε υπηκόους ΕΕ/ΕΟΧ/Ελβετίας)

— Povolení k pobytu

(Άδεια διαμονής, αυτοκόλλητο σήμα επιτεθειμένο στο ταξιδιωτικό έγγραφο — που έχει χορηγηθεί από την 15η Μαρτίου 2003 έως την 30ή Απριλίου 2004 για μόνιμη διαμονή υπηκόων τρίτων χωρών)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Άδεια διαμονής, πράσινο βιβλιάριο — που έχει χορηγηθεί από το 1996 έως την 1η Μαΐου 2004 για μόνιμη διαμονή υπηκόων τρίτων χωρών, από την 1η Μαΐου 2004 έως την 27η Απριλίου 2006 για μόνιμη ή προσωρινή διαμονή μελών της οικογένειας υπηκόων της ΕΕ και υπηκόων ΕΟΧ/Ελβετίας και των μελών της οικογένειάς τους.)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Άδεια διαμονής, πράσινο βιβλιάριο — που χορηγείται από την ημερομηνία προσχώρησης της Τσεχικής Δημοκρατίας στον χώρο Σένγκεν σε υπηκόους ΕΟΧ/Ελβετίας και στα μέλη της οικογένειάς τους.)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Σημείωση: Στην περίπτωση κατόχων αδειών διαμονής με τη μορφή βιβλιαρίων, μνεία της κατηγορίας διαμονής καταχωρίζεται στα ταξιδιωτικά έγγραφα με σφραγίδα)

— Přejíždějící pobyt od ... do .../Προσωρινή διαμονή ισχύουσα από ... έως ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Μόνιμη διαμονή ισχύουσα από ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Μέλος της οικογένειας πολίτη της ΕΕ

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Άδεια διαμονής για άτομα στα οποία χορηγείται άσυλο, γκρι βιβλιάριο — που εκδίδεται για άτομα στα οποία χορηγείται άσυλο)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Άδεια διαμονής για άτομα στα οποία χορηγείται επικουρική προστασία, κίτρινο βιβλιάριο — που εκδίδεται για άτομα στα οποία χορηγείται επικουρική προστασία)

Άλλα έγγραφα:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

[Ταξιδιωτικό έγγραφο — Σύμβαση της 28ης Ιουλίου 1951 — που χορηγείται από την 1η Ιανουαρίου 1995 (από την 1η Σεπτεμβρίου 2006 ως ηλεκτρονικό διαβατήριο)]

— Cizinecký pas

[Διαβατήριο αλλοδαπού — εάν χορηγείται σε ανιθαγενή (σφραγισμένο στις εσωτερικές σελίδες με την επίσημη σφραγίδα που φέρει τη μνεία «Úmluva z 28. září 1954/Σύμβαση της 28ης Σεπτεμβρίου 1954» — το οποίο χορηγείται από την 17η Οκτωβρίου 2004) (από την 1η Σεπτεμβρίου 2006 ως ηλεκτρονικό διαβατήριο)]

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Κατάλογος συμμετεχόντων σε σχολική εκδρομή εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, διοικητικό έγγραφο — που χορηγείται από την 1η Απριλίου 2006)

ΕΛΒΕΤΙΑ

Τροποποίηση του καταλόγου που δημοσιεύθηκε στην ΕΕ C 331 της 31.12.2008

Η πρώτη περίπτωση του Τμήματος I, στοιχείο α) αντικαθίσταται από το εξής:

— Εθνική θεώρηση κατηγορίας D με τη μνεία «Vaut comme titre de séjour» (ισχύει ως τίτλος διαμονής)

Ενημέρωση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν) (ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 19· ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 22· ΕΕ C 182 της 4.8.2007, σ. 18· ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 38· ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 19· ΕΕ C 37 της 14.2.2009, σ. 8)

(2010/C 35/07)

Η δημοσίευση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 562/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2006, για τη θέσπιση του κοινοτικού κώδικα σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων Σένγκεν), βασίζεται στις πληροφορίες που κοινοποίησαν τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 34 του κώδικα συνόρων Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, μια μηνιαία ενημέρωση διατίθεται στον δικτυακό τόπο της Γενικής Διεύθυνσης Δικαιοσύνης, Ελευθερίας και Ασφάλειας.

ΙΣΠΑΝΙΑ

Αντικατάσταση των πληροφοριών που δημοσιεύθηκαν στην ΕΕ C 37 της 14.2.2009

Στο διάταγμα αριθ. PRE/1282/2007 του Υπουργείου Προεδρίας, της 10ης Μαΐου 2007, σχετικά με τα οικονομικά μέσα που πρέπει να διαθέτουν οι αλλοδαποί για την είσοδό τους στην Ισπανία προσδιορίζονται τα οικονομικά μέσα που πρέπει να διαθέτουν οι αλλοδαποί προκειμένου να επιτραπεί η είσοδός τους στη χώρα.

