



Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

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

Συμβούλιο

2017/C 247/01 Κατάλογος διορισμών από το Συμβούλιο — Ιανουάριος - Ιούνιος 2017 (κοινωνικός τομέας) 1

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 247/02 Ισοτιμίες του ευρώ 2

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 247/03 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8512 — A.P. Moller Mærsk / Danske Bank / Gatetu) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾ 3

2017/C 247/04 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8568 — Total / Atos / InTouch Corp / InTouch SAS) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾ 4

2017/C 247/05 Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8579 — HgCapital/Visma) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾ 5

2017/C 247/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.8577 — Norsk Hydro / Sapa) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2017/C 247/07	Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	7
2017/C 247/08	Αίτηση για έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας που δημοσιοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 πέμπτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τον καθορισμό των ενωσιακών συμβόλων για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και όσον αφορά ορισμένους κανόνες σχετικά με την προέλευση, ορισμένους διαδικαστικούς κανόνες και ορισμένες πρόσθετες μεταβατικές διατάξεις	12

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

IV
(Πληροφορίες)

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

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Κατάλογος διορισμών από το Συμβούλιο
Ιανουάριος - Ιούνιος 2017 (κοινωνικός τομέας)
(2017/C 247/01)

Επιτροπή	Λήξη θητείας	Δημοσίευση στην ΕΕ	Αντικαθιστάμενο μέλος	Παραίτηση/Διορισμός	Τακτικό/Αναπληρωματικό μέλος/	Κατηγορία	Χώρα	Διοριζόμενο μέλος	Υπηρεσία προέλευσης	Ημερομηνία απόφασης του Συμβουλίου
Συμβουλευτική επιτροπή για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας	28.2.2019	EE C 79 της 1.3.2016	κα Marisa RUFINO	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Ισπανία	κα Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017
Διοικητικό συμβούλιο του Ευρωπαϊκού Οργανισμού για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία	7.11.2019	EE C 386, 20.10.2016	κα Marisa RUFINO	Παραίτηση	Αναπληρωματικό μέλος	Συνδικαλιστικές οργανώσεις	Ισπανία	Κα Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

28 Ιουλίου 2017

(2017/C 247/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1729	CAD	δολάριο Καναδά	1,4712
JPY	ιαπωνικό γιεν	130,37	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,1613
DKK	δανική κορόνα	7,4364	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5694
GBP	λίρα στερλίνα	0,89568	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5947
SEK	σουηδική κορόνα	9,5355	KRW	σούν Νότιας Κορέας	1 317,62
CHF	ελβετικό φράγκο	1,1357	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	15,2811
ISK	ισλανδική κορόνα		CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,9087
NOK	νορβηγική κορόνα	9,3195	HRK	κροατική κούνα	7,4120
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 639,45
CZK	τσεχική κορόνα	26,048	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	5,0229
HUF	ουγγρικό φιορίνι	304,93	PHP	πέσο Φιλιππινών	59,207
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2493	RUB	ρωσικό ρούβλι	69,8319
RON	ρουμανικό λέου	4,5580	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,146
TRY	τουρκική λίρα	4,1462	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	3,7015
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4732	MXN	πέσο Μεξικού	20,8089
			INR	ινδική ρουπία	75,2555

⁽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 M.8512 — A.P. Møller Mærsk / Danske Bank / Gatetu)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2017/C 247/03)

1. Στις 19 Ιουλίου 2017 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η A.P. Møller - Mærsk A/S («APMM», Δανία) και η Danske Bank A/S («DB», Δανία) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο νεοσυσταθείσας κοινής επιχείρησης στη Δανία («Gatetu»).

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την DB: εταιρεία χρηματοπιστωτικών υπηρεσιών με έδρα στη Δανία, εισηγμένη στο χρηματιστήριο της Κοπεγχάγης· δραστηριοποιείται παγκοσμίως στους τομείς της λιανικής και χονδρικής τραπεζικής, των συνταξιοδοτικών συστημάτων, των ασφαλίσεων, των ενυπόθηκων δανείων, της διαχείρισης περιουσιακών στοιχείων, της μεσιτείας, των ακινήτων και των υπηρεσιών χρηματοδοτικής μίσθωσης,
- για την APMM: διεθνής όμιλος που δραστηριοποιείται παγκοσμίως στους εξής κλάδους: θαλάσσιες μεταφορές εμπορευματοκιβωτίων και υπηρεσίες τερματικού σταθμού, εκμετάλλευση δεξαμενόπλοιων, λιμενική ρυμούλκηση, εφοδιαστική και ενέργεια (εκμετάλλευση πετρελαίου και φυσικού αερίου),
- για την Gatetu: νεοφυής επιχείρηση οικονομικής τεχνολογίας που θα προσφέρει λογισμικό για διαδικτυακές πλατφόρμες B2B με σκοπό τη διευκόλυνση πληρωμών και άλλων χρηματοοικονομικών υπηρεσιών σε παγκόσμιο επίπεδο.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.8512 — A.P. Møller Mærsk / Danske Bank / Gatetu. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

(²) ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.8568 — Total / Atos / InTouch Corp / InTouch SAS)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2017/C 247/04)

