

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης

C 42



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

53ο έτος
19 Φεβρουαρίου 2010

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

IV Πληροφορίες

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

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 42/01

Ισοτιμίες του ευρώ 1

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 42/02

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited) ⁽¹⁾ 2

EL

Τιμή:
3 EUR

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2010/C 42/03	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	3
2010/C 42/04	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	7
2010/C 42/05	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	12
2010/C 42/06	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	16

IV

(Πληροφορίες)

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

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

18 Φεβρουαρίου 2010

(2010/C 42/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3567	AUD	αυστραλιανό δολάριο	1,5115
JPY	ιαπωνικό γιεν	123,30	CAD	καναδικό δολάριο	1,4177
DKK	δανική κορόνα	7,4432	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,5364
GBP	λίρα στερλίνα	0,87040	NZD	νεοζηλανδικό δολάριο	1,9358
SEK	σουηδική κορόνα	9,7913	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,9102
CHF	ελβετικό φράγκο	1,4651	KRW	νοτιοκορεατικό γουόν	1 560,70
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	10,3581
NOK	νορβηγική κορόνα	8,0680	CNY	κινεζικό γιουάν	9,2703
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατικό κούνα	7,2890
CZK	τσεχική κορόνα	25,720	IDR	ινδονησιακή ρουπία	12 638,17
EEK	εσθονική κορόνα	15,6466	MYR	μαλαισιανό ρίγκιτ	4,6138
HUF	ουγγρικό φιορίνι	271,18	PHP	πέσο Φιλιππινών	62,641
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	RUB	ρωσικό ρούβλι	40,8190
LVL	λεττονικό λατ	0,7090	THB	ταιϊλανδικό μπατ	45,009
PLN	πολωνικό ζλότι	4,0008	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,4886
RON	ρουμανικό λέι	4,1351	MXN	μεξικανικό πέσο	17,4548
TRY	τουρκική λίρα	2,0633	INR	ινδική ρουπία	62,7810

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

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2010/C 42/02)

1. Στις 12 Φεβρουαρίου 2010, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾ με την οποία η επιχείρηση Lotte Chemical UK Limited, επιχείρηση ειδικού σκοπού που ανήκει στην KP Chemical Corporation (μέρος του ομίλου Lotte, Κορέα), θα αποκτήσει κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Artenius UK Limited (υπό εκκαθάριση) με αγορά μετοχών από την Artenius UK Limited μέσω των συνδίκων αυτής.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Artenius UK Limited: παραγωγή και πώληση καθαρού τερεφθαλικού οξέος (Purified Tephthalic Acid — PTA) και ρητίνης τερεφθαλικού πολυαιθυλενίου (Polyethylene Terephthalate — PET),
- για την KP Chemical Corporation: παραγωγή και πώληση πετροχημικών προϊόντων.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή
ΓΔ Ανταγωνισμού
Μητρώο Συγχωνεύσεων
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

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 42/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽¹⁾ 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

«ŚLIWKA SZYDLÓWSKA»

αριθ. ΕΚ: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Śliwka szydlowska»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντων:

Κλάση: Κλάση 1.6 — Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

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

Το «śliwka szydlowska» είναι ένα αποξηραμένο και καπνιστό δαμάσκηνο (με ή χωρίς πυρήνα).

Το σχήμα του δαμάσκηνου εξαρτάται από την ποικιλία του και μπορεί να ποικίλει από στρογγυλό και πεπλατυσμένο έως επίμηκες. Ο καρπός χαρακτηρίζεται από σάρκα ομοιογενούς και ελαστικής σύστασης, πολύ καθαρή και πολύ έντονη γεύση και άρωμα καπνιστού. Το περισπέρμιο του δαμάσκηνου είναι έντονα πτυχωτό και στιλπνό, με βαθκύανες ανταύγειες.

Το μέγεθος του «śliwka szydlowska» εξαρτάται από την ποικιλία δαμάσκηνων που χρησιμοποιήθηκε και αντιστοιχεί σε αριθμό καρπών ανά χιλιόγραμμα από 50 έως 160. Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε νερό περιλαμβάνεται μεταξύ 35 % και 45 %.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το «śliwka szydlowska» λαμβάνεται από καρπούς προερχόμενους αποκλειστικά από ποικιλίες Ευρωπαϊκής δαμάσκηνας (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) και παράγωγά της: Stanley, Amers, Węgiełka Dąbrowicka, Empres, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President και Damacha. Οι καρποί αυτών των ποικιλιών διαθέτουν τα επιθυμητά χαρακτηριστικά για τη διαδικασία ξήρανσης και υποκαπνισμού, ιδίως μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και σχετικά μικρή περιεκτικότητα σε νερό.

Οι καρποί που προορίζονται για την παραγωγή «śliwka szydlowska» συγκομίζονται μόνο όταν είναι ώριμοι και κατάλληλοι για κατανάλωση. Πρέπει να είναι υγιείς, χωρίς σημεία σήψης ή μηχανικών κακώσεων και χωρίς ορατά ίχνη δηγημάτων εντόμων, ακάριων ή άλλων παρασίτων. Οι χρησιμοποιούμενοι καρποί πρέπει να είναι απαλλαγμένοι κάθε άλλης βλάβης, πρόσμιξης ή άλλων οργανισμών και που θα τους καθιστούσαν ακατάλληλους για την κατανάλωση.

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 στα οποία εκτελείται το σύνολο της διεργασίας ξήρανσης και υποκαπνισμού πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Η παραγωγή επιτρέπεται μόνο σε ειδικά ξηραντήρια, τυπικά της περιοχής Szydłów. Ο υποκαπνισμός εκτελείται με ξύλο βελανιδιάς, καρπίνου, οξιάς ή σπυροφόρων δέντρων. Επιτρέπεται η χρήση άλλων ειδών ξύλου, εξαιρουμένου απολύτως του ξύλου ρητινούχων (κωνοφόρων) δέντρων.

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 παραγωγής του «śliwka szydlowska» καλύπτει την κοινότητα του Szydłów (108 km²), η οποία ανήκει στο διοικητικό διαμέρισμα Staszów (του βοεβοδάτου Świętokrzyskie).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «śliwka szydlowska» περιορίζεται στην κοινότητα Szydłów. Αυτή η περιοχή χαρακτηρίζεται από φτωχά εδάφη, υψηλής ωστόσο περιεκτικότητας σε ασβεστόλιθο (ασβεστόλιθος Μειόκαινου). Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων κυμαίνεται από 500 έως 700 mm ετησίως. Χαρακτηριστικό της περιοχής είναι το χαμηλό ύψος των βροχοπτώσεων κατά τους χειμερινούς μήνες καθώς και η σχετικά έντονη ηλιοφάνεια. Η βλαστική περίοδος κυμαίνεται από 200 έως 215 ημέρες. Περίπου 80 % της έκτασης που είναι αφιερωμένη στην καλλιέργεια σπυροφόρων δέντρων στην περιοχή χρησιμοποιείται για την παραγωγή δαμάσκηνων, καλύπτοντας έκταση περίπου 900 εκταρίων.

Οι τοπικοί παραγωγοί έχουν εύκολη πρόσβαση στην πρώτη ύλη και έχουν επινοήσει μια μέθοδο που τους επιτρέπει τη μεταποίησή της σε ειδικά ξηραντήρια. Τα ξηραντήρια αυτά, που αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του τοπίου της κοινότητας Szydłów, έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί από τους τοπικούς παραγωγούς και είναι προσαρμοσμένα στην μοναδική τους τεχνολογία. Εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής, καταγράφονται περίπου 400 ξηραντήρια αυτού του τύπου. Με 5 118 κατοίκους και έκταση 108 km², στο Szydłów καταγράφηκαν το 2004 πρακτικά ένα ξηραντήριο ανά 13 κατοίκους και 3,7 ξηραντήρια ανά km². Η κατάσταση αυτή αποτελεί αδιάψευστο μάρτυρα του στενότερου δεσμού μεταξύ του προϊόντος αυτού και της περιοχής και μαρτυρεί την τεχνολογία των τοπικών παραγωγών.