- α) Για τη συντήρησή τους κατά τη διάρκεια της διαμονής τους στην Ισπανία, οφείλουν να διαθέτουν σε ευρώ, το 10 % του ακαθάριστου εθνικού βασικού μισθού (63,30 EUR το 2010) ή το νόμιμο ισοδύναμο του ποσού αυτού σε συνάλλαγμα πολλαπλασιαζόμενο επί τον αριθμό των ημερών της προβλεπόμενης διαμονής τους στην Ισπανία και επί τον αριθμό των εξαρτώμενων ατόμων που τους συνοδεύουν. Το ελάχιστο ποσό που διαθέτουν πρέπει σε κάθε περίπτωση να ανέρχεται στο 90 % του ακαθάριστου εθνικού βασικού μισθού (570,00 EUR το 2010) ή στο νόμιμο ισοδύναμο του ποσού αυτού σε συνάλλαγμα ανά άτομο, ασχέτως της προβλεπόμενης διάρκειας της διαμονής τους.
- β) Για την επιστροφή τους στη χώρα προέλευσής τους ή για τη διέλευσή τους προς τρίτες χώρες, οι αλλοδαποί πρέπει να διαθέτουν μη μεταβιβάσιμο εισιτήριο ή εισιτήρια στο όνομά τους, με καθορισμένες ημερομηνίες για το μέσο μεταφοράς που θα χρησιμοποιηθεί.

Οι αλλοδαποί πρέπει να είναι σε θέση να αποδείξουν ότι διαθέτουν τα ανωτέρω μέσα συντήρησης, είτε μέσω της επίδειξης αυτών εάν τα διαθέτουν σε μετρητά, είτε αντίστοιχα προσκομίζοντας θεωρημένες επιταγές, ταξιδιωτικές επιταγές, κάρτες πληρωμών ή πιστωτικές κάρτες, οι οποίες πρέπει να συνοδεύονται από απόσπασμα τραπεζικού λογαριασμού ή από ενημερωμένο τραπεζικό βιβλιάριο (δεν γίνονται δεκτές τραπεζικές επιστολές ή ηλεκτρονικά αποσπάσματα τραπεζικών λογαριασμών) ή από άλλα αποδεικτικά στοιχεία στα οποία να αναγράφεται με τρόπο αξιόπιστο το ποσό της πίστωσης που είναι διαθέσιμο στην κάρτα ή στον τραπεζικό λογαριασμό.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Πρόσκληση υποβολής προτάσεων βάσει του προγράμματος εργασίας του κοινού Ευρωπαϊκού
Ερευνητικού Προγράμματος Μετρολογίας (ΕΕΠΜ)**

(2010/C 35/08)

Προκηρύσσεται πρόσκληση υποβολής προτάσεων για θεματικά πεδία και έπεται πρόσκληση υποβολής προτάσεων για σχετικά έργα και συνδεόμενες με αυτά επιχορηγήσεις ερευνητών στο πλαίσιο του προγράμματος εργασίας του Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος Μετρολογίας.

Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να υποβάλουν προτάσεις για την ακόλουθη πρόσκληση: EMRP Call 2010 στα κάτωθι ερευνητικά πεδία:

— Μετρολογία για τη βιομηχανία,

— Μετρολογία για το περιβάλλον.

Ο ενδεικτικός προϋπολογισμός της πρόσκλησης ανά ερευνητικό πεδίο ανέρχεται σε 41,28 εκατ. EUR.

Καταληκτικές ημερομηνίες είναι η 28η Μαρτίου 2010 για τις προτάσεις δυνητικών ερευνητικών θεμάτων και η 11η Οκτωβρίου 2010 για τις προτάσεις έργων και τις συνδεόμενες με αυτά επιχορηγήσεις ερευνητών.

Περισσότερες πληροφορίες και έγγραφα που αφορούν την πρόσκληση δημοσιεύονται στον ακόλουθο ιστότοπο:

<http://www.emrponline.eu>

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 35/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«HALBERSTÄDTER WÜSTCHEN»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Halberstädter Würstchen»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

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

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

Το προϊόν «Halberstädter Würstchen» είναι ένα λεπτό και επίμηκες λουκάνικο, με τρυφερό φυσικό περίβλημα (από έντερο προβάτου), που διατίθεται στην κατανάλωση μόνο ως διατηρημένο προϊόν.