1. Στις 20 Ιουλίου 2017 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾, με την οποία η Total Outre-Mer SA («TOM», Γαλλία), που ανήκει στον όμιλο Total (Γαλλία), η Worldline SA («Worldline» Γαλλία), που ανήκει στον όμιλο Atos (Γαλλία), και η InTouch Corp (Μαυρίκιος) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο της InTouch SAS (Γαλλία) και των θυγατρικών της, με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την Total Outre-Mer: δραστηριότητες της Total Marketing Services στην Αφρική· ο όμιλος Total δραστηριοποιείται παγκοσμίως στην έρευνα, παραγωγή, μεταφορά, αποθήκευση και πώληση πετρελαίου και φυσικού αερίου· δραστηριοποιείται επίσης στους τομείς της διύλισης προϊόντων πετρελαίου και της λιανικής και χονδρικής πώλησης προϊόντων διύλισης· αναπτύσσει δραστηριότητες στον τομέα των ανανεώσιμων πηγών ενέργειας μέσω της παραγωγής ηλιακών συλλεκτών, καθώς και μέσω της παραγωγής ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές,
 - για την Worldline: θυγατρική του ομίλου Atos, που δραστηριοποιείται στον τομέα των υπηρεσιών πληρωμών και συναλλαγών, όπως υπηρεσίες αποδοχής και επεξεργασίας συναλλαγών, ηλεκτρονική τραπεζική, υπηρεσίες έκδοσης καρτών και άδειες λογισμικού πληρωμών, παροχή ειδικών τερματικών στα σημεία πώλησης και συναφών υπηρεσιών, κυρίως στον ΕΟΧ,
 - για την InTouch Corp: ειδικεύεται στη συγκέντρωση μέσω πληρωμών και ψηφιακών υπηρεσιών σε κινητές πλατφόρμες στη Μαυριτανία, τη Σενεγάλη, την Ακτή Ελεφαντοστού, την Κένυα και το Καμερούν,
 - για την InTouch SAS: λύσεις συγκέντρωσης μέσω πληρωμών στην Αφρική και σε ορισμένες χώρες της Μέσης Ανατολής.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.8568 — Total / Atos / InTouch Corp / InTouch SAS. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φάξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.8579 — HgCapital/Visma)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2017/C 247/05)

1. Στις 20 Ιουλίου 2017 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾, με την οποία η HgCapital (Ηνωμένο Βασίλειο) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον αποκλειστικό έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Visma AS («Visma», Νορβηγία), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για την HgCapital: επενδύσεις ιδιωτικών κεφαλαίων,
 - για τη Visma: παροχή λύσεων λογισμικού.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.8579 — HgCapital/Visma. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.8577 — Norsk Hydro / Sara)
Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία
(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)
(2017/C 247/06)

1. Στις 24 Ιουλίου 2017 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 Norsk Hydro ASA (Νορβηγία) αποκτά, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Sara AS (Νορβηγία), με αγορά μετοχών.
2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:
 - για τη Norsk Hydro: παγκόσμιος προμηθευτής αλουμινίου με δραστηριότητες σε ολόκληρη την αξιακή αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής και πώλησης πρωτογενούς αλουμινίου, προϊόντων εξώθησης μαλακών κραμάτων, συστημάτων δόμησης και πλατέων προϊόντων έλασης,
 - για τη Sara: παγκόσμιος παραγωγός προϊόντων αλουμινίου με τρεις βασικές δραστηριότητες: i) προϊόντα εξώθησης μαλακών κραμάτων αλουμινίου, ii), συστήματα δόμησης, και iii) συγκολλημένοι σωλήνες ακριβείας· η Sara είναι κοινή επιχείρηση που επί του παρόντος ελέγχεται από κοινού από την Norsk Hydro και την Orkla ASA.
3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην εν λόγω ανακοίνωση.
4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την αναφορά M.8577 — Norsk Hydro / Sara. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στη διεύθυνση COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης έγκρισης τροποποίησης ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 247/07)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽²⁾

«HOLSTEINER KATENSCHINKEN» / «HOLSTEINER SCHINKEN» / «HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN» / «HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X) ΕΠΙΠ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Όνομα: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
Διεύθυνση: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein / Abteilung Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
DEUTSCHLAND

Τηλ.: +49 43319453401
Φαξ: +49 4331 9453409
Email: mheid@lksh.de

Έννομο συμφέρον:

Η αιτούσα ομάδα προστασίας του προϊόντος είναι ομάδα παραγωγών του εν λόγω προϊόντος. Η «Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.» [Σύνδεσμος Αλλαντοπαραγωγών του Schleswig-Holstein] υπέβαλε επίσης την αρχική αίτηση προστασίας και έχει επομένως έννομο συμφέρον στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Περιγραφή του προϊόντος
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- Επισήμανση
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

⁽²⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

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

5. Τροποποίηση(-εις)

(με υπογράμμιση)

β) Περιγραφή:

- Στο μέσο της πρώτης παραγράφου, οι λέξεις «υποβάλλεται σε αργό ψυχρό υποκαπνισμό με καπνό από ξύλο οξιάς» τροποποιείται σε «υποβάλλεται σε αργό ψυχρό υποκαπνισμό με καπνό κατά κύριο λόγο από ξύλο οξιάς».
- Στην τρίτη παράγραφο, «... για την μέθοδο του αργού ψυχρού υποκαπνισμού χρησιμοποιείται μόνον ξύλο οξιάς» τροποποιείται σε «για τη μέθοδο του αργού ψυχρού υποκαπνισμού χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο ξύλο οξιάς (τουλάχιστον 75 %)».

Αιτιολόγηση:

Λόγος για την τροποποίηση είναι ότι η ξυλεία για τον υποκαπνισμό αγοράζεται και επομένως δεν είναι εξασφαλισμένη η καθαρότητα του ξύλου οξιάς που προμηθεύουν τα πριονιστήρια και οι ξυλέμποροι. Ενδέχεται να περιλαμβάνει ξύλο άλνου (σκληθρας) και φουντουκιάς («ξύλο για φράχτες»). Η διατύπωση «κατά κύριο λόγο» επομένως αντανακλά την πραγματικότητα. Καθώς για τη διαδικασία υποκαπνισμού χρησιμοποιείται ξύλο οξιάς σε ποσοστό τουλάχιστον 75 %, διασφαλίζεται η τυπική γεύση του Holsteiner Katenschinken, η οποία οφείλεται στον υποκαπνισμό με καπνό από ξύλο οξιάς.

ε) Μέθοδος παραγωγής:

- Στο τέλος της πρώτης παραγράφου, «... η μέθοδος του αργού ψυχρού υποκαπνισμού με καπνό από ξύλο οξιάς» τροποποιείται σε «η μέθοδος του αργού ψυχρού υποκαπνισμού με καπνό κατά κύριο λόγο από ξύλο οξιάς».
- Στο σημείο 7) υποκαπνισμός, «... Η παραδοσιακή χρήση ξύλου οξιάς ως καυσίμου» τροποποιείται σε «η παραδοσιακή χρήση κατά κύριο λόγο ξύλου οξιάς (τουλάχιστον 75 %) ως καυσίμου».