Το προϊόν «śliwka szydlowska» λαμβάνεται αποκλειστικά σε ξηραντήρια που έχουν σχεδιαστεί με τρόπο που επιτρέπει την ταυτόχρονη ξήρανση και υποκαπνισμό των δαμάσκηνων, με συνδυασμό θερμού αέρα και καπνού και όχι μόνον με θερμό αέρα. Το ξηραντήριο είναι ένα κτήριο με διαστάσεις προσαρμοσμένες στις ανάγκες κάθε παραγωγού (όσον αφορά τις διαστάσεις και την ποσότητα των σχαρών). Από το άνοιγμα της πόρτας φαίνονται κάθετοι ορθοστάτες στους οποίους στηρίζονται κινητές διάτρητες παλέτες (σχάρες), καλούμενες «laski». Οι σχάρες αυτές είναι ξύλινες. Η χαμηλότερη βρίσκεται σε ύψος 50 cm από τη βάση της εστίας, η οποία βρίσκεται κάτω από το επίπεδο του εδάφους. Το ύψος του ξηραντηρίου δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 3 μέτρα. Το ξηραντήριο περιλαμβάνει επίσης ειδική επίπεδη επιφάνεια για τη διαλογή των δαμάσκηνων.

Οι καρποί τοποθετούνται στις σχάρες χειρωνακτικά. Διατάσσονται με τρόπο ώστε ο θερμός αέρας και ο καπνός να μπορούν να φθάσουν εύκολα σε κάθε δαμάσκηνο. Ο αριθμός στρώσεων δαμάσκηνων στις σχάρες ποικίλλει αναλόγως του μεγέθους των καρπών. Το συνολικό ύψος των στρώσεων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 12 cm.

Οι καρποί ξηραίνονται και υποκαπνίζονται με θερμό αέρα και καπνό προερχόμενο από την καύση σκληρού ξύλου φυλλώδους δέντρου μέσα στην εστία που βρίσκεται κάτω από τις σχάρες. Το μίγμα θερμού αέρα και καπνού διαπερνά τις σχάρες και τα φρούτα που είναι τοποθετημένα πάνω σε αυτές. Η κυκλοφορία του αέρα και του καπνού στηρίζεται στη βαρύτητα. Η θερμοκρασία στο ξηραντήριο περιλαμβάνεται μεταξύ 45 °C και 90 °C, αναλόγως της ποσότητας και της θερμιδικής αξίας του ξύλου που τροφοδοτεί την εστία. Η θερμοκρασία είναι η υψηλότερη στο χαμηλό τμήμα του ξηραντηρίου και η χαμηλότερη στο κέντρο, λόγω της βαρυτικής κυκλοφορίας του αέρα. Στο σύνολό της, η διεργασία ξήρανσης και υποκαπνισμού διαρκεί κατά μέσο όρο περίπου 48 ώρες, διάρκεια που μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος των καρπών, τη θερμοκρασία του ξηραντηρίου και τις εξωτερικές ατμοσφαιρικές συνθήκες, ιδίως τη θερμοκρασία και το βαθμό υγρασίας.

Όταν έχουν ξηρανθεί και υποκαπνιστεί ομοιόμορφα, οι καρποί συλλέγονται από τις σχάρες. Η εργασία αυτή, που συνοδεύεται από διαλογή, εκτελείται χειρωνακτικά. Κάθε παραγωγός επαληθεύει (με οργανοληπτική εξέταση) εάν τα ξηρά δαμάσκηνα πληρούν τα κριτήρια που προβλέπονται στην περιγραφή του προϊόντος και εάν είναι επαρκώς αποξηραμένα και υποκαπνισμένα. Τα ξηρά δαμάσκηνα εξετάζονται ένα προς ένα. Οι καρποί που παρουσιάζουν τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά συλλέγονται, οι υπόλοιποι τοποθετούνται εκ νέου στο ξηραντήριο.

Η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών έγκειται, μεταξύ άλλων, στην ικανότητά τους να επιλέγουν δαμάσκηνα που διαθέτουν την κατάλληλη ποιότητα ως πρώτη ύλη για την ξήρανση και στην ίδια τη διεργασία του υποκαπνισμού. Κατά τη διάρκεια του υποκαπνισμού, οι κυριότερες δεξιότητες των τοπικών παραγωγών που επηρεάζουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος αφορούν: τον τρόπο με τον οποίο διατάσσουν τα δαμάσκηνα στις σχάρες, ώστε ο θερμός αέρας και ο καπνός να μπορούν να φθάσουν σε κάθε χωριστό καρπό, τις χειρωνακτικές εργασίες διαλογής και αναστροφής των καρπών στις σχάρες, τουλάχιστον δύο φορές ημερησίως, την τοποθέτηση των σχαρών στην κατάλληλη απόσταση από την εστία, τον καθημερινό προσδιορισμό της διάρκειας του υποκαπνισμού και της ξήρανσης καθώς και του επιπέδου της θερμοκρασίας στο ξηραντήριο, αναλόγως του μεγέθους των καρπών και του επιθυμητού βαθμού υποκαπνισμού και ξήρανσης, και τέλος την οργανοληπτική αξιολόγηση κάθε ξηρού δαμάσκηνου ώστε να εξασφαλιστεί η λήψη προϊόντος το οποίο να παρουσιάζει την ποιότητα, τις ιδιότητες και το επίπεδο υποκαπνισμού και ξήρανσης που απαιτούνται.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το «śliwka szydlowska» χαρακτηρίζεται από σάρκα ομοιογενή και ελαστική, ομοιόμορφη ξήρανση και υποκαπνισμό του καρπού και πολύ έντονη γεύση και άρωμα καπνιστού που γίνονται εύκολα αισθητά. Το ξηρό δαμάσκηνο έχει χαρακτηριστικό περισπέρμιο, ρυτιδωμένο και στυλπνό, με βαθυκύανες ανταύγειες. Το «śliwka szydlowska» χαρακτηρίζεται από υψηλό βαθμό υγρασίας (μεταξύ 35 % και 45 % στο στάδιο της εμπορίας). Το γεγονός ότι τα δαμάσκηνα διατάσσονται πάνω σε σχάρες σε στρώσεις που δεν υπερβαίνουν σε συνολικό ύψος τα 12 cm και ότι αναστρέφονται χειρωνακτικά πολλές φορές την ημέρα επιτρέπει στον θερμό αέρα και τον καπνό να περιβάλλουν κάθε καρπό με ομοιόμορφο τρόπο, εξασφαλίζοντας την ταυτόχρονη ξήρανση και υποκαπνισμό των καρπών και προσδίδοντάς τους τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «śliwka szydlowska».

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 τις ΠΓΕ):

Ο δεσμός μεταξύ του «śliwka szydlowska» και της γεωγραφικής περιοχής του έγκειται στη μοναδική ποιότητα του προϊόντος η οποία προκύπτει χάρη στην τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και στη φήμη του, που στηρίζεται στη μακρόχρονη παράδοση της παραγωγής του.

Η μοναδική τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών και οι παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί αποτελούν καθοριστικά στοιχεία για την ποιότητα του προϊόντος «śliwka szydlowska». Ο τρόπος κατασκευής των ξηραντηρίων και η μέθοδος ξήρανσης εξαρτώνται από την τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών. Οι δεξιότητες και η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών διαφέρουν σαφώς από αυτές που υφίστανται σε άλλες περιοχές της Πολωνίας, ακόμη και γειτονικές περιφέρειες.

Ο κατάλληλος σχεδιασμός των ξηραντηρίων εγγυάται την ταυτόχρονη κυκλοφορία του θερμού αέρα και του καπνού, που επιτρέπει την ξήρανση και τον υποκαπνισμό των δαμάσκηνων. Η αλλαγή θέσης των σχαρών στο εσωτερικό του ξηραντηρίου και ο προσδιορισμός της κατάλληλης θερμοκρασίας καθώς και της διάρκειας της ξήρανσης των «śliwka szydlowska» εγγυώνται την παρασκευή ενός προϊόντος που παρουσιάζει την ποιότητα, τις ιδιότητες και το επίπεδο υποκαπνισμού και ξήρανσης που απαιτούνται. Αυτή η μοναδική τοπική τεχνογνωσία δεν απαντάται σε καμία άλλη περιοχή.

Η φήμη του προϊόντος «śliwka szydlowska» συνδέεται με τη μακρόχρονη παράδοση παρασκευής του. Η ιστορία της παραγωγής, της ξήρανσης και του υποκαπνισμού των δαμάσκηνων στο Szydłów αρχίζει τουλάχιστον πριν τον Β' παγκόσμιο πόλεμο, όπως επιβεβαιώνεται από εθνογραφικές μελέτες που πραγματοποιήθηκαν στην κοινότητα. Από τα αποτελέσματά τους προκύπτει ότι η παράδοση της ξήρανσης των δαμάσκηνων στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή ξεκίνησε πριν 80 περίπου χρόνια. Σε ανατύπωση άρθρου της εφημερίδας «Słowo Ludu» της 25ης Νοεμβρίου 1988 με τίτλο «Szansa dla miasteczka», αναφέρονται στοιχεία που αφορούν την παρασκευή των «śliwka szydlowska» και προβλήματα σχετικά με την αγορά τους. Ο όγκος παραγωγής στο παρελθόν πιστοποιείται από τιμολόγια που είχαν εκδοθεί από διάφορα κέντρα αγοράς του προϊόντος μεταξύ 1964 και 1967. Σήμερα, η παραγωγή του προϊόντος «śliwka szydlowska» ανέρχεται σε περίπου 800 τόνους ετησίως.