Χαρακτηριστικά του είναι το βαθύ χρώμα που οφείλεται στον υποκαπνισμό καθώς και το ξεχωριστό έντονο άρωμα που οφείλεται στον υποκαπνισμό με ξύλο οξιάς. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι αποτέλεσμα της τεχνικής του υποκαπνισμού, σε πολλές φάσεις, σε καμίνους-καπνιστήρια βραδείας καύσης με ενδοδαπέδια εστία· κατά τη διάρκεια της καύσης η υγρασία του αέρα και η πυκνότητα του καπνού μεταβάλλονται με αύξηση της θερμοκρασίας η οποία, για σύντομα χρονικά διαστήματα, μπορεί να φθάσει έως τους 110 °C. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας του καπνού επιτρέπει την παραγωγή των ιδιαίτερων χρωστικών και αρωματικών ουσιών που καθορίζουν τη γεύση και τον βαθύ χρωματισμό του προϊόντος «Halberstädter Würstchen».

— μέγεθος (πάχος):	20-24 mm
— μήκος:	12-18 cm
— βάρος:	50-90 g
— σύσταση του λουκάνικου:	
— χοίρειο κρέας:	περίπου 45 %
— βόειο κρέας:	περίπου 15 %
— λαρδί και λίπος χοίρου:	περίπου 15 %

— φυσικό περίβλημα (έντερο προβάτου):	περίπου 1,5 %
— πόσιμο νερό:	περίπου 18 %
— μίγμα άλατος-νιτρώδους νατρίου:	περίπου 2 %
— αρτυματικές ύλες (ιδίως λευκό πιπέρι και περιβλήματα μοσχοκάρυδων):	περίπου 1,5 %
— πρόσδετα:	περίπου 2 %
— περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες:	20 % ($\pm$ 5 %)
— περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος χωρίς συνδετικό ιστό:	τουλάχιστον 7,5 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλα τα στάδια της παραγωγής, στα οποία συμπεριλαμβάνονται η προδιεργασία, η ξήρανση, ο υποκαπνισμός, η θερμική επεξεργασία, η ωρίμαση και η διατήρηση εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή της πόλης Halberstadt.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν «Halberstädter Würstchen» παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της πόλης Halberstadt. Το προϊόν έχει παράδοση ενός αιώνα και η φήμη του συνδέεται στενά με την επιχείρηση του Friedrich Heine και των διαδόχων του, η οποία παρήγαγε το προϊόν αποκλειστικά στην περιοχή της πόλης Halberstadt.

Η ειδική διεργασία υποκαπνισμού που χρησιμοποιείται στην οριοθετημένη περιοχή, σε καπνιστήρια με κάμινο και ενδοδαπέδια εστία βραδείας καύσης, αποτελεί βασική προϋπόθεση για να ληφθούν τα χαρακτηριστικά στοιχεία του προϊόντος «Halberstädter Würstchen», το οποίο παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο επί περισσότερα από 100 χρόνια.

Η κάμιнос του καπνιστηρίου είναι κατασκευασμένη από πυρότουβλα, χαρακτηριστικό ιδιαίτερος σημαντικό για τη δημιουργία των απαιτούμενων συνθηκών θερμοκρασίας. Τα πυρότουβλα αυτά, με τα οποία είναι επίσης επενδεδυμένο το εσωτερικό τοίχωμα του καπνιστηρίου, προσφέρουν το σημαντικό πλεονέκτημα ότι απορροφούν τα βλαβερά σωματίδια του καπνού τα οποία κατά συνέπεια δεν έρχονται σε επαφή με το προϊόν που υποκαπνίζεται με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται στο εσωτερικό και το εξωτερικό του μόνον οι αρωματικές ουσίες.

Ο θερμός υποκαπνισμός εκτελείται επί χρονικό διάστημα 40 έως 50 λεπτών σε μέση θερμοκρασία 60 έως 75 °C. Η απευθείας τροφοδότηση της καμίνου επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας στο καπνιστήριο ώστε να επιτυγχάνονται υψηλές θερμοκρασίας άνω των 110 °C επί σύντομα χρονικά διαστήματα, οι οποίες με τη σειρά τους προκαλούν διακυμάνσεις θερμοκρασίας με αποτέλεσμα τη συνεχή μείωση της υγρασίας του αέρα. Η παραγωγή και η εκπομπή του καπνού συντελούνται στον ίδιο χώρο στον οποίο συντελείται και η διεργασία βραδείας καύσης.