Αιτιολόγηση:

Βλ. Αιτιολόγηση στο σημείο β) Περιγραφή

στ) Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

2) Ιδιοτυπία του προϊόντος:

- Στο τέλος της τρίτης παραγράφου, «... η παραδοσιακή χρήση ξύλου οξιάς» τροποποιείται σε «η παραδοσιακή χρήση κατά κύριο λόγο ξύλου οξιάς».

3) Αιτιώδης σχέση

- Στο μέσο της πρώτης παραγράφου, «... ψυχρός υποκαπνισμός με καπνό από ξύλο οξιάς» τροποποιείται σε «ψυχρός υποκαπνισμός με καπνό κατά κύριο λόγο από ξύλο οξιάς».

Αιτιολόγηση

Βλ. Αιτιολόγηση στο σημείο β) Περιγραφή

6. Επικαιροποιημένες προδιαγραφές προϊόντος (μόνο για τις ΠΟΠ και τις ΠΓΕ)

[Μόνο στις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 6 παράγραφος 2 πέμπτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014]:

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος <https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41497>

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«HOLSTEINER KATENSCHINKEN» / «HOLSTEINER SCHINKEN» / «HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN» / «HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία(-ες)

«Holsteiner Katenschinken» / «Holsteiner Schinken» / «Holsteiner Katenrauchschniken» / «Holsteiner Knochenschinken»

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 για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το προϊόν Holsteiner Katenschinken / Holsteiner Schinken / Holsteiner Katenrauchschniken / Holsteiner Knochenschinken, εφεξής καλούμενο συλλογικά Holsteiner Katenschinken, παρασκευάζεται από μηρό χοίρου από τον οποίο δεν έχουν αφαιρεθεί το ηβικό και το αυλοειδές οστό. Το χοιρομέρι κόβεται κυκλικά (Hamburger Rundschnitt), αλατίζεται χειρωνακτικά και υποβάλλεται σε αργό ψυχρό υποκαπνισμό με καπνό κατά κύριο λόγο από ξύλο οξιάς. Το σύνολο της διεργασίας παραγωγής, από την παράδοση του κρέατος έως την ωρίμαση ολόκληρου του χοιρομεριού, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και διαρκεί τουλάχιστον τέσσερις μήνες. Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, η τομή του χοιρομεριού εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα με ελαφριές γραμμώσεις. Το χοιρομέρι έχει ευχάριστο, φυσικό άρωμα και γεύση καπνιστού, κυρίως ξύλου οξιάς. Το λίπος έχει ελαφριά γεύση ξηρών καρπών. Όσον αφορά τις ιδιότητές του κατά την αφή, το Holsteiner Katenschinken είναι απαλό και κρουστό (συμπαγές).

Αναλόγως της φυλής του χοίρου, μετά το τέλος της ωρίμασης τα χοιρομέρια ζυγίζουν περίπου 7,5 έως 19 kg. Η μέγιστη υγρασία είναι 68 %.

Τα βασικά συστατικά του προϊόντος είναι: μηρός χοίρου, καπνός, αλάτι, νιτρώδες νάτριο, νιτρικό άλας αλιπάσωσης και καρυκεύματα. Επιπλέον, για την μέθοδο αργού ψυχρού υποκαπνισμού χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο ξύλο οξιάς (τουλάχιστον 75 %).

Το Holsteiner Katenschinken πωλείται ακέραιο ή κομμένο σύμφωνα με την επιθυμία του πελάτη. Επίσης τεμάχια του προϊόντος συσκευάζονται σε κενό αέρος και αφήνονται να ωριμάσουν πριν διατεθούν προς πώληση (δευτέρα λάπα, κιλότο, πρώτη λάπα ή φέτες).

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

Για την παραγωγή του Holsteiner Katenschinken χρησιμοποιούνται οι οπίσθιοι μηροί χοίρων οποιασδήποτε προέλευσης.

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

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την παράδοση της πρώτης ύλης έως την ωρίμαση του ακέραιου χοιρομεριού, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

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

Το προϊόν (ακέραιο χοιρομέρι, τεμάχια ή φέτες) επισημαίνεται ως Holsteiner Katenschinken στη συσκευασία του. Η Ένωση για την Προστασία των Παραγωγών του Schleswig-Holstein (Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.) επιτρέπει στα μέλη της να χρησιμοποιούν έμβλημα το οποίο μπορεί να τοποθετείται στη συσκευασία του Holsteiner Katenschinken - ακέραιο χοιρομέρι, τεμάχια ή φέτες. Οι επιχειρήσεις οι οποίες δεν είναι μέλη της Ένωσης μπορούν επίσης να παράγουν και να διαθέτουν στην αγορά Holsteiner Katenschinken εφόσον πληρούν τις προϋποθέσεις των προδιαγραφών.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το σύνολο του ομόσπονδου κράτους Schleswig-Holstein.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Το προϊόν Holsteiner Katenschinken έχει μακρόχρονη παράδοση στο Schleswig-Holstein και αποτελεί εδραιωμένο στοιχείο της τοπικής κουλτούρας.

Η ιστορική εξέλιξη του Holsteiner Katenschinken μπορεί να θεωρηθεί ως αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης πολλών παραγόντων. Στο Schleswig-Holstein, οι παράγοντες αυτοί συνθέτουν την ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα του προϊόντος Holsteiner Katenschinken:

- Οι κλιματικές συνθήκες στο Schleswig-Holstein οδήγησαν στην ανάπτυξη δασών, των οποίων μεγάλα τμήματα αποτελούνταν από βελανιδιές και οξιές. Οι καρποί τους, βελανίδια και κάρυα οξιάς, χρησιμοποιούνταν για την εκτροφή χοίρων. Η χοιροτροφία και η δασοκομία αποτελούσαν πυλώνες της αγροτικής οικονομίας.
- Το ξύλο οξιάς δεν χρησιμοποιούνταν μόνον στην οικοδομή· λόγω της αργής καύσης του, χρησιμοποιούνταν επίσης ως καυσόξυλο στα τζάκια. Δεδομένης της αφθονίας ξύλου στην περιοχή και του χαρακτήρα της οικονομίας της, στο Schleswig-Holstein αναπτύχθηκε ένας ιδιαίτερος τύπος σπιτιού. Αυτός ήταν γνωστός ως «Hallenhaus» και δεν είχε καμινάδα. Το χοιρομέρι και τα άλλα προϊόντα κρέατος καπνίζονταν με τον καπνό της εστίας – μία από τις λίγες μεθόδους διατήρησης που ήταν διαθέσιμες την εποχή εκείνη. Αυτός ο τύπος σπιτιού επικράτησε και ήταν ο πλέον διαδεδομένος στο Schleswig-Holstein από την εποχή των πρώτων οικισμών στην περιοχή, στη διάρκεια του Μεσαίωνα και έως την βιομηχανική εποχή.
- Τα σπίτια Hallenhaus, τα οποία αποτέλεσαν το υπόδειγμα για τα καπνιστήρια (Räucherkatzen), είναι αδιάρρηκτα συνδεδεμένα με την παράδοση και την ανάπτυξη της εργασίας του ψυχρού υποκαπνισμού του Katenschinken, οι δε καταναλωτές τα συνδέουν με θετικό τρόπο με αυτό το συγκεκριμένο αλλαντικό.
- Δεδομένου ότι τα επίπεδα υγρασίας είναι μονίμως υψηλά, δεν είναι δυνατή η ξήρανση του προϊόντος στον αέρα στο Schleswig-Holstein, καθώς γρήγορα εμφανίζεται ευρωτίαση. Αυτός ήταν ο λόγος για την ανάπτυξη αυτής της ιδιαίτερης μεθόδου υποκαπνισμού που χρησιμοποιείται για το Holsteiner Katenschinken.
- Η αλιπάσωση, το στάδιο πριν από τον υποκαπνισμό, ήταν εφικτή μόνον επειδή στην περιοχή υπήρχε διαθέσιμο αλάτι από παλαιότερων χρόνων. Λαμβανόταν από τη θάλασσα ή με την καύση φυτών με μεγάλη αλατότητα. Η ικανοποίηση της αυξημένης ζήτησης ήταν δυνατή μέσω των εμπορικών οδών «Ochsenweg» και «Salzstrasse».
- Με την έναρξη της βιομηχανικής εποχής, στα μέσα του 19ου αιώνα, όταν αυξήθηκε η ζήτηση κρέατος, ο υποκαπνισμός χοιρομεριών στο Schleswig-Holstein υπερέβη τις βιοτικές ανάγκες και άρχισε να εφαρμόζεται σε εμπορική κλίμακα.
- Η μακρόχρονη εδραιωμένη μέθοδος υποκαπνισμού έχει επίσης βαθιές ρίζες στην παράδοση του Schleswig-Holstein. Παραδοσιακά, η σφαγή των χοίρων και ο υποκαπνισμός των χοιρομεριών αποτελούσαν εργασίες εκτελούμενες κατά την ψυχρή περίοδο του έτους.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το ανεπεξέργαστο χοιρομέρι που χρησιμοποιείται για την παραγωγή Holsteiner Katenschinken αλατίζεται εξ ολοκλήρου χειρωνακτικά. Πρόκειται για ξηρή διεργασία αλιπάσωσης. Τα χοιρομέρια παραμένουν επί 3-8 εβδομάδες στις αιθούσες αλιπάσωσης, σε σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, όπου αλατίζονται κάθε εβδομάδα χειρωνακτικά. Τα χοιρομέρια καλύπτονται με το μίγμα αλιπάσωσης πάνω στις τράπεζες αλάτισης των αιθουσών αλιπάσωσης και αφήνονται σε ηρεμία, σε λεκάνες αλιπάσωσης ή σε ράφια. Κατά τη διάρκεια της αλιπάσωσης, το αλάτι και τα καρυκεύματα εισχωρούν από την εξωτερική επιφάνεια στο εσωτερικό του κρέατος με αργό ρυθμό.

Μετά την αλάτιση, τα χοιρομέρια βουρτσίζονται ή ξεπλένονται και αφήνονται για την τελική αλιπάσωση σε ελεγχόμενο ψυχρό περιβάλλον. Κατά τη διάρκεια της διεργασίας το χοιρομέρι ωριμάζει.

Πριν αναρτηθεί το χοιρομέρι στον θάλαμο υποκαπνισμού, αφήνεται να στεγνώσει στην επιφάνειά του. Η διεργασία υποκαπνισμού μπορεί να διαρκέσει πολλές εβδομάδες. Εκτελείται στα παραδοσιακά καπνιστήρια και στους σύγχρονους θαλάμους υποκαπνισμού. Καθοριστικός παράγοντας για την τυπική γεύση του Holsteiner Katenschinken είναι η παραδοσιακή χρήση του ξύλου οξιάς ως καυσίμου. Το ξύλο οξιάς, σε μορφή κούτσουρων ή ροκανιδιού, καίγεται αργά ακτινοβολώντας και καπνίζοντας ήπια.

Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, η τομή του χοιρομεριού εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα με ελαφριές γραμμώσεις. Το χοιρομέρι έχει ευχάριστο, φυσικό άρωμα και γεύση καπνιστού. Το λίπος έχει ελαφριά γεύση ξηρών καρπών. Όσον αφορά τις ιδιότητές του κατά την αφή, το Holsteiner Katenschinken είναι απαλό και συμπαγές.

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

Οι προαναφερόμενοι παράγοντες, δηλ. οι ειδικές κλιματικές συνθήκες της περιοχής Schleswig-Holstein, ο ειδικός τύπος σπιτιών με την ανοιχτή εστία, η διαθεσιμότητα των απαραίτητων πρώτων υλών και η οικονομική ανάπτυξη, παρέτειναν τη μακρόχρονη παράδοση παραγωγής του Holsteiner Katenschinken με την ειδική μέθοδο του ψυχρού υποκαπνισμού πάνω από ξύλο οξιάς και συνέτειναν στο να αποκτήσει το προϊόν αυτό ξεχωριστή θέση στην κουλτούρα του Schleswig-Holstein. Το αλλαντικό Holsteiner Katenschinken εξελίχθηκε επομένως σε τυπική σπешιαλιτέ της περιοχής, που εκτιμάται ιδιαίτερος, κυρίως λόγω των στενών δεσμών της με την περιοχή από την οποία κατάγεται.