Τα άρθρα που έχουν δημοσιευθεί, μεταξύ άλλων, στις εφημερίδες «Echo Dnia – Echo Powiśla» της 25ης Αυγούστου 2006 και «Gazeta Wyborcza – Kielce» της 26ης Ιουλίου 2007 και στο περιοδικό «Hasło Ogrodnicze» αριθ. 10 του 2005, μαρτυρούν τη φήμη του προϊόντος. Το προϊόν «śliwka szydlowska» εγκωμιάζεται επίσης στον δικτυακό τόπο <http://www.potravyregionalne.pl> («Sezon na śliwki»).

Η φήμη του προϊόντος πιστοποιείται επίσης από το βραβείο «Perła» που του απονεμήθηκε το 2005.

Στο Szydłów, επί μία δεκαετία, διοργανώνεται πολυήμερο «Φεστιβάλ Δαμάσκηνου» («Święto Śliwki») για την προώθηση του προϊόντος. Μία από τις πιο ενδιαφέρουσες εκδηλώσεις στη διάρκεια του Φεστιβάλ είναι η επίδειξη ξήρανσης δαμάσκηνων στις ειδικές παραδοσιακές σχάρες του Szydłów, η οποία και προβάλλεται στις αφίσες που διαφημίζουν την εκδήλωση.

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>

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 42/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ⁽¹⁾ 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

«JABŁKA ŁĄCKIE»

αριθ. ΕΚ: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία:

«Jabłka łackie»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πολωνία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (όπως στο παράρτημα II):

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

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

1. Τα μήλα που παράγονται από τις ακόλουθες ποικιλίες μπορούν να πωλούνται με την προστατευόμενη ονομασία «jabłka łackie»:

Χαρακτηριστικά των μήλων «jabłka łackie»

	Ποικιλία	Χρώμα επιδερμίδας	Κοκκίνισμα (αποχρώση, τύπος και ποσοστό καλυψής της επιφάνειας)		Μεση οξύτητα (g/kg)	Δείκτης διαβλάσης (σε βαθμούς BRIX)	Ελάχιστος δείκτης σκληρότητας (kg/cm ²)
			Κατηγορία Έτρα	Κατηγορία			
1	IDARED και μεταλλαγμένες μορφές	πρασινοκίτρινο	ερυθρό > 55 %	ερυθρό > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD και μεταλλαγμένες μορφές	πρασινοκίτρινο	από ανοιχτόχρωμο έως βαθύχρωμο ερυθρό > 40 %	από ανοιχτόχρωμο έως βαθύχρωμο ερυθρό > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	SZAMPION και μεταλλαγμένες μορφές	πρασινοκίτρινο	απαλές ρόδινες γραμμώσεις > 54 %	απαλές ρόδινες γραμμώσεις > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL και μεταλλαγμένες μορφές	κίτρινοπράσινο	απαλές ερυθρές γραμμώσεις > 56 %	απαλές ερυθρές γραμμώσεις > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS και μεταλλαγμένες μορφές	πρασινοκίτρινο	ρόδινο > 25 %	ρόδινο > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA και μεταλλαγμένες μορφές	κίτρινο προς ανοιχτοπράσινο	ερυθρό > 40 %	ερυθρό > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	κίτρινο προς πράσινο και φαιό	ερυθρό προς φαιό > 25 %	ερυθρό προς φαιό > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

	Ποικιλία	Χρώμα επιδερμίδας	Κοκκίνισμα (αποχρωση, τυπος και ποσοστο καλυψησ της επιφανειας)		Μεση οξύτητα (g/kg)	Δείκτης διάθλασης (σε βαθμούς BRIX)	Ελάχιστος δείκτης σκληρότητας (kg/cm ²)
			Κατηγορία Έξτρα	Κατηγορία			
8	RED BOSKOOP	κίτρινο προς πράσινο και φαιό	ερυθρό > 55 %	ερυθρό > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	κιτρινοπράσινο	ερυθρό > 75 %	ερυθρό > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVE	κιτρινοπράσινο	ερυθρό > 40 %	ερυθρό > 20 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	κιτρινοπράσινο	ερυθρό > 56 %	ερυθρό > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	κιτρινοπράσινο	ερυθρό > 53 %	ερυθρό > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN και μεταλλαγμένες μορφές	κιτρινοπράσινο	ανοιχτές ερυθρές γραμμώσεις > 40 %	ανοιχτές ερυθρές γραμμώσεις > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	κιτρινοπράσινο	βαθύχρωμο ερυθρό > 59 %	βαθύχρωμο ερυθρό > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGO-RED και μεταλλαγμένες μορφές	πρασινοκίτρινο	βαθύχρωμο ερυθρό > 75 %	βαθύχρωμο ερυθρό > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Η όψη του καρπού εξαρτάται από τα χαρακτηριστικά της εκάστοτε ποικιλίας. Το βασικό χρώμα είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Η ερυθρή πλευρά είναι αισθητά εντονότερη από τον μέσο όρο. Ορισμένες ποικιλίες παρουσιάζουν κηρώδη επιφάνεια. Οι καρποί έχουν τάση να αναπτύσσουν σκωριόχροο χρωματισμό.

3. Τα μήλα «jabłka łaskie» πρέπει να ανήκουν στις κατηγορίες Έξτρα ή I.

4. Η σκληρότητα της σάρκας είναι ανώτερη από 6,5 kg/cm² τη στιγμή της συγκομιδής και από 4,5 kg/cm² στο τέλος της περιόδου διατήρησης.

5. Τυπικό χαρακτηριστικό των μήλων «jabłka łaskie» είναι η σχετικά υψηλή οξύτητα (3,7 έως 12,0 g/kg). Αυτή τους προσδίδει τη λεγόμενη «βουνίσια πράσινη νότα» δηλαδή, τα μήλα αυτά έχουν χαρακτηριστική έντονη γεύση και είναι ξινά και πολύ αρωματικά.

6. Ο δείκτης διάθλασης κυμαίνεται από 9 έως 16 βαθμούς Brix.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές, οι οπωρώνες που προορίζονται για την παραγωγή των μήλων «jabłka łaskie» πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής. Στην εν λόγω περιοχή πρέπει επίσης να εκτελούνται τα ακόλουθα στάδια παραγωγής:

— κλάδεμα

— λίπανση

— άρδευση

— περιποίηση

— αποθήκευση (πριν από τη συσκευασία)

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του συστήματος ολοκληρωμένης παραγωγής (Integrowanej Produkcji – IP).

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

Ουδέν

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Όλοι οι παραγωγοί ή επιχειρήσεις συσκευασίας που συσκευάζουν τα μήλα «jabłka łuckie» οφείλουν να χρησιμοποιούν τον ίδιο τύπο ετικέτας. Οι ετικέτες αυτές διανέμονται από την ένωση Stowarzyszenie Łucka Droga Owocowa (Δρόμος των Φρούτων του Łucko). Η ένωση κοινοποιεί στον οργανισμό ελέγχου τους λεπτομερείς κανόνες σχετικά με την διανομή των ετικετών. Οι κανόνες αυτοί δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να εισάγουν διακριτική μεταχείριση των παραγωγών που δεν είναι μέλη της ένωσης.

4. Συνοπτική περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής των μήλων «jabłka łuckie» βρίσκεται στο βοϊβοδάτο Małopolskie, στις κοινότητες Łucko, Podegrodzie και Stary Sącz του διοικητικού διαμερίσματος Nowy Sącz και στην κοινότητα Łukowica του διοικητικού διαμερίσματος Limanowa.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Τα μήλα «jabłka łuckie» καλλιεργούνται στην περιοχή Kotlina Łucka (λεκάνη του Łucko). Αυτή περικλείεται προς τα ανατολικά από την οροσειρά του Jazowsko, την οποία διασχίζει ο ποταμός Dunajec για να εκβάλει στην ευρύτερη λεκάνη του Stary Sącz. Λόγω του ορεινού της ανάγλυφου, η οριοθετημένη περιοχή έχει ήπιο κλίμα, κατάλληλο για τη γεωργική παραγωγή, το οποίο προσφέρει ιδίως καλές συνθήκες για την ανάπτυξη της σπυροκαλλιέργειας.