Για την παραγωγή του καπνού χρησιμοποιείται μίγμα από πριονίδι και ροκανίδι ξύλου οξιάς, σε αναλογία αντιστοίχως 70 % και 30 % (κατά βάρος), με υγρασία ανερχόμενη σε 52 %. Πρόκειται για καθοριστικό στοιχείο για να επιτευχθεί η απαιτούμενη για τη διεργασία υποκαπνισμού θερμοκρασία η οποία επιτρέπει την παραγωγή σε επαρκή ποσότητα των βασικών επιθυμητών συστατικών του καπνού και την εναπόθεσή τους στην επιφάνεια του λουκάνικου. Οι αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας παράγουν χρωστικές και αρωματικές ουσίες που καθορίζουν την γεύση και τον βαθύ χρωματισμό του προϊόντος «Halberstädter Würstchen».

Η κυρίως διεργασία υποκαπνισμού εκτελείται σε πολλές φάσεις που χαρακτηρίζονται από διαφορετικούς χρόνους υποκαπνισμού και διαφορετικές θερμοκρασίες καπνού, με εύρος θερμοκρασιών και μέγιστες θερμοκρασίες 75 έως 80 °C, 85 έως 90 °C, 95 έως 100 °C και υψηλότερες από 110 °C.

Η επίτευξη κατά τη διεργασία υποκαπνισμού θερμοκρασιών οι οποίες διατηρούνται εντός ορισμένων ορίων για καθορισμένο χρονικό διάστημα στηρίζεται στην τεχνογνωσία του τεχνίτη υποκαπνιστή. Οι θερμοκρασίες και τα πεδία θερμοκρασιών επιτυγχάνονται στοιβάζοντας τα κάρβουνα στην εστία της καμίνου-καπνιστηρίου ή διασκορπίζοντας τα με τρόπο ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Κατά τη διεργασία αυτή ο τεχνίτης υποκαπνιστής επιδεικνύει όλο το ταλέντο του αφού αυτός καθοδηγεί τη διεργασία καύσης και, επομένως, τη διεργασία επίτευξης των θερμοκρασιών υποκαπνισμού σχηματίζοντας στοιβες από κάρβουνα ή διασκορπίζοντας τα ώστε να επιτύχει την επιθυμητή θερμοκρασία. Με τους χειρισμούς αυτούς επιτυγχάνεται ο βραδύς ρυθμός καύσης στην κάμινο με την ενδοδαπέδια εστία, ο οποίος αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τον επιτυχή υποκαπνισμό του προϊόντος. Η διεργασία αυτή είναι επίσης αποτέλεσμα του χειρωνακτικού ελέγχου των θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια του υποκαπνισμού, καθώς κατά τη διεργασία υποκαπνισμού σημειώνονται διακυμάνσεις στην υγρασία του αέρα και την πυκνότητα του καπνού και συνεχής μείωσή τους, στοιχεία σημαντικά για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

5.2. Ιδιότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Halberstädter Würstchen» χαρακτηρίζεται ιδιαίτερος από την ξεχωριστή, έντονη γεύση καπνιστού και τον βαθύ χρωματισμό που το διακρίνει από τα παρεμφερή προϊόντα άλλης προέλευσης.

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

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που περιγράφονται στο σημείο 5.2 είναι αποτέλεσμα της ειδικής παραδοσιακής διεργασίας υποκαπνισμού που εκτελείται στην κάμινο-καπνιστήριο που περιγράφεται στο σημείο 5.1.

Αυτοί οι καπνοί της καμίνου είναι μοναδικοί στο είδος τους και οι διαδικασίες υποκαπνισμού που διενεργούνται στην κάμινο διακρίνονται από αυτές που διενεργούνται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις θερμού υποκαπνισμού.

Η μείωση της σχετικής υγρασίας του αέρα σε < 25 %, σε συνδυασμό με τη σταθερότητα της γέμισης, εξηγούν το γεγονός ότι τα λουκάνικα υποβάλλονται στις εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες χωρίς να βλάπτονται.

Η απορρόφηση των σωματιδίων καπνού συντελείται κυρίως κατά τις υγρές φάσεις, ενώ κατά τις ξηρές, θερμές φάσεις κυρίως αλληλεπιδρούν τα διάφορα συστατικά του καπνού μεταξύ τους και με τα συστατικά του φυσικού εντέρου και της κρεατόμαζας που περιέχεται σε αυτό.