Το αλλαντικό Holsteiner Katenschinken, τυπική σπешιαλιτέ της περιοχής με μακρόχρονη παράδοση, είναι επίσης πολύ γνωστό εκτός των ορίων της, και διαθέτει εξαιρετική φήμη, ιδίως εντός αυτής.

Το προϊόν διατηρεί εξαιρετική φήμη επί πολλούς αιώνες. Η παλαιότερη γραπτή αναφορά σε αυτό απαντάται σε έγγραφο του 1608, το οποίο αναφέρεται στην αποστολή χοιρομεριού της περιοχής στον τότε βασιλέα της Δανίας Χριστιανό Δ'. Η ποιότητα και η υψηλή εμπορική αξία του χοιρομεριού και του λαρδιού της περιοχής, σε σύγκριση με καπνιστά προϊόντα από τη Βεσφαλία, την Πομερανία και τη Δανία, μάλιστα αναφέρεται ρητά στο λεξικό Zedler's Universalexikon που δημοσιεύθηκε το 1742.

Κατά την περίοδο των ταξιδιών στις Δυτικές Ινδίες τον 18ο αιώνα, το χοιρομέρι και το λαρδί από την περιοχή συγκαταλέγονταν στα πιο περιζήτητα εξαγωγικά προϊόντα, τα οποία ανταλλάσσονταν με ζάχαρη και ρούμι από τα νησιά της Καραϊβικής.

Τα τοπικά εστιατόρια προσέφεραν πάντοτε Holsteiner Katenschinken ως μια ιδιαίτερος εύγευστη τοπική σπεσιαλιτέ. Επί δεκαετίες πλέον περιλαμβάνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους σχεδόν σε κάθε μενού εστιατορίου ή ξενοδοχείου που προσφέρει τοπικές σπεσιαλιτέ και αποτελεί για την τοπική γαστρονομία το συχνότερα ζητούμενο παραδοσιακό συνοδευτικό για τα σπαράγγια τοπικής παραγωγής.

Το Holsteiner Katenschinken παρουσιάζεται επίσης ως περιζήτητο έδεσμα στα φυλλάδια που απευθύνονται στους περιηγητές, καθώς και στο υλικό που δημοσιεύεται από ευρύ φάσμα μέσων ενημέρωσης. Τα παραδοσιακά καπνιστήρια που παράγουν καπνιστό χοιρομέρι αποτελούν καθιερωμένους προορισμούς στα προγράμματα περιηγήσεων ή ημερήσιων εκδρομών στην περιοχή. Οι πολυάριθμες εποχικές «Γιορτές του Χοιρομεριού» βοηθούν στην αναγνωρισιμότητα του Holsteiner Katenschinken.

Επιπλέον, το ομόσπονδο κράτος του Schleswig-Holstein επί δεκαετίες προβάλλει το Holsteiner Katenschinken ως εξαιρετική τυπική σπεσιαλιτέ κατά την εμπορική έκθεση τροφίμων και γεωργικών προϊόντων «Διεθνής Πράσινη Εβδομάδα» που διοργανώνεται στο Βερολίνο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών δημοσιεύεται στο:

Markenblatt Heft 11 της 17/3/2017, μέρος 7e, σελίδα 6962

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας που δημοσιοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 πέμπτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τον καθορισμό των ενωσιακών συμβόλων για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και όσον αφορά ορισμένους κανόνες σχετικά με την προέλευση, ορισμένους διαδικαστικούς κανόνες και ορισμένες πρόσθετες μεταβατικές διατάξεις

(2017/C 247/08)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του εν λόγω κανονισμού ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Αίτηση για έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽²⁾

«QUESO DE LA SERENA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ () ΕΠΙΠ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consejo Regulador de la DOP «Queso de la Serena» (Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΟΠ «Queso de la Serena»)
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Τηλ. +34 924772114

Email: info@quesoserena.com

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο αναγνωρίστηκε με το διάταγμα της 14ης Απριλίου 1993 του υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων για την έγκριση του κανονισμού σχετικά με την ονομασία προέλευσης «Queso de la Serena» και του οικείου Ρυθμιστικού Συμβουλίου (BOE αριθ. 100, της 27.4.1993). επομένως, πρόκειται για την ίδια ομάδα που υπέβαλε εκείνη την εποχή την αίτηση για καταχώριση της ονομασίας στην οποία αναφέρονται οι προδιαγραφές προϊόντος, για τους σκοπούς των διατάξεων του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής. Επί του παρόντος, ο νόμος 4/2010, της 28ης Απριλίου 2010, για τα Ρυθμιστικά Συμβούλια των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων ποιότητας των γεωργικών προϊόντων της Εστρεμαδούρας (Ley 4/2010, de 28 de abril, de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura) ορίζει τα Ρυθμιστικά Συμβούλια ως οργανισμούς διαχείρισης των ΠΟΠ/ΠΓΕ, με δική τους νομική προσωπικότητα, οικονομική αυτονομία και πλήρη δικαιοπρακτική ικανότητα για την εκπλήρωση των σκοπών τους. Λειτουργούν με βάση δημοκρατικές αρχές και αρχές αντιπροσωπευτικότητας των οικονομικών και τομεακών συμφερόντων που συνδέονται άρρηκτα με την ΠΟΠ/ΠΓΕ, με ειδική μέριμνα για τα δικαιώματα μειοψηφίας, με στόχο την εξασφάλιση ισοτιμίας στην εκπροσώπηση των διαφόρων εμπλεκόμενων συμφερόντων και με βασική αρχή τη διατήρηση της λειτουργίας τους χωρίς κερδοσκοπικό σκοπό. Μεταξύ των καθηκόντων τους περιλαμβάνονται η «ανάληψη πρωτοβουλιών για τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος και η συμμετοχή στις διαδικασίες που κινούνται για τον σκοπό αυτό», όπως προβλέπεται στο άρθρο 16 παράγραφος 2 στοιχείο ζ) του προαναφερθέντος νόμου 4/2010.