Τα εδάφη της περιφέρειας Łucko κατατάσσονται στα συμπαγή, μη σκελετικά (αναλογία σκελετικών μικρότερη από 10 %) ή ελάχιστα σκελετικά (αναλογία μεταξύ 10 και 25 %). Αποτέλεσμα είναι η ευκολότερη ριζοβολία των δέντρων χωρίς αισθητή διαταραχή της περιεκτικότητας σε οξυγόνο και νερό. Καθώς τα εδάφη είναι πολύ συμπαγή και επικλινή, δημιουργούν τις κατάλληλες συνθήκες για την καλλιέργεια σπυροφόρων δέντρων. Η κλίση των εδαφών (το μεγαλύτερο τμήμα των σπυρώνων βρίσκεται σε κλίσεις με κλίση 5° έως 15°) επιτρέπει την περιοδική εκροή του πλεονάζοντος νερού. Η υπερβολική υγρασία των συμπαγών εδαφών θα μπορούσε να επιφέρει επιδείνωση των υδρολογικών συνθηκών και ανάπτυξη κρυπτογαμικών ασθενειών. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 700 και 1 000 mm. Η περιοχή του Łucko χαρακτηρίζεται από μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Η ημερήσια θερμοκρασιακή μεταβολή υπερβαίνει συχνά τους δέκα βαθμούς την περίοδο ωρίμασης και συγκομιδής των καρπών. Ο νυχτερινός παγετός αποτελεί επίσης πολύ συχνό φαινόμενο.

Τα στοιχεία του χαρακτήρα των κατοίκων και η τεχνογνωσία που συσσωρεύσαν με την πάροδο των αιώνων συνέβαλαν επίσης σημαντικά στην ανάπτυξη της σπυροκαλλιέργειας στην περιοχή. Σε διάφορες εποχές, οι ταξιδιώτες και παρατηρητές υπογράμμισαν την εφευρετικότητα, τη διορατικότητα, την επιμονή και την υπομονή των κατοίκων της περιοχής που είναι γνωστοί σαν Górale biali (Λευκοί ορειβίοι). Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι σημαντικά για τη συγκεκριμένη οικονομική δραστηριότητα. Πρέπει επίσης να υπογραμμιστεί ότι, προκειμένου να επιτευχθεί καλύτερη ποιότητα και η ελάχιστη δυνατή διαταραχή του φυσικού περιβάλλοντος, οι τοπικοί παραγωγοί αυτών των φρούτων καθιέρωσαν το σύστημα ολοκληρωμένης παραγωγής (Integrowanej Produkcji – IP). Σύμφωνα με το σύστημα αυτό, οι μηλοκαλλιεργητές οφείλουν να προσαρμόζουν στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής τις μεθόδους παραγωγής που εφαρμόζουν. Ο επιδιωκόμενος στόχος είναι να διατηρηθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των μήλων «jabłka łuckie».

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Τα μήλα «jabłka łuckie» διακρίνονται για τις ακόλουθες ιδιότητες:

- εντονότερο κοκκίνισμα από αυτό του μέσου όρου κάθε ποικιλίας, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 3.2·
- μεγάλη σκληρότητα της σάρκας, ανώτερη από 6,5 kg/cm² τη στιγμή της συγκομιδής και από 4,5 kg/cm² στο τέλος της περιόδου διατήρησης·

— δείκτη διάθλασης μεταξύ 9 και 16 βαθμών Brix·

— υψηλή ολική οξύτητα (τα μήλα «jabłka łaskie» υψηλής οξύτητας (μεγαλύτερης από 7 g/kg) προέρχονται από τις ποικιλίες Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz και Early Geneve, ενώ τα μήλα μέτριας οξύτητας (3,7-7 g/kg) προέρχονται από τις ποικιλίες Idared, Jonagold, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gala, Rubin, Jonagored και τις μεταλλαγμένες μορφές τους, καθώς και από τις ποικιλίες Lobo και Gloster), η οποία τους προσδίδει τη λεγόμενη «βουνίσια πράσινη νότα», δηλαδή τη χαρακτηριστική έντονη και ξινή γεύση.

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 τις ΠΓΕ):

Ο δεσμός μεταξύ των μήλων «jabłka łaskie» και της οριοθετημένης στο σημείο 4 περιοχής στηρίζεται στα ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του καρπού, τα οποία περιγράφονται στο σημείο 5.2 και προκύπτουν από τους φυσικούς παράγοντες που παρουσιάζονται στο σημείο 5.1, καθώς και στη φήμη των φρούτων αυτών.

Η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας βελτιώνει τις οργανοληπτικές και φυσικοχημικές ιδιότητες των φρούτων και ενισχύει ιδίως το κοκκίνισμα και την οξύτητά τους. Τα αποτελέσματα των οργανοληπτικών αναλύσεων επιβεβαιώνουν τον εξαιρετικό χαρακτήρα των μήλων αυτών, αποδεικνύοντας ότι η σκληρότητα της σάρκας τους και τα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά είναι εντονότερα από αυτά των φρούτων που παράγονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής. Η μεγάλη σκληρότητα της σάρκας τη στιγμή της συγκομιδής και έως το τέλος της περιόδου διατήρησης διασφαλίζει την τραγανότητα των μήλων «jabłka łaskie».

Τα μήλα «jabłka łaskie» έλκουν την φήμη τους από την πολυετή παράδοση παραγωγής, όπως αποδεικνύεται από το γεγονός ότι ήδη από τον 13ο αιώνα, η πόλη Γκντάνσκ εισήγε δαμάσκηνα και μήλα από την περιοχή του Łącko (βλέπε W. Bazelich, «Historie starosądeckie», Κρακοβία 1965, σ. 173). Οι σπωρώνες του Łącko αναφέρονται στα έγγραφα του 16ου αιώνα ως «κήποι αγροκτημάτων» και «κήποι εκκλησιών». Τον 17ο και 18ο αιώνα, στα εδάφη αυτά υπήρχαν ήδη μεγάλοι μηλεώνες. Από αναφορά επιθεώρησης του άρχοντα, που συντάχθηκε το έτος 1698, προκύπτει ότι ορισμένοι από τους δουλοπάροικους, στο πλαίσιο των καταναγκαστικών τους καθηκόντων, ήταν υποχρεωμένοι να συλλέγουν φρούτα και να τα παραδίδουν στο αρχοντικό.

Από το 1947 διοργανώνεται η πολυήμερη Γιορτή της Ανθισμένης Μηλιάς (Dni Kwitnącej Jabłoni). Η εκδήλωση αυτή γεννήθηκε από την επιθυμία που υπήρχε την εποχή εκείνη για υπεράσπιση της μητοκαλλιεργητικής παράδοσης του Łącko καθώς, λόγω της επικείμενης κατασκευής φράγματος στον ποταμό Dunajec, η πόλη απειλούνταν με εξαφάνιση αφού θα κατακλυζόταν από τα νερά. Από την εποχή εκείνη, η Γιορτή της Ανθισμένης Μηλιάς πραγματοποιείται κάθε χρόνο τον Μάιο, με αμείωτη επιτυχία. Στη γιορτή συμμετέχουν περιφερειακές ενώσεις, μπάντες και γνωστοί πολωνοί καλλιτέχνες. Στα περίπτερα και τις εκθέσεις, ο επισκέπτης μπορεί επίσης να θαυμάσει τα έργα λαϊκών καλλιτεχνών, τα προϊόντα των σπωρώνων και τα τοπικά εδέσματα. Ο Τύπος ασχολείται εκτενώς με τις εκδηλώσεις που διοργανώνονται τις ημέρες εκείνες. Στους επισκέπτες του Łącko την περίοδο εκείνη συγκαταλέγονται επίσης πολλοί ειδικοί από τα γεωργικά ινστιτούτα και τις γεωργικές σχολές. Όλα αυτά μαρτυρούν τη μεγάλη σημασία του οικονομικού αυτού κλάδου για τον τοπικό πληθυσμό.