Η προσθήκη τυπικών παραδοσιακών αρτυμάτων και η ειδική επεξεργασία των προϊόντων αυτών τους προσδίδουν την ιδιαίτερη γεύση και εμφάνιση που τους επιτρέπουν να ξεχωρίζουν από όλα τα παρεμφερή προϊόντα. Η απaráμιλλη γεύση των αλλαντικών «Halberstädter Würstchen» οφείλεται όχι μόνο στο συνδυασμό παραδοσιακών συνταγών και αρτυμάτων αλλά και στη χρήση της παραδοσιακής διεργασίας υποκαπνισμού, στην ικανότητα του τεχνίτη υποκαπνιστή να ελέγχει τη θερμοκρασία του καπνού της καμίνου, η οποία έχει καθοριστικό ρόλο στην δημιουργία της τυπικής γεύσης και του ιδιαίτερου εξωτερικού χρωματισμού του περιβλήματος του λουκάνικου.

Η ιδιαίτερη εμφάνιση του προϊόντος «Halberstädter Würstchen» βασίζεται στην παράδοση της παραγωγής λουκάνικων στην πόλη Halberstadt που έχει 100χρονη και πλέον ιστορία.

Τα λουκάνικα «Halberstädter Würstchen» παρήχθησαν για πρώτη φορά στις 23 Νοεμβρίου 1883 από τον αρχιτεχνίτη αλλαντοποιό Friedrich Heine που καταγόταν από την πόλη Halberstadt. Ένα χρόνο αργότερα, αυτός ίδρυσε στο Halberstadt ένα εργοστάσιο. Το 1896, ο Friedrich Heine κέρδισε την αναγνώριση του κοινού για τα προϊόντα του σε έκθεση μαγειρικής τέχνης. Το ίδιο έτος, στην έκθεση γαστρονομίας του Wiesbaden, παρουσίασε σε παγκόσμια πρώτη τα λουκάνικα αυτά διατηρημένα με την καινοτόμο τεχνική της κονσερβοποίησης. Το 1913, ο Friedrich Heine εκσυγχρόνισε το εργοστάσιό του στο Halberstadt καθιστώντας το το μεγαλύτερο για την εποχή του και το πλέον σύγχρονο εργοστάσιο αλλαντοποιίας στην Ευρώπη.

Στις αρχές του προηγούμενου αιώνα, τα λουκάνικα «Halberstädter Würstchen» περιλαμβάνονταν στους καταλόγους των χώρων εστίασης όλων σχεδόν των σιδηροδρομικών σταθμών. Το ίδιο ίσχυε για τα βαγόνια-εστιατόρια των σιδηροδρόμων «Reichsbahn» της Κεντρικής Ευρώπης (Mitropa) που προσέφεραν επίσης στους πελάτες τους τα «Halberstädter Würstchen» σε κονσέρβα. Σήμερα, στα παραδοσιακά εργοστάσια του Halberstadt, η ημερήσια παραγωγή των λουκάνικων «Halberstädter Würstchen» ανέρχεται σε πολλούς τόνους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

Οι προδιαγραφές προϊόντος και η απόφαση απονομής που εξέδωσε το Γραφείο Αδειών Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων της Γερμανίας έχουν δημοσιευθεί στο γερμανικό *Markenblatt*, τόμος 25 της 22ας Αυγούστου 2007 — μέρος 7β.

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 35/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SUSKA SECHLOŃSKA»

Αριθ. ΕΚ: PL-PGI-005-600-23.04.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Suska sechlońska»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κατηγορία: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα — κλάση 1.6

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

Η ονομασία «suska sechlońska» προέρχεται από την τοπική διάλεκτο. «Suska» σημαίνει ξηραμένο φρούτο, δηλαδή ξηραμένο και καπνιστό δαμάσκηνο. Το επίθετο «sechlońska» προέρχεται από το τοπωνύμιο Sachna του δήμου Laskowa, από όπου προέρχεται η παράδοση της ξήρανσης.

Το «Suska sechlońska» είναι ένα δαμάσκηνο, με ή χωρίς πυρήνα, που έχει υποστεί ξήρανση και υποκαπνισμό.

Το μέγεθός του εξαρτάται από το μέγεθος του καρπού της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας δαμάσκηνου και κυμαίνεται από 1,5 έως 4,5 cm, με βάρος 44 έως 99 δαμάσκηνα ανά kg. Το σχήμα του φρούτου εξαρτάται από την ποικιλία των φρούτων που χρησιμοποιούνται για την ξήρανση και μπορεί να είναι στρογγυλό και πεπλατυσμένο έως ωοειδές. Το «Suska sechlońska» χαρακτηρίζεται από ελαστική, πολτώδη σάρκα καθώς και πτυχωτό και κολλώδες περισπέρμιο βαθύκυανου έως μελανού χρώματος. Έχει ελαφρώς γλυκιά γεύση με επίγευση και άρωμα καπνού. Όταν διατίθεται προς πώληση, το τελικό προϊόν έχει περιεκτικότητα σε νερό μεταξύ 24 % και 42 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Μόνο καρποί του *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* και ποικιλιών προερχόμενων από αυτό χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «suska sechlońska»: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka και Stanley. Οι καρποί αυτών των ποικιλιών έχουν επιθυμητά χαρακτηριστικά για τη διαδικασία ξήρανσης και υποκαπνισμού, συμπεριλαμβανομένης της υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα και της σχετικά χαμηλής περιεκτικότητας σε νερό.