Το Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Queso de la Serena» συμφώνησε με την παρούσα αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος σύμφωνα με τον ρόλο που του έχει ανατεθεί και, ως εκ τούτου έχει απόλυτα έννομο συμφέρον.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

- Περιγραφή του προϊόντος
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής

⁽¹⁾ ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

⁽²⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλα: Οργανισμός ελέγχου και εθνικές νομοθετικές απαιτήσεις

4. Τύπος τροποποίησης

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και η οποία απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο).
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΕΠΙΠ η οποία μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

5.1. Η ακόλουθη παράγραφος της ενότητας «Β) Περιγραφή του προϊόντος» των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τα «φυσικά χαρακτηριστικά του τυριού στο τέλος της περιόδου ωρίμασης» τροποποιείται ως εξής:

- Η φράση «Διάμετρος: από 18 έως 24 cm.» αντικαθίσταται από: «Διάμετρος: από 10 έως 24 cm.».

Η προτεινόμενη τροποποίηση δεν επηρεάζει καθόλου τα χαρακτηριστικά του γάλακτος ούτε τα χαρακτηριστικά των ζών που το παράγουν. Όσον αφορά το ίδιο το προϊόν, δεν μεταβάλλονται τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (τα οποία παραμένουν αμετάβλητα, με τα ίδια κατώτατα όρια όπως και στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος) ούτε τα φυσικά χαρακτηριστικά του τυριού: παραμένουν επίσης ακριβώς τα ίδια η «μορφή», το «ύψος», το «βάρος», η «κρούστα», η «μάζα» και το «άρωμα και γεύση.» Η μόνη προτεινόμενη τροποποίηση αφορά το κατώτατο όριο της διαμέτρου. Πρέπει να σημειωθεί ότι όταν συντάχθηκαν οι αρχικές προδιαγραφές προϊόντος (πριν από είκοσι και πλέον χρόνια), ήταν σπάνια τα τυριά των οποίων το βάρος βρισκόταν στο χαμηλότερο εύρος των αποδεκτών σύμφωνα με τις προδιαγραφές κατώτατων ορίων (από 750 έως 2 000 γρ.). Ως εκ τούτου, τότε υπήρχε περιορισμένη τεχνική γνώση για τις διαμέτρους στις οποίες μπορούσαν να φθάσουν τα μικρότερα τυριά, το οποίο πρέπει να συνδυαστεί με το γεγονός ότι σε ένα παραδοσιακό σύστημα παραγωγής όπως το συγκεκριμένο, ορισμένα μεγέθη δύσκολα μπορούν να προσδιοριστούν με ακρίβεια.

Σε κάθε περίπτωση, η διάμετρος του τυριού δεν είναι κρίσιμη κατά τον καθορισμό της μορφής του προϊόντος, σε αντίθεση με το βάρος. Ως προς το θέμα αυτό, στον φάκελο της αρχικής αίτησης για την καταχώριση του «Queso de la Serena», τόσο στην ΠΕΡΙΛΗΨΗ όσο και στο ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΔΕΛΤΙΟ, συμπεριελήφθησαν μόνο τα παρακάτω στην επικεφαλίδα που αντιστοιχεί στην περιγραφή του προϊόντος: «Τυρί λιπαρό ή εξαιρετικά λιπαρό, ώριμο, από μαλακό έως ημίσκληρο, δισκοειδές σχήμα, με επίπεδες πλευρές και κυρτή πλάγια πλευρά, ημίσκληρη κρούστα και μάζα από μαλακή έως ημίσκληρη, βάρος που κυμαίνεται από 750 g έως 2 kg.» Ως εκ τούτου, δεν μεταβάλλεται κανένα από τα στοιχεία της ΠΕΡΙΛΗΨΗΣ ή του ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ και, εντέλει, δεν επηρεάζεται κανένα από τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του προϊόντος. Με αυτόν τον τρόπο πληρούνται οι απαιτήσεις για τις ήσσονος σημασίας τροποποιήσεις κατά το άρθρο 53 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

5.2. Λαμβανομένου υπόψη του άρθρου 7 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, κρίνεται σκόπιμο να αντικατασταθεί ολόκληρη η ενότητα «Ζ) Οργανισμός ελέγχου» των προδιαγραφών προϊόντος από τις πληροφορίες σχετικά με τον σημερινό οργανισμό ελέγχου που είναι επιφορτισμένος με την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις εν λόγω προδιαγραφές προϊόντος, με βάση το άρθρο 37 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Επομένως, πρόκειται απλώς για την επικαιροποίηση αυτής της ενότητας, με αναφορά των στοιχείων του οργανισμού πιστοποίησης του προϊόντος στον οποίο η αρμόδια αρχή έχει αναθέσει την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ «Queso de la Serena», υπό τους όρους που προβλέπονται στο άρθρο 39 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, καθώς και στο άρθρο 59 και στο κεφάλαιο III του τίτλου III του Ley 6/2015, de 24 de marzo, Agraria de Extremadura (νόμου 6/2015, της 24ης Μαρτίου 2015, περί γεωργίας της Εστρεμαδούρας).

Με τη ζητηθείσα τροποποίηση, η νέα ενότητα Ζ) των προδιαγραφών προϊόντος περιέχει:

«Επωνυμία: AGROCOLOR, S.L.

Διεύθυνση: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Ισπανία).