Η φήμη των μήλων «jabłka łaskie» επιβεβαιώνεται από τις πολυάριθμες ανταποκρίσεις που τους αφιερώνουν τα ΜΜΕ. Από όλες τις σχετικές τηλεοπτικές εκπομπές αξίζει να αναφερθεί η εβδομαδιαία ενημερωτική εκπομπή «Tydzień» (Η Εβδομάδα) του 2007, στον τηλεοπτικό σταθμό Telewizja Polska, καθώς και εκπομπές στους τηλεοπτικούς σταθμούς Telewizja Trwam και Telewizja Polonia. Μεταξύ των ραδιοφωνικών εκπομπών αξίζει να αναφερθούν αυτές του ραδιοφωνικού σταθμού Radio Kraków: «Forum Ekonomiczne w Krynicy» («Το Οικονομικό Φόρουμ της Krynica») (2006), «Owocobranie» (Η συγκομιδή των φρούτων) (2006, 2007) και «Święto Kwitnącej Jabłoni» (Η Γιορτή της Ανθισμένης Μηλιάς) (2008). Στον Τύπο έχουν δημοσιευθεί άρθρα με το θέμα αυτό: «Jabłka łaskie produktem regionalnym» (Τα μήλα του Łącko, ένα περιφερειακό προϊόν), Hasło Ogródnicze, 2005· «Trzy pytania do ...» (Τρεις ερωτήσεις για ...), Dziennik Polski, 6 Ιουλίου 2007· «Małopolski festiwal smaku» (Το Φεστιβάλ Γεύσης της Περιφέρειας Małopolski), Extra, 17 Ιουλίου 2008· «Krapik tygrysem Europy» (Krapik, τίγρης της Ευρώπης), Dziennik Polski, 30 Ιουλίου 2007· «Łącka Droga Owocowa» (Ο Δρόμος των Φρούτων του Łącko), Nasz Dziennik, 2 Αυγούστου 2007· «Owoc pod ochroną» (Φρούτο υπό προστασία), Tarnowski Gość Niedzielny.

Η συνεχώς αυξανόμενη φήμη των μήλων «jabłka łaskie» συμβάλλει στην αύξηση της προσφοράς. Η μεγάλη σημασία των μήλων για την οριοθετημένη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή αντανάκλαται στο γεγονός ότι οι μηλεώνες καλύπτουν περίπου το 80 % της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης. Η συνολική τους έκταση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής φθάνει τα 3 000 εκτάρια, καταναμενόμενα μεταξύ των κοινοτήτων Łącko (50 %), Stary Sącz (15 %), Podegrodzie (18,3 %) και Łukowica (16,7 %).

Τα μήλα «jabłka łazkie» έλαβαν το πρώτο βραβείο για το καλύτερο προϊόν διατροφής της περιφέρειας Małopolski, στην κατηγορία των φυτικών προϊόντων και παρασκευασμάτων, κατά την έβδομη διοργάνωση του εθνικού διαγωνισμού «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» (Η μαγειρική μας κληρονομιά).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

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 42/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«LAPIN PORON KUIVALIHA»

αριθ. ΕΚ: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministry of Agriculture and Forestry)
Διεύθυνση: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Τηλ. +358 916054278
Φαξ +358 916053400
E-mail: maija.heinonen@mmm.fi

2. Ομάδα:

Όνομα: Paliskuntain yhdistys (Reindeer Herders' Association)
Διεύθυνση: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Τηλ. +358 163316000
Φαξ +358 163316060
E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ()

3. Τύπος προϊόντος:

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

4. Προδιαγραφές:

[Σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4, παράγραφος 2, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

Lapin Poron kuivaliha

4.2. Περιγραφή:

Το προϊόν «Lapin Poron kuivaliha» (ξηρό κρέας ταράνδου της Λαπωνίας) παράγεται από ακέραιους μύες (ομάδες μυών) και τμήματα μυών ταράνδου. Οι συνδετικοί ιστοί μεταξύ των μυών είναι εμφανείς, αλλά δεν περιέχουν σχεδόν καθόλου λίπος ορατό με γυμνό οφθαλμό. Η υφή των μυών είναι πολύ λεπτή και πυκνή, με αποτέλεσμα να μην διακρίνονται ίνες στην επιφάνεια της τομής. Οι ίνες του αποξηραμένου κρέατος ταράνδου είναι λεπτότερες από αυτές άλλων αποξηραμένων κρεάτων. Η δομή της επιφάνειας τομής, η οποία εξαρτάται από το βαθμό ξήρανσης του προϊόντος, είναι λεία και θαμπή. Η επιφάνεια τομής είναι πιο βαθύχρωμη από αυτή των άλλων κρεάτων. Η καστανή απόχρωση είναι ένα άλλο διακριτικό της γνώρισμα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Τα τελικά προϊόντα, πάχους 1 έως 5 cm και μήκους 10 έως 20 cm, παρουσιάζονται σε φέτες ή σε τεμάχια διαφόρων μεγεθών. Έχουν βάρος από 100 έως πολλές εκατοντάδες γραμμάρια.

Η περιεκτικότητα σε νερό είναι μικρή λόγω της ξήρανσης και της πολύ υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες. Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες είναι χαμηλή, λαμβανομένης υπόψη της ξήρανσης. Το pH έχει τις κανονικές για κρέας τιμές. Ο συνδετικός ιστός περιέχει σχετικά λίγες πρωτεΐνες. Η περιεκτικότητα σε αλάτι πρέπει να είναι αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση και η υγειονομική ασφάλεια του προϊόντος. Στη συνέχεια αναφέρονται οι μέσες τιμές και οι τυπικές αποκλίσεις που έχουν μετρηθεί σε πέντε αντιπροσωπευτικά δείγματα:

Περιεκτικότητα σε νερό (%) 40,6 (2,8)

Πρωτεΐνες (%) 43,6 (2,3)

εκ των οποίων πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού (%) 3,1 (0,9)

Περιεκτικότητα σε λίπη (%) 4,7 (1,6)

Περιεκτικότητα σε αλάτι (%) 5,4 (2,0)

pH 5,69 (0,19)

Το ξηρό κρέας έχει σχετικά έντονη γεύση. Έχει το τυπικό έντονη άρωμα κρέατος ταράνδου, όσον αφορά και την οσμή και τη γεύση. Δεν έχει το χαρακτηριστικό άρωμα του κυνηγιού αλλά το τυπικό άρωμα του κρέατος ταράνδου. Η αλμυρή γεύση είναι ελαφριά, λόγω της ιδιαίτερως υψηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες. Το χρώμα του αποξηραμένου κρέατος ποικίλλει από βαθυκόκκινο σε καστανό, σχεδόν μελανό. Τα άκρα είναι πιο βαθύχρωμα λόγω της ξήρανσης.

Η δομή είναι σκληρή στην επιφάνεια και μαλακότερη στο εσωτερικό. Ο συνδετικός ιστός μεταξύ μυών είναι αισθητός στον ουρανίσκο, ενώ ο ενδομυϊκός συνδετικός ιστός δεν είναι. Το προϊόν είναι τρυφερό στο εσωτερικό αλλά δεν θραύεται εύκολα όταν λυγίζει. Αντιθέτως, λιώνει στο στόμα και η εντύπωση που δημιουργείται είναι αυτή ενός λεπτού και όχι ινώδους κρέατος. Αυτή η «βουτυρώδης» αίσθηση αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα του προϊόντος και ο συνδετικός ιστός μεταξύ μυών επίσης διασπάται και καταναλώνεται εύκολα.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Το προϊόν «Lapin Poron kuivaliha» παράγεται, μεταποιείται και συσκευάζεται στην περιοχή εκτροφής ταράνδων της Φινλανδίας, η οποία βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος μεταξύ 65 °B και 70 °B. Βάσει του νόμου περί ταρανδοτροφίας (848/1990), η περιοχή αυτή περιλαμβάνει, τις επαρχίες της Λαπωνίας (πλην των πόλεων Kemi και Tornio καθώς και του δήμου Kemijärvi), τις κοινότητες Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski και Yli-Ii στην επαρχία Oulu, καθώς και τα τμήματα των δήμων Puolanka, Utajärvi και Ylikiminki που βρίσκονται βορείως του ποταμού Kiiminkijoki και της οδού Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Βάσει της φινλανδικής νομοθεσίας περί ταρανδοτροφίας, ο ιδιοκτήτης οφείλει να τοποθετεί ενώτιο σε κάθε ζώο αμέσως μετά τη γέννηση ή το αργότερο τη στιγμή της επιλογής για σφαγή. Όταν οι τάρανδοι που προορίζονται για σφαγή έχουν επιλεγεί και διαχωριστεί από τα άλλα ζώα που θα παραμείνουν ζωντανά, επισημαίνονται στο αυτί με σήμα που φέρει αριθμό σφαγής κατά τη στιγμή της επιλογής στον τόπο βοσκής. Αυτός ο αριθμός συνοδεύει το σφάγιο έως τη μονάδα τεμαχισμού. Το τεμαχισμένο κρέας λαμβάνει αριθμό τεμαχισμού και μεταποίησης που συνοδεύει το προϊόν έως τον καταναλωτή. Οι μονάδες τεμαχισμού και μεταποίησης του κρέατος πρέπει να τηρούν αρχεία σχετικά με τα σφάγια και τα άλλα κρέατα που εισέρχονται και εξέρχονται στις εγκαταστάσεις τους. Οι μονάδες αυτές επιθεωρούνται από τις δημοτικές αρχές ελέγχου. Επιπλέον, επιτρέπεται η απευθείας πώληση στους καταναλωτές από το σφαγείο ή τον τόπο παραγωγής (παρέκκλιση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής της 21ης Απριλίου 2006).