Ο καρπός πρέπει να είναι υγιής, χωρίς σημεία σήψης ή μηχανικής βλάβης και πρέπει να είναι απαλλαγμένος από ορατές βλάβες προκαλούμενες από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα. Ο καρπός που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι απαλλαγμένος από βλάβες, προσμίξεις ή άλλους μη προσδιοριζόμενους οργανισμούς που θα τον καθιστούσαν ακατάλληλο προς βρώση.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Τα ξηραντήρια που χρησιμοποιούνται για την ξήρανση πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και το σύνολο της διεργασίας ξήρανσης και υποκαπνισμού πρέπει επίσης να εκτελούνται στην εν λόγω περιοχή. Το ξύλο και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος μπορούν να μην προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή. Απαγορεύεται η χρήση ρητινούχου ξύλου. Το σύνολο της διαδικασίας ξήρανσης και υποκαπνισμού εκτελείται σε ειδικά ξηραντήρια φρούτων, τυπικά της περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το προϊόν «suska sechlońska» καλύπτει 239,55 km² και βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων των εξής τεσσάρων δήμων του βοϊβοδάτου Małopolskie (Μικρή Πολωνία): Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna και Żegocina. Η ονομασία «sechlońska» προέρχεται από το χωριό Sechna, που ανήκει στον δήμο Laskowa, και χρησιμοποιείται παραδοσιακά σε όλη τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «suska sechlońska».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη στο σημείο 4 περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο 300 m και χαρακτηρίζεται από ανάγλυφο με μεγάλες διαφορές κλίσεων, που συνήθως κυμαίνονται από 5° έως 25°.

Τα χαρακτηριστικά ξηραντήρια φρούτων, που έχουν σχεδιαστεί και οικοδομηθεί από τους κατοίκους της περιοχής με τρόπο ώστε να είναι προσαρμοσμένα στο τοπικό ανάγλυφο, αποτελούν τμήμα του τοπίου. Η περιοχή την οποία καλύπτουν οι τέσσερις εν λόγω δήμοι διαθέτει τον διόλου ευκαταφρόνητο αριθμό των 677 ξηραντηρίων, πράγμα που αποτελεί σαφές στοιχείο για τον πολύ στενό δεσμό του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή. Ο αριθμός ξηραντηρίων είναι ένα από τα χαρακτηριστικά που διακρίνουν την εν λόγω περιοχή από τις γειτονικές της.

Τα ξηραντήρια αποτελούνται από τούβλινα θεμέλια κατασκευασμένα γύρω από μια εστία και από σκεπαστό θάλαμο με ξύλινο πλέγμα. Οι μέσες διαστάσεις του θαλάμου είναι περίπου 2 μέτρα πλάτος και περίπου 3,5 μέτρα μήκος. Ο θάλαμος διαιρείται σε δύο τμήματα με ξύλινο τοίχωμα που τον διασχίζει στο κέντρο του. Το κάτω τμήμα του θαλάμου αποτελείται από πλέγμα, κατασκευασμένο από σανίδες ξύλου χωρίς ρόζους, πλάτους 4 cm, πάχους 3 cm και μήκους περίπου 1 m. Οι σανίδες είναι τοποθετημένες στο ίδιο επίπεδο, σε ύψος περίπου 180 cm πάνω από την εστία, με τρόπο ώστε να διευκολύνεται η κυκλοφορία του καπνού και του θερμού αέρα. Οι θάλαμοι είναι κλεισμένοι με ξύλινα πορτάκια μέσα από τα οποία γεμίζεται το ξηραντήριο με δαμάσκηνα και τα οποία εμποδίζουν την απώλεια θερμότητας και παρέχουν προστασία από τις αντίξοες ατμοσφαιρικές συνθήκες. Υπάρχει ένας φούρνος κάτω από κάθε θάλαμο. Η κατασκευή αυτή προστατεύεται με δίριχτη στέγη. Τα ξηραντήρια αυτά αποτελούνται συνήθως από δύο ή τρεις θαλάμους, υπάρχουν ωστόσο ξηραντήρια με ένα μόνο θάλαμο ή με έως και πέντε θαλάμους.

Η θερμοκρασία του ξηραντηρίου κατά την παραγωγή του «suska sechlońska» ποικίλει από 45 °C έως 60 °C.

Τα δαμάσκηνα που υποβάλλονται σε διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού τοποθετούνται σε στρώσεις πάχους 30 έως 50 cm. Με ένα ειδικό φτυάρι, οι παραγωγοί αναστρέφουν τη μάζα των δαμάσκημων που βρίσκονται στο ξηραντήριο μία φορά την ημέρα. Η διεργασία διαρκεί μεταξύ 4 και 6 ημερών, ανάλογα με το πάχος της στρώσης δαμάσκημων. Η μέθοδος ξήρανσης και υποκαπνισμού των δαμάσκημων αναπτύχθηκε χάρη στην τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και χρησιμοποιείται μόνο για την παραγωγή των ξηρών δαμάσκημων «suska sechlońska» εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το προϊόν «Suska sechlońska» υποβάλλεται σε ξήρανση και υποκαπνισμό. Η διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού στα ξηραντήρια εκτελείται με θερμό καπνό, στοιχείο που διαφοροποιεί τα δαμάσκηνα «suska sechlońska» από τα παραδοσιακά δαμάσκηνα που ξηραίνονται με θερμό αέρα. Κατά τη διεργασία υποκαπνισμού, το δαμάσκηνο αποβάλλει τμήμα του νερού που περιέχεται στους ιστούς του και πληρώνεται με καπνό ο οποίος διαθέτει και αντισηπτικές ιδιότητες. Η μείωση της περιεκτικότητας του ιστού σε νερό κατά τη διάρκεια του υποκαπνισμού και η αντισηπτική επίδραση του καπνού παρεμποδίζει την ανάπτυξη σηπτικών βακτηρίων, παρατείνοντας συνεπώς τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Ο καπνός δίνει στο φρούτο το μοναδικό του χρώμα, άρωμα και γεύση.

Χάρη στην ξήρανση των δαμάσκημων που είναι διαταγμένα σε στρώση 30 έως 50 cm πάχους και αναστρέφονται μία φορά την ημέρα, ο χυμός που αποβάλλουν τα δαμάσκηνα κατά την ξήρανση καλύπτει τα ξηρά φρούτα, προσδίδοντάς τους μια γλυκίσουσα επίγευση. Τα «Suska sechlońska» που παράγονται με αυτή τη μέθοδο διαθέτουν χαρακτηριστικά γλυκερά γεύση που συνδέεται με έντονη επίγευση και άρωμα καπνιστού και με ρυτιδωμένη και κολλώδη επιδερμίδα με χρώμα βαθύκυανο έως μελανό.

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

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «suska sechlońska» και της περιοχής βασίζεται στη φήμη του, η οποία έχει οικοδομηθεί πάνω στη μακρόχρονη παράδοση παραγωγής του προϊόντος και τις μοναδικές δεξιότητες των τοπικών παραγωγών.

Το προϊόν «Suska sechlońska» οφείλει την υψηλή ποιότητά του στις μοναδικές δεξιότητες των τοπικών παραγωγών και στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούν. Ο σχεδιασμός των ξηραντηρίων και η μέθοδος ξήρανσης αντανakλούν την τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και διαφέρουν σημαντικά από τις μεθόδους παραγωγής που χρησιμοποιούνται σε άλλες περιοχές της Πολωνίας καθώς και στις γειτονικές περιοχές. Ο τρόπος με τον οποίο είναι κατασκευασμένα τα ξηραντήρια εξασφαλίζει ότι ο θερμός αέρας και ο καπνός κυκλοφορούν ταυτόχρονα, ξηραίνοντας επομένως και υποκαπνίζοντας τα δαμάσκηνα.

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «suska sechlońska» και της γεωγραφικής περιοχής πράγματι αντανakλάται στην ονομασία του χωριού «Sachna», η οποία προέρχεται από την παλιά πολωνική λέξη «sechnie», που σημαίνει ξήρανση. Το στοιχείο αυτό αποδεικνύει την μοναδικότητα του προϊόντος και την βαθιά ριζωμένη παράδοση της μεθόδου παραγωγής στην γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο σημείο (4).