Τηλ. +34 950280380

Email: agrocolor@agrocolor.es»

- 5.3. Επίσης, ως αποτέλεσμα της εφαρμογής του άρθρου 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, δεν έχει πλέον νόημα η ύπαρξη της ενότητας «I) Εθνικές νομοθετικές απαιτήσεις» και, επομένως, απαλείφεται τελείως από τις προδιαγραφές προϊόντος.
6. **Επικαιροποιημένες προδιαγραφές προϊόντος (μόνο στην περίπτωση των ΠΟΠ και των ΠΓΕ)**
http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«QUESO DE LA SERENA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία**

«Queso de la Serena»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

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

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που προσδιορίζεται με την ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1*

Το «Queso de la Serena» είναι ένα μαλακό έως ημισκληρο τυρί που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα της φυλής Μερινός. Πρόκειται για λιπαρό ή εξαιρετικά λιπαρό τυρί, ώριμο, με δισκοειδές σχήμα, με επίπεδες πλευρές και επιπεδόκυρτη περιφέρεια, ημισκληρή κρούστα και μαλακή έως ημισκληρή μάζα. Το βάρος του κυμαίνεται από 750 γραμμάρια έως 2 χιλιόγραμμα, έχει ύψος μεταξύ 4 και 8 cm και διάμετρο μεταξύ 10 και 24 cm.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του είναι τα εξής:

- λιπαρές ύλες: ελάχιστο 50 % επί ξηρού,
- ξηρό εκχύλισμα: ελάχιστο 50 %,
- pH: μεταξύ 5,2 και 5,9,
- ολική πρωτεΐνη επί ξηρού: ελάχιστο 35 %.

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

Οι βοσκότοποι της γεωγραφικής περιοχής είναι περιορισμένοι ως προς την ποσότητα, αλλά καλής ποιότητας, γεγονός που προσδίδει στην παραγωγή γάλακτος μερικά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Ορισμένες εποχές, τα πρόβατα εξέρχονται από την εκμετάλλευση για να βοσκήσουν υπολείμματα θερισμού σιτηρών και μερικές φορές υπολείμματα αρδευόμενων καλλιεργειών. Αν είναι απαραίτητη η χορήγηση ζωοτροφών, εφαρμόζονται οι διατάξεις των κανονισμών εφαρμογής, συμπεριλαμβανομένων των ειδικών κανόνων, για τα προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών και των πρώτων υλών.

Το γάλα για την παρασκευή του «Queso de la Serena» προέρχεται από εκτροφεία προβάτων της φυλής Μερινός που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής. Το γάλα είναι ένα προϊόν τελείως φυσικό που λαμβάνεται από το άρμεγμα υγιών προβατινών, είναι καθαρό, χωρίς προσμείξεις, απαλλαγμένο από πρωτόγαλα, φαρμακευτικά συντηρητικά προϊόντα που μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την επεξεργασία, την ωρίμαση και τη διατήρηση του τυριού, καθώς και τις συνθήκες υγιεινής και υγιείας.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος είναι τα εξής:

- πρωτεΐνες: ελάχιστο 5 %,
- λιπαρές ύλες: ελάχιστο 7 %,
- ολικό στερεό υπόλειμμα: ελάχιστο 18 %.

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

Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 είναι τα εξής:

- Η παραγωγή γάλακτος, με τα χαρακτηριστικά και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο σημείο 3.3 και περιλαμβάνουν το άρμεγμα, την ψύξη, τη διατήρηση, τη συλλογή και τη μεταφορά του γάλακτος.

— Η παρασκευή του τυριού, που περιλαμβάνει τις φάσεις πήξης του γάλακτος που πραγματοποιείται σε θερμοκρασία 25 °C έως 32 °C επί 50 έως 75 λεπτά (μέσω φυσικής φυτικής πηκτικής ουσίας που προέρχεται από τα αποξηραμένα άνθη του *Cynara Cardunculus*), τεμαχισμού, τοποθέτησης στις τυροκομικές μήτρες, αλάτισης και ωρίμασης.

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

—

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Οι εμπορικές ετικέτες της κάθε εγγεγραμμένης εμπορικής εταιρείας πρέπει να εγκρίνονται από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΟΠ. Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: Ονομασία προέλευσης «Queso de la Serena».

Το προϊόν που διατίθεται στην κατανάλωση φέρει συμπληρωματικές ετικέτες τις οποίες αριθμεί και χορηγεί το Ρυθμιστικό Συμβούλιο της ΠΟΠ. Η τοποθέτησή τους γίνεται στο τυροκομείο, με τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η επαναχρησιμοποίησή τους.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παρασκευής, ωρίμασης και παραγωγής του «Queso de la Serena» αποτελείται από 21 δήμους που βρίσκονται στο νοτιοανατολικό άκρο της επαρχίας Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιστορικός

Ορισμένες βιβλιογραφικές παραπομπές στις οποίες αναφέρεται το «Queso de la Serena»:

Στο βιβλίο *Viaje a La Serena* του 1791, του Antonio Agúndez Fernández, σχετικά με την περιοχή της La Serena, περιλαμβάνεται μεταξύ άλλων η εξής αναφορά που προέρχεται από χειρόγραφο του δικαστή Cubeles: «Διάσημο για τη γεύση και την καλή σύστασή του είναι το τυρί που παράγεται από τα πρόβατά της, η μία “arroba” του οποίου πωλείται αντί 60 ρεάλ».

Στις διατάξεις του 16ου και 17ου αιώνα για την Cabeza del Buey, γίνεται λόγος για τη δεκάτη του τυριού και για τον πρώτο καρπό στον Ενοριακό Ναό, αφού ο ιδιοκτήτης του κοπαδιού, την πρώτη φορά που άρμεγε για να φτιάξει τυρί, όφειλε να παραδώσει ως πρώτο καρπό όλη την παραγωγή από αυτό το άρμεγμα στους ιερείς στον Ενοριακό Ναό της πόλης.

5.2. Φυσικός

α) Ανάγλυφο

Στην επαρχία Badajoz επικρατούν τα ήπια ανάγλυφα και η διαμόρφωσή τους σε γενικές γραμμές αντιστοιχεί με πανεπίπεδο. Πρόκειται για μια περιοχή με βοσκοτόπους εξαιρετικής ποιότητας, πάνω σε σκελετικά εδάφη από σχιστόλιθο και γρανίτη, η οποία καταλαμβάνει περίπου 300 000 εκτάρια, από τα οποία τρέφονται τα πρόβατα μερινός· πράγματι, αυτός ο πώδης βοσκοτόπος αποτελεί τη μεγαλύτερη προσφορά ενεργειακών πόρων του οικοσυστήματος αυτής της περιοχής και αποτελείται από ποικίλη χλωριδική σύνθεση (βλέπε παράγραφο για τη χλωρίδα). Το μέσο υψόμετρο είναι 430 μέτρα.