Το σύνολο της αλυσίδας παραγωγής ελέγχεται από την Φινλανδική Αρχή Ασφάλειας των Τροφίμων (Evira) και τις περιφερειακές αρχές υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργίας και Δασοπονίας. Οι έλεγχοι εκτελούνται από τις τοπικές αρχές που είναι αρμόδιες για την ασφάλεια των τροφίμων.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το «Lapin Poron kuivaliha» προέρχεται από τάρανδους οι οποίοι έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην περιοχή ταρανδοτροφίας οι οποίοι βόσκουν ελεύθερα στους φυσικούς βοσκοτόπους από την άνοιξη έως την αρχή του χειμώνα, πριν την σφαγή. Κατά την περίοδο αυτή, τρέφονται σχεδόν αποκλειστικά από φυσικούς πόρους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, δηλαδή κυρίως χόρτα, μανιτάρια και λειχήνες. Περίπου 70 έως 75 % των ζώων είναι ηλικίας 5 έως 8 μηνών και έχουν βάρος περίπου 22 kg κατά τη σφαγή. Το μέσο βάρος ενός ενήλικου θηλυκού ζώου κατά τη σφαγή είναι 35 kg; ενώ του αρσενικού μπορεί να φθάσει έως τα 70 έως 80 kg.

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για το «Lapin Poron kuivaliha» προέρχεται από τα εξής τεμάχια: φιλέτο, κιλότο, ωμοπλάτη, πλάτη, στήθος και κοιλιά, που είναι κυρίως κρέατα τύπου ΡΟ, δηλαδή του βασικού τύπου που χρησιμοποιείται για το ξηραμένο κρέας (το γράμμα Ρ υποδεικνύει το ζώο (τάρανδος = «poro» στα φινλανδικά) και ο αριθμός αντιστοιχεί στην κατηγορία του προϊόντος). Το κρέας τύπου ΡΕ ή «έξτρα» (για παράδειγμα κιλότο και φιλέτο) μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί, καθώς επίσης και ο τύπος Ρ1 (για παράδειγμα, τράχηλος, στήθος και κοιλιά) σε κάποια αναλογία. Οι διαφορές στα χαρακτηριστικά των τύπων κρέατος που διατίθενται στο εμπόριο περιγράφονται στην ταξινόμηση των τύπων κρέατος την οποία εκπόνησε το 2005 η Ένωση ταρανδοτρόφων για να χρησιμοποιηθεί από τον κλάδο. Η ταξινόμηση στηρίζεται στην περιεκτικότητα σε λίπος και σε μεμβράνες.

Το προϊόν «Lapin Poron kuivaliha» παρασκευάζεται από κρέας τάρανδου απαλλαγμένο από το υποδόριο λίπος και το εσωτερικό λίπος, από τις μεγάλους πάχους μεμβράνες του συνδετικού ιστού καθώς και από τυχόν θρόμβους αίματος και σφραγίδες. Η προετοιμασία του προϊόντος ξεκινά με τον τεμαχισμό και γενικά την αφαίρεση των οστών από τους πιο σφικτούς μύες, τα κιλότα, τις ωμοπλάτες, τα φιλέτα και τους τραχήλους. Τα τεμάχια από τα οποία έχουν αφαιρεθεί τα οστά τεμαχίζονται στη συνέχεια σε διάφορα μεγέθη, πάχους περίπου 5 cm. Τα υπόλοιπα τμήματα του σφαγίου αφήνονται πάνω στο κόκαλο και τεμαχίζονται σε τεμάχια κατάλληλου μεγέθους για μεταποίηση.

Το κρέας προπαρασκευάζεται το ταχύτερο δυνατόν, σε μικρές παρτίδες, ώστε να μην θερμανθεί υπερβολικά. στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, η θερμοκρασία του κρέατος κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού δεν μπορεί να υπερβαίνει τους + 7 °C.

Το κρέας αλατίζεται σε σχάρες ή τελάρα αλάτισης. Η εργασία αυτή εκτελείται είτε με τρίψιμο, και στην περίπτωση αυτή η περιεκτικότητα σε αλάτι ανέρχεται σε 3 % περίπου κατά βάρος νωπού κρέατος, είτε σε άλμη, οπότε η περιεκτικότητα του διαλύματος σε αλάτι είναι περίπου 6 % ή 7 %. Η περίοδος αλάτισης και προωρίμασης διαρκεί 3 έως 14 ημέρες.

Μετά την αλάτιση, το κρέας αναρτάται στον αέρα. Η ξήρανση εκτελείται σε αρκετό ύψος από το έδαφος, σε καλυμμένο χώρο που έχει κατασκευαστεί ειδικά για τον σκοπό αυτό και προστατεύεται από τα ανεπιθύμητα ζώα με ερμητικά κλειστό δάπεδο και με δίχτυ πυκνής ύφανσης. Τα τεμάχια του κρέατος αναρτώνται στις δοκούς ξήρανσης με καθαρά άγκιστρα, μεταλλικά ή από άλλο μη πορώδες υλικό, όπως πλαστικό σχοινί.

Η ξήρανση εκτελείται κατά την περίοδο Φεβρουαρίου-Απριλίου και διαρκεί, αναλόγως των καιρικών συνθηκών, από 3 έως 6 εβδομάδες. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου ωρίμασης, το κρέας αναπτύσσει την λεπτή υφή και το άρωμά του, με παράλληλη απώλεια του 40 έως 60 % του νωπού βάρους του. Η διεργασία παραγωγής παρακολουθείται με επαναλαμβανόμενους ελέγχους του βαθμού ξήρανσης και γευστικές δοκιμές. Εάν ο χρόνος ξήρανσης υπερβεί τον κανονικό, το κρέας γίνεται φαιόχρωμο και χάνει τη γευστικότητά του.

Όταν έχει φθάσει στο σημείο ωρίμασης, το ξηραμένο κρέας συσκευάζεται σε εγκεκριμένες συσκευασίες, βάρους από 100 έως πολλές εκατοντάδες γραμμάρια.

Για να φέρει το κρέας την ονομασία «Lapin Poron kuivaliha», πρέπει να έχει συσκευαστεί εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, δηλαδή της περιοχής ταρανδοτροφίας. Με την απαίτηση αυτή εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και αποφεύγεται κάθε υποβάθμιση της ποιότητας, ιδίως των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Η ξήρανση εκτελείται στο υπαίθρο, υπό την επίδραση των καιρικών συνθηκών (άνεμος, παγετός και ηλιακή θερμότητα). Η ξήρανση του κρέατος παρακολουθείται στενά ώστε να ληφθεί το επιθυμητό επίπεδο ωρίμασης και να διατηρηθούν τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Η επιλογή της σωστής χρονικής στιγμής για την απόσυρση του κρέατος από την ξήρανση στο υπαίθρο αποτελεί καθοριστικό στοιχείο για την παρασκευή του προϊόντος και στηρίζεται στην τεχνογνωσία των τοπικών τεχνιτών. Ακόμη και όταν η περιεκτικότητα του κρέατος σε λιπαρή ύλη είναι μικρή, το λίπος μπορεί να αλλοιώσει τις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος σε περίπτωση ακατάλληλης επεξεργασίας ή πολύ μακρόχρονης έκθεσης στον αέρα. Επιπλέον, με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η αδιάλειπτη ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και οι καταναλωτές έχουν την εγγύηση ότι το προϊόν που τους προσφέρεται έχει πράγματι παρασκευαστεί στην περιοχή προέλευσης, ενώ είναι δυνατός ο έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

4.6. Δεσμός:

Το κρέας ταράνδου παράγεται από επαγγελματίες ταρανδοτρόφους εγκατεστημένους στην φινλανδική περιοχή εκτροφής των ταράνδων. Αυτοί, σε ποσοστό περίπου 20 %, είναι Sámi, οι οποίοι αποτελούν έναν από τους γηγενείς λαούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η εργασία των ταρανδοτρόφων στηρίζεται σε γνώσεις που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των αιώνων σχετικά με τους ταράνδους και το κρέας τους. Οι παλαιότερες πληροφορίες σχετικά με το αποξηραμένο κρέας ταράνδου απαντώνται σε λογιστικά βιβλία του 16ου αιώνα και στις περιγραφές της Φινλανδίας που περιέχονται στο έργο του Olaus Magnus του 1555 «Ιστορία των Λαών του Βορρά». Άλλες αναφορές στο κρέας αυτό περιλαμβάνονται στις διηγήσεις των εξερευνητών του 17ου και 18ου αιώνα.

Η ξήρανση του κρέατος του ταράνδου εκτελείται με παραδοσιακές μεθόδους. οι περισσότερες επιχειρήσεις μεταποίησης του κρέατος ταράνδου ανήκουν σε οικογένειες που είναι ιδιοκτήτες ταράνδων. Οι επιχειρήσεις μεταποίησης του κρέατος ταράνδου συνθέτουν ένα μοναδικό δίκτυο τεχνογνωσίας που διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις και ικανότητες για την μεταποίηση σε «Lapin Poron kuivaliha» του κρέατος ταράνδου που παράγεται στην περιοχή.

Σύμφωνα με την παράδοση πολλών αιώνων, το «Lapin Poron kuivaliha» ξηραίνεται στον αέρα. Η ξήρανση εκτελείται μεταξύ Φεβρουαρίου και Απριλίου σε επαρκή απόσταση από το έδαφος σε σκεπαστό χώρο, ο οποίος έχει κατασκευαστεί ειδικά για τον λόγο αυτό και προστατεύεται από τα ανεπιθύμητα ζώα με ερμητικά κλειστό δάπεδο και με δίχτυ πυκνής ύφανσης. Η προπαρασκευή του ξηραμένου κρέατος ταράνδου είναι εφικτή μόνο στις βόρειες περιοχές, όπου οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας στα τέλη του χειμώνα είναι αρκετά έντονες. Οι έντονες αυτές εναλλαγές θερμοκρασίας, από -30° έως $+7^{\circ}$, τυπικές των βόρειων κλιμάτων, καθιστούν το κρέας τρυφερό και του προσδίδουν το φυσικό του άρωμα. Οι άλλες ιδιαιτερότητες της περιοχής, όπως οι διακριτές εποχές του έτους, το σιτηρέσιο των ταράνδων και οι παραδοσιακές γνώσεις για την επιλογή και την προετοιμασία των πρώτων υλών καθιστούν αυτό το ξηραμένο κρέας ταράνδου ένα μοναδικό προϊόν με εντελώς ξεχωριστή γεύση.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Διεύθυνση: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Τηλ. +358 20772003
Φαξ +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Επισήμανση:

Το προϊόν «Lapin Poron kuivaliha» αποθηκεύεται και πωλείται σε συσκευασίες εγκεκριμένες για χρήση σε τρόφιμα, διαφορετικού μεγέθους. Οι συσκευασίες φέρουν την ένδειξη «Lapin Poron kuivaliha» (σε σφραγίδα ή ετικέτα) και την ένδειξη «suojattu alkuperänimitys» («προστατευόμενη ονομασία προέλευσης») ή την επίσημη επισήμανση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πρέπει επιπλέον να διευκρινίζεται εάν το κρέας προέρχεται από ενήλικο ή από νεαρό ζώο. Παρόμοιες επισημάνσεις απαιτούνται και για τις πωλήσεις απευθείας στους καταναλωτές.

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 42/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE»

αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Vastedda della valle del Belice»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα III):

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το προϊόν που φέρει την ΠΟΠ «Vastedda della valle del Belice» είναι ένα κατσικίσιο τυρί με μάζα «filata» (ειδική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση) το οποίο καταναλώνεται νωπό και κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: τυπικό σχήμα καρβελιού με ελαφρώς κυρτές πλευρές· διάμετρος 15 έως 17 cm και ύψος ράχης 3 έως 4 cm· βάρος 500 έως 700 g αναλόγως των διαστάσεων. Η επιφάνεια δεν έχει κρούστα, έχει χρώμα υπόλευκο, είναι λεία και συμπαγής χωρίς κηλίδες και πτυχώσεις. Είναι αποδεκτή η παρουσία επιχρίσματος χρώματος ανοικτού αχυροκίτρινου· η μάζα έχει λευκό ομοιόμορφο χρώμα, είναι λεία, δεν είναι κοκκώδης, έχει πιθανά ίχνη γραμμώσεων οφειλόμενων στη βιοτεχνική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση («filatura»)· οι σπές πρέπει να σπανίζουν ή να απουσιάζουν εντελώς, όπως και τα ίχνη εφίδρωσης· παρουσιάζει το χαρακτηριστικό άρωμα νωπού πρόβειου γάλακτος με γλυκιά γεύση, νωπό και ευχάριστο, με ελαφριά οξύτητα στις γραμμώσεις· το ποσοστό λίπους δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 35 % στην ξηρά ύλη και από 18 % στο νωπό προϊόν, το ποσοστό χλωριούχου νατρίου (αλάτι) δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 5 % στην ξηρά ύλη και από 2,7 % στο νωπό προϊόν.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το τυρί «Vastedda della valle del Belice» ΠΟΠ λαμβάνεται από πλήρες πρόβειο γάλα, ανεπεξέργαστο, με φυσική οξύτητα ζύμωσης, από πρόβατα της φυλής Valle del Belice, προερχόμενα από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις ευρισκόμενες στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των προβάτων αποτελείται από βόσκηση σε φυσικούς ή/και καλλιεργημένους λειμώνες, νωπές χορτονομές, σανό και άχυρο που λαμβάνονται από την οριοθετημένη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής, υπολείμματα σιτηρών και φυτικά υποπροϊόντα (χόρτα που αναπτύσσονται κατά μήκος των γραμμών καλλιέργειας στους αμπελώνες, κλαδιά ελιάς προερχόμενα από το χειμερινό κλάδεμα, φύλλα φραγκοσουκιάς, αμπελόφυλλα μετά τον τρύγο). Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων αποτελούμενων από σπόρους σιτηρών, όσπρια και απλές ή σύνθετες συμπυκνωμένες ζωοτροφές που δεν περιέχουν γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς σε ποσοστό 50 % της συνολικής ξηράς ύλης κατ'ανώτατο όριο του σιτηρεσίου. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση στη διατροφή προϊόντων ζωικής προέλευσης και φυτών ή τμημάτων φυτών (σπόρων) τριγωνίσκου, ταπιόκας και μαγιόκας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

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

Οι γαλακτοκομικές και τυροκομικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

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

Το προϊόν διατίθεται στην κατανάλωση σε κεφάλια με διάμετρο 15 έως 17 cm και ύψος ράχης 3 έως 4 cm, προστατευόμενα με συσκευασία από πολυαιθυλένιο ερμητικά κλειστή. Η συσκευασία πρέπει να γίνεται εντός της τυροκομικής μονάδας παραγωγής, καθώς πρόκειται για νωπό προϊόν, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και ιδίως η μικροβιολογική εμφάνιση του τυριού, το οποίο είναι πλούσιο σε αυτόχθονα γαλακτικά βακτήρια που το καθιστούν προϊόν «ζωντανό» και σε συνεχή εξέλιξη.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Οι ετικέτες που τοποθετούνται στο εξωτερικό περιτύλιγμα, από πολυαιθυλένιο, του τυριού «Vastedda della valle del Belice», πρέπει να φέρουν, επιπλέον του λογότυπου της ονομασίας, την ένδειξη «Vastedda della valle del Belice». Ο λογότυπος μπορεί να χρησιμοποιείται στις δημοσιεύσεις και στα διαφημιστικά υλικά.

Επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ονόματα, έδρες ή ιδιωτικά σήματα που δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, εφόσον οι διαστάσεις τους είναι σημαντικά μικρότερες από αυτές που χρησιμοποιούνται για το σήμα της ΠΟΠ.



Ο λογότυπος αποτελείται από κύκλο κατά μήκος της περιφέρειας του οποίου, με φορά από τα αριστερά προς τα δεξιά, αναγράφεται η ένδειξη «Vastedda della valle del Belice», σε μία σειρά και σε βαθυπράσινο χρώμα· στο εσωτερικό του κύκλου, στο κάτω μέρος, με φορά από τα αριστερά προς τα δεξιά, αναγράφεται η ένδειξη «Denominazione d'Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) σε μία γραμμή και σε λευκό χρώμα.

Στο εσωτερικό του λογότυπου, στο άνω τμήμα του κύκλου, αναπαριστάνεται σχηματοποιημένος ήλιος με σαφές περίγραμμα και ανοιχτοκίτρινο χρώμα, από το ανώτερο τμήμα του οποίου έχει αποσπαστεί ένα τμήμα στο σχήμα του γράμματος «V» που προσομοιάζει με φέτα· από τον ήλιο ακτινοβολούν 11 ακτίνες κίτρινου χρώματος· το σύνολο είναι σε γαλάζιο φόντο.

Από κάτω, στο κεντρικό τμήμα του λογότυπου, δύο λόφοι πράσινου χρώματος διασταυρώνονται σχηματίζοντας το γράμμα «V» το οποίο τονίζεται με δύο ανοιχτοπράσινες λωρίδες που σκιαγραφούν το περίγραμμα των δύο λόφων.

Στα δεξιά υπάρχει τμηματική αναπαράσταση δωρικού ναού σχηματοποιημένη με γραμμές κίτρινου χρώματος, η οποία περιλαμβάνει δύο βαθμίδες και τέσσερις στήλες που φέρουν ένα κιονόκρανο η κάθε μία· στα κιονόκρανα στηρίζεται το επιστήλιο και σε αυτό η οροφή. Η διάμετρος του λογότυπου που περιλαμβάνει την ένδειξη «Vastedda della valle del Belice» πρέπει να είναι 4,00 cm.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή εκτροφής των προβάτων, παραγωγής του γάλακτος, μεταποίησης και συσκευασίας του τυριού «Vastedda della valle del Belice» ΠΟΠ περιλαμβάνεται μεταξύ στο διοικητικό έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων:

στην επαρχία Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice και Sciacca·

στην επαρχία Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa και Vita·

στην επαρχία Palermo: Contessa Entellina και Bisacquino εντός των ορίων του τμήματος που επονομάζεται «San Biagio».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Vastedda della valle del Belice» χαρακτηρίζεται από εδάφη καστανά ασβεστολιθικά, πετρωτικά, αδρομερή (Regosol) και πλούσια σε μοντιουρονίτη (Vertisol) καθώς και από φυσικούς και καλλιεργημένους λειμώνες, πλούσιους σε αυτοφυείς ποικιλίες και τοπικούς οικότυπους, των οποίων η βοτανική σύνθεση περιλαμβάνει ψυχάνθη, αγρωστώδη και σταυρανθή που αποτελούν τη βάση της διατροφής των ζώων και, όπως έχει αποδειχθεί από πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες, επηρεάζουν την τυροκομική παραγωγή καθώς επιφέρουν μεταβολή στη χημική και αρωματική τους σύνθεση.

Οι κλιματικοί παράγοντες της περιοχής παραγωγής του «Vastedda della valle del Belice» είναι διαφορετικοί από αυτούς που επικρατούν σε άλλες περιοχές της Σικελίας· πράγματι, οι μέγιστες (35 °C) και οι ελάχιστες (9 °C) θερμοκρασίες που σημειώνονται στην κοιλάδα «Valle del Belice» και το ιδιαίτερο ορεινό ανάγλυφο της περιοχής παραγωγής αποτρέπουν τις απότομες κλιματικές αλλαγές που μπορούν να αλληλεπιδράσουν με την αυτόχθονη τυροκομική μικροχλωρίδα που χαρακτηρίζει το τυρί «Vastedda della valle del Belice».

Επιπλέον, ανέκαθεν στην Valle del Belice χρησιμοποιείται για την παραγωγή του Vastedda το γάλα προβάτων της περιοχής που σήμερα έχουν αναχθεί στη φυλή «Valle del Belice» η οποία είναι γνωστή για την παραγωγή γάλακτος με καλά τυροκομικά χαρακτηριστικά.

Το προϊόν «Vastedda della valle del Belice» συνδέεται αδιάρρηκτα με το ιδιαίτερο εδαφικό περιβάλλον της περιοχής, τις τοπικές καλλιέργειες χορτονομής, τις χαρακτηριστικές τεχνικές επεξεργασίας του γάλακτος που χρησιμοποιούν οι τεχνίτες τυροκόμοι καθώς και τη χρησιμοποίηση των παραδοσιακών εργαλείων από ξύλο και βούρλα στα οποία εδρεύουν στελέχη αυτόχθονης τυροκομικής μικροχλωρίδας που είναι σε θέση να καταστήσουν το «Vastedda della valle del Belice» ένα μοναδικό στο είδος του τυρί.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το «Vastedda valle del Belice» είναι ασφαλώς ένα από τα ελάχιστα πρόβεια τυριά με νηματοποιημένη μάζα («filata»), αν δεν είναι το μοναδικό. Έχει ιδιαίτερη τυπική γεύση νωπού πρόβειου τυριού, με ελαφρώς υπόξινες νότες οι οποίες δεν είναι ποτέ καυτερές. Η μάζα είναι συμπαγής λευκή με μερικές γραμμώσεις που οφείλονται στη βιοτεχνική τεχνική μάλαιξης με νηματοποίηση («filatura»). Έχει τυπικό σχήμα καρβελιού με ελαφρώς κυρτές πλευρές.

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 τις ΠΓΕ):

Η προβατοτροφία και η τυροκομική δραστηριότητα στην περιοχή παραγωγής του τυριού «Vastedda della valle del Belice» έχουν μακράν παράδοση. Ακόμη σήμερα η εκτροφή εκτελείται με παραδοσιακό τρόπο, σε στάνες που ανταποκρίνονται καταλλήλως στις απαιτήσεις των προβάτων και εξασφαλίζουν την καλή τους διαβίωση με θετικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Vastedda della valle del Belice». Η βοτανική σύνθεση των φυσικών και των καλλιεργημένων λειμώνων επηρεάζει τόσο τη χημική όσο και την αρωματική σύσταση του γάλακτος προσδίδοντας στο τυρί την ιδιαίτερη γεύση και άρωμά του. Καθοριστικό ρόλο στον προσδιορισμό της τελικής γεύσης και αρώματος του προϊόντος έχουν τόσο ο βιοτεχνικός τρόπος παραγωγής του τυροπήγματος που μεταφέρει στο τυρί έναν ενζυματικό πλούτο εντελώς ιδιαίτερο όσο και η οξίνιση της μάζας μέσα σε σκεύη στράγγισης από βούρλα η οποία συντελείται αποκλειστικά χάρη στη φυσική, τυπική της περιοχής, μικροχλωρίδα.

Επιπλέον, η ίδια η εργασία της βιοτεχνικής τεχνικής μάλαιξης με νηματοποίηση («filatura») απαιτεί μια ιδιαίτερη ικανότητα καθώς το πρόβειο γάλα δεν είναι ιδιαίτερος κατάλληλο για μεταποίηση σε τυρί με μάζα «filata».

Το όνομα Vastedda προέρχεται από το σχήμα που αποκτά το τυρί μετά την μάλαιξη με νηματοποίηση («filatura»), όταν τοποθετείται για να σκληρύνει μέσα σε βαθιά κεραμικά σκεύη, καλούμενα «Vastedde», όπου και αποκτάει το σχήμα καρβελιού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Vastedda della Valle del Belice» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 239 της 13ης Οκτωβρίου 2007.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: στην ιστοσελίδα:

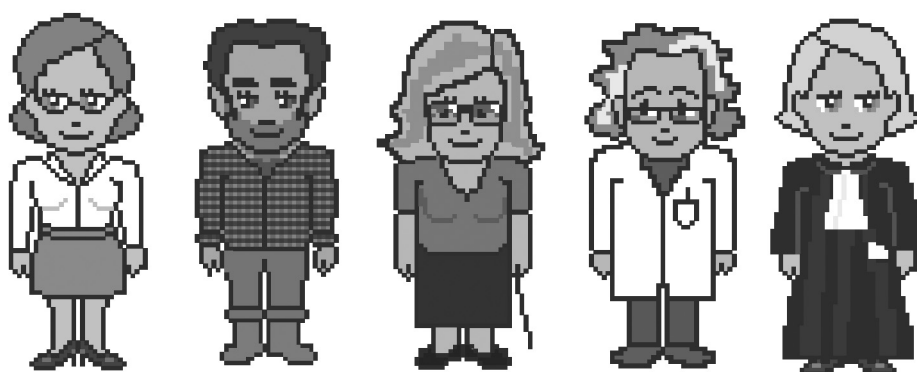
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή απευθείας

στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

EU Book shop

Όλες οι εκδόσεις
της ΕΕ που ψάχνετε!



bookshop.europa.eu

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>