Η παράδοση αναφέρει ότι η ιστορία της ξήρανσης των δαμάσκημων ξεκίνησε με έναν τοπικό ιερέα, ο οποίος δέδωσε το έθιμο της ξήρανσης των δαμάσκημων μεταξύ των πιστών της ενορίας του. Η μακρόχρονη παράδοση του «suska sechlońska» γίνεται εμφανής στο έργο του Jan Ligęza «Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego» που δημοσιεύθηκε το 1905 (εργασία αριθ. 9 της Εθνογραφικής Επιτροπής της Πολωνικής Ακαδημίας Τεχνών και Επιστημών). Η συνήθεια έχει επιβιώσει έως τη σύγχρονη εποχή και η μέθοδος παραγωγής έχει παραμείνει πρακτικά αναλλοίωτη. Το παλαιότερο ξηραντήριο, το οποίο δεν λειτουργεί πλέον, έχει ηλικία μεγαλύτερη των 100 ετών. Τα ειδικά ξηραντήρια που έχουν σχεδιαστεί από τους τοπικούς παραγωγούς και χρησιμοποιούνται ακόμη σήμερα αποτελούν απόδειξη ότι οι παλιές μέθοδοι έχουν επιβιώσει. Τα ξηραντήρια αυτά ταιριάζουν απόλυτα με το τοπίο της περιοχής.

Η ξήρανση και ο υποκαπνισμός αποτελούν παραδόσεις τόσο διαδεδομένες ώστε έχουν εμπνεύσει τραγούδια και ποιήματα όπως, για παράδειγμα, αυτό το παλιό τραγούδι:

«... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...»

(Ω Sechna, μαυρισμένη από την καπνιά Sechna, χωρίς όλα αυτά τα καπνιστήρια για τα φρούτα σου θα΄σουν η πρωτεύουσα ...)

Η φήμη του «suska sechlońska» επιβεβαιώνεται και από τα βραβεία και τις διακρίσεις που απονεμήθηκαν στο προϊόν σε διάφορους διαγωνισμούς: το 2000, διακρίθηκε στον διαγωνισμό «Nasze Kulinarne Dziedzictwo», το 2004, βραβεύθηκε στον διαγωνισμό «Pełń 2004» για το καλύτερο περιφερειακό τρόφιμο της Πολωνίας και, το 2006, κατατάχθηκε στην πρώτη θέση στη δημοσκόπηση «Małopolski Smak».

Η Γιορτή του Δαμάσκηνου (Święto Suszonej Śliwki), η οποία διενεργείται από το 2001 στο Dobrociesz, προβάλλει το φρούτο αυτό στις πολυποίκιλες μορφές του, αποτελώντας αδιάψευστο μάρτυρα όσον αφορά τη φήμη του, το δεσμό του με τη γεωγραφική περιοχή και την παράδοση της ξήρανσης των δαμάσκηνων. Η φήμη του «suska sechłońska» επιβεβαιώνεται ακόμη από την ύπαρξη του «Szlak Suszonej Śliwki» (Δρόμος του Δαμάσκηνου), μιας διαδρομής περιήγησης στην περιοχή την οποία προτείνουν οι τοπικές αρχές και περιλαμβάνει τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις που διαθέτουν οπωρώνες με δαμασκηινές και ξηραντήρια.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 35/09	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	9
2010/C 35/10	Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων	13

Τιμή συνδρομής 2010 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 100 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	770 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό CD-ROM	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	400 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας, σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί, CD-ROM, δύο εκδόσεις την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	300 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με το διαγωνισμό	50 EUR ετησίως

Η συνδρομή στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, που εκδίδεται στις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι δυνατή σε 22 γλωσσικές εκδόσεις. Περιλαμβάνει τις σειρές L (Νομοθεσία) και C (Ανακοινώσεις και Πληροφορίες).

Για κάθε γλωσσική έκδοση απαιτείται ξεχωριστή συνδρομή.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 920/2005 του Συμβουλίου, που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα* L 156 της 18ης Ιουνίου 2005, τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν υποχρεούνται, προσωρινά, να συντάσσουν και να δημοσιεύουν στα ιρλανδικά όλες τις πράξεις. Γι' αυτό, η *Επίσημη Εφημερίδα* στα ιρλανδικά πωλείται ξεχωριστά.

Η συνδρομή για το Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί) περιλαμβάνει 23 επίσημες γλωσσικές εκδόσεις σε ένα ενιαίο πολύγλωσσο CD-ROM.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της Επίσημης Εφημερίδας. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωμα προς τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Τα CD-ROM θα αντικατασταθούν από DVD εντός του 2010.

Πωλήσεις και συνδρομές

Συνδρομές σε διάφορες τιμολογημένες περιοδικές εκδόσεις, όπως η *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, διατίθενται στους εμπορικούς μας αντιπροσώπους. Κατάλογο των εμπορικών μας αντιπροσώπων θα βρείτε στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_el.htm

Το EUR-Lex (<http://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>