β) Εδάφη

Η γεωλογική δομή της επαρχίας Badajoz αντιστοιχεί σε παλαιοζωικό πανεπίπεδο με κάποιες μεταγενέστερες επιστρώσεις και πολυάριθμες πυριγενείς εμφανίσεις.

Υπάρχουν κάμβρια, πυριτικά και γρανιτικά εδάφη, ρηχά, με πολύ συχνές ραβδώσεις του μητρικού πετρώματος και μετρίως διαπερατά. Η κλίση είναι ελαφριά, η τοπογραφία ήπια κυματιστή και ο προσανατολισμός νότιος. Γενικά είναι σκελετικά εδάφη από σχιστόλιθο και γρανίτη, όξινα με pH 5 έως 5,5 και με χαμηλά επίπεδα φωσφόρου. Η δασική κάλυψη είναι σπάνια ή ανύπαρκτη σε μερικές περιπτώσεις, γεγονός που της δίνει την εμφάνιση αποψιλωμένης περιοχής.

γ) Κλίμα

Η περιοχή της La Serena έχει μεσογειακό κλίμα με ατλαντική επίδραση, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια, και βροχερούς και ήπιους χειμώνες. Σε αυτήν την περιοχή, οι χειμώνες είναι γενικά ήπιοι, αν και υπάρχει μια περίοδος παγετού που διαρκεί από την 1η Νοεμβρίου έως τη 10η Μαρτίου, και ζεστά και ξηρά καλοκαίρια, όπου η ξηρασία είναι η γενική τάση της περιοχής. Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι 498 mm.

δ) Υδρογραφία

Η περιοχή της La Serena βρέχεται από τους ποταμούς Guadiana Menor και Zújar που τη διασχίζουν.

ε) Χλωρίδα

Μεταξύ των βοτανικών ειδών της περιοχής ξεχωρίζουν:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* και *Agrostis spp.* μεταξύ των αγρωστωδών,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* και *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* στα ψυχρανθή· *Heliantemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* και *Hipochaeris*.

5.3. Συστήματα παραγωγής και μεταποίησης

α) Παραγωγή

Η φυλή Μερινός χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ανθεκτικότητά της, αφού προσαρμόζεται στη δριμύτητα του κλίματος και στην τραχύτητα του εδάφους, το κύριο χαρακτηριστικό της είναι η παραγωγή μαλλιού, αλλά παρά το γεγονός αυτό διαθέτει ικανότητες κρεατοπαραγωγής και γαλακτοπαραγωγής που αποφέρουν ικανοποιητική απόδοση, αν ληφθεί υπόψη ο δύσκολος βιότοπος όπου βρίσκεται, και παράγει μικρές ποσότητες γάλακτος, αλλά με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά.

Είναι μικρό ζώο, το βάρος του ποικίλλει μεταξύ 40-45 kg στα θηλυκά και 55-65 kg στα αρσενικά· έχει μακριά άκρα προσαρμοσμένα στις μεγάλες διαδρομές σε αναζήτηση τροφής (αν και επί του παρόντος τα ζώα εξέρχονται από την εκμετάλλευση μόνο σε ορισμένες εποχές, ενώ κατά το παρελθόν πραγματοποιούσαν εποχιακή μετακίνηση ετησίως). Η γονιμότητα αυτής της φυλής είναι 85 % και η αναπαραγωγική ικανότητα 80 %, οι γέννες είναι συνήθως μία ανά έτος, αν και υπάρχει τάση για 3 γέννες κάθε 2 έτη.

β) Μεταποίηση

Το τυρί παράγεται με ενζυματική πήξη του γάλακτος, με χρήση φυτικής πυτιάς (*Cynara cardunculus*), σε θερμοκρασία γενικά κάτω των 30 °C.

Αυτές οι δύο συνθήκες, μέτρια θερμοκρασία και χρήση πυτιάς χαμηλής πηκτικής ικανότητας, προκαλούν παρατεταμένους χρόνους πήξης και αρκετά μαλακά τυροπήγματα· κατά συνέπεια, σε αυτό το τυρί δημιουργείται μεγαλύτερη πρωτεολυτική δραστηριότητα, με αποτέλεσμα να παράγεται τυρί με λιγότερο συνεκτική υφή.

Αφού παρέλθουν 20 ημέρες από την τοποθέτηση στη μήτρα, συνήθως παρουσιάζεται το φαινόμενο που είναι γνωστό ως «atorrado» των τυριών, όπου η ζύμη γίνεται ρευστή και ο χειρισμός των τυριών πρέπει να γίνεται προσεκτικά για να αποτρέπεται η θραύση της κρούστας και η πτώση της εντός της μάζας.

5.4. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Αφενός, οι βοσκότοποι της περιοχής La Serena, με έκταση 300 000 εκταρίων, σχεδόν εντελώς στερημένη από δασική κάλυψη, μεγαλώνουν χωρίς κανένα φυτικό ανταγωνισμό, αξιοποιώντας όλα τα θρεπτικά συστατικά του εδάφους, με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται με υψηλές θρεπτικές αξίες, ιδανικές για τη διατροφή των κοπαδιών. Αφετέρου, το πρόβατο μερινός, το οποίο προσαρμόζεται καλύτερα στο κλίμα και στο ακραίο ανάγλυφο της La Serena, παράγει μικρές ποσότητες γάλακτος, αλλά με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά.

Αυτός ο αιωνόβιος και αναντικατάστατος συνδυασμός καθιστά το γάλα του προβάτου μερινός που εκτρέφεται στους βοσκοτόπους της La Serena ιδανικό για την παραγωγή του Queso de la Serena, προσδίδοντάς του τα ιδιαίτερα και γνήσια χαρακτηριστικά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.gobex.es/files/cms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

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



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL