Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1044

13.2.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/1044)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Afyon Sucuğu»

Αριθ. ΕΕ: PGI-TR-03215 — 19.3.2024

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

   «Afyon Sucuğu»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Δημοκρατία της Τουρκίας

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

3.1. *Τύπος προϊόντος (που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI)*

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

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

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

Το «Afyon Sucuğu» είναι προϊόν κρέατος που έχει υποστεί ζύμωση και παράγεται με τη σφικτή πλήρωση του αποξηραμένου πρόβειου λεπτού εντέρου ή περιβλήματος κολλαγόνου με μείγμα που αποτελείται από κιμά βουβαλιού της Ανατολίας, βοδινό κιμά και στέαρ με διάφορα μπαχαρικά, αλάτι και ορισμένα πρόσθετα (συντηρητικά και αντιοξειδωτικά). Το προϊόν μπορεί να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία για τη διασφάλιση πρόσθετης ασφάλειας του τροφίμου. Η επιφάνεια της διατομής του έχει όψη μωσαϊκού.

Σύσταση του «Afyon Sucuğu»:

— Συνολική ποσότητα κρέατος : Τουλάχιστον 70 %
  — Κρέας νεροβούβαλου : Τουλάχιστον 10,5 %
  — Κρέας βοοειδών : 60 % κατ' ανώτατο όριο
— Ζωικό λίπος (στέαρ) : 22,5 % κατ' ανώτατο όριο

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Μπαχαρικά/Πρόσθετα : 7,5 % κατ' ανώτατο όριο

  — Αλάτι : 2,0 % κατ' ανώτατο όριο

  — Πάπρικα (καυτερή) : 0,8 % κατ' ανώτατο όριο

  — Πάπρικα (γλυκιά) : 0,8 % κατ' ανώτατο όριο

  — Κύμινο : 1,0 % κατ' ανώτατο όριο

  — Σκόρδο : 3-5 % κατ' ανώτατο όριο

  — Ζάχαρη : 0,6 % κατ' ανώτατο όριο

  — Μαύρο πιπέρι σε σκόνη : 0,5 % κατ' ανώτατο όριο

  — Μπαχάρι : 0,3 % κατ' ανώτατο όριο

  — Πιπερόριζα : 0,1 % κατ' ανώτατο όριο

  — Σταθεροποιητές : 0,325 % κατ' ανώτατο όριο

  — Συντηρητικά : 0,015 % κατ' ανώτατο όριο

  — Αντιοξειδωτικά : 0,04 % κατ' ανώτατο όριο

— pH : Τουλάχιστον 5,40

Η σύσταση του έτοιμου προς κατανάλωση «Afyon Sucuğu» είναι η εξής:

— Η συνολική κατά μάζα περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος είναι τουλάχιστον 16 %.

— Η ποσότητα του κολλαγόνου στη μάζα των συνολικών πρωτεϊνών κρέατος είναι κατ' ανώτατο όριο 20 %.

— Ο λόγος της περιεκτικότητας σε υγρασία προς τη συνολική ποσότητα πρωτεϊνών κρέατος είναι μικρότερος από 2,5.

— Ο λόγος της ποσότητας λίπους προς τη συνολική ποσότητα πρωτεϊνών κρέατος είναι μικρότερος από 2,5.

— Η μέγιστη τιμή pH είναι 5,4.

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

Ένας παράγοντας που συμβάλλει στα χαρακτηριστικά του «Afyon Sucuğu» είναι το καθεστώς σίτισης των βουβαλιών της Ανατολίας. Ανάλογα με την εποχή, τα βουβάλια της Ανατολίας τρέφονται με χορτονομές, ξηρό τριφύλλι και φρέσκες καλαμιές, τις επονομαζόμενες «frig» που αναπτύσσονται σε υγροτόπους, ενώ λαμβάνουν την τροφή τους σε βοσκοτόπους με μοναδική χλωρίδα. Λόγω της δριμύτητας του κλίματος και των γεωγραφικών χαρακτηριστικών της, η επαρχία Afyonkarahisar διαθέτει μοναδική χλωρίδα στους βοσκοτόπους της· στη χλωρίδα της εντοπίζονται 1 800 ταξινομικές βαθμίδες ειδών και υποειδών που ανήκουν σε 110 οικογένειες. Επιπλέον, στην περιοχή απαντούν 234 ενδημικά είδη. Σημαντικότερο ρόλο διαδραματίζει η πάστα παπαρουνόσπορου (γνωστή στην περιοχή ως «haşkeş»), η οποία περιλαμβάνεται στο σιτηρέσιο των κρεατοπαραγωγών ζώων και συμβάλλει στη μοναδική γεύση του «Afyon Sucuğu». Η πάστα παπαρουνόσπορου δίνει τη χαρακτηριστική «γεύση κρέατος», καθώς είναι πλούσια σε ακόρεστα λιπαρά οξέα.

Δεν υπάρχει περιορισμός όσον αφορά την εκτροφή των άλλων βοοειδών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν ως πηγή κρέατος για την παρασκευή του «Afyon Sucuğu». Τα βοοειδή που προορίζονται για την παραγωγή του «Afyon Sucuğu» προέρχονται από την επαρχία Afyonkarahisar και άλλες περιφέρειες της Τουρκίας. Ωστόσο, όταν η προμήθεια των βοοειδών γίνεται από άλλες περιοχές, κατά την άφιξή τους στην επαρχία Afyonkarahisar, τα εν λόγω βοοειδή πρέπει να διατρέφονται υπό τις συνθήκες σίτισης της Afyonkarahisar για τουλάχιστον τρεις μήνες, ανεξάρτητα από την εποχή· το ίδιο καθεστώς σίτισης που περιγράφεται ανωτέρω ισχύει για τα βουβάλια της Ανατολίας.

Τα κρεατοπαραγωγά ζώα που έχουν φθάσει σε βάρος σφαγής (ηλικίας 2-4 ετών) χρησιμοποιούνται ως πηγή κρέατος.

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

Όλες οι διαδικασίες θα πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 4. Για την παραγωγή του «Afyon Sucuğu», τα βουβάλια της Ανατολίας πρέπει να διατρέφονται υπό τις συνθήκες σίτισης της επαρχίας Afyonkarahisar. Ιδίως όσον αφορά τη σίτιση των βουβαλιών της Ανατολίας, στο σιτηρέσιο θα πρέπει να περιλαμβάνεται το άλευρο παπαρούνας που παράγεται στην περιοχή. Επιπλέον, η παραγωγή του περιβλήματος του σουτζουκιού, η κοπή του σφαγίου, η άλεσή του σε κρεατομηχανή, η προσθήκη μπαχαρικών και προσθέτων, η ζύμωση, η τοποθέτηση της γέμισης στα αποξηραμένα λεπτά έντερα ή στα περιβλήματα κολλαγόνου και η ξήρανση πρέπει να πραγματοποιούνται εντός των καθορισμένων γεωγραφικών ορίων.

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*

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία περί επισήμανσης και παρουσίασης των τροφίμων, η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

— την ονομασία «Afyon Sucuğu»·

— την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση ή τη σύντομη ονομασία και τη διεύθυνση ή το καταχωρισμένο σήμα του παραγωγού·

— το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ·

— το ακόλουθο λογότυπο



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται επίσημα το «Afyon Sucuğu» είναι η επαρχία Afyonkarahisar. Το Afyonkarahisar βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της ομώνυμης πεδιάδας του τμήματος της Κεντροδυτικής Ανατολίας της περιφέρειας Αιγαίου. Η γεωγραφική θέση της επαρχίας βρίσκεται περίπου μεταξύ των βόρειων παράλληλων 37° 47'–39° 12' και των ανατολικών μεσημβρινών 29°50'–31°38'. Η επαρχία Afyonkarahisar περιβάλλεται από τις επαρχίες Uşak στα δυτικά, Kütahya στα βορειοδυτικά, Eskişehir στα βόρεια, Konya στα ανατολικά, Isparta στα νοτιοανατολικά, Burdur στα νότια και Denizli στα νοτιοδυτικά. Η επαρχία Afyonkarahisar έχει 18 περιφέρειες: Merkez, Başmakçı, Bayat, Bolvadin, Çay, Çobanlar, Dazkırı, Dinar, Emirdağ, Akşamler, Hocalar, İhsaniye, İscehisar, Kızılören, Sandıklı, Sinanpaşa, Şuhut και Sultandağı.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Afyon Sucuğu» εξαρτώνται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες καθώς και από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Ανάλογα με την εποχή, τα βουβάλια της Ανατολίας και τα βοοειδή τρέφονται με χορτονομές, ξηρό τριφύλλι και φρέσκες καλαμιές που αναπτύσσονται σε υγροτόπους, ενώ λαμβάνουν την τροφή τους σε βοσκοτόπους με μοναδική χλωρίδα. Η πάστα παπαρουνόσπορου, η οποία περιλαμβάνεται στο σιτηρέσιο των ζώων, συμβάλλει στη μοναδική γεύση του προϊόντος.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Το «Afyon Sucuğu» παράγεται στο Afyonkarahisar εδώ και αιώνες. Λόγω του κλίματος και της γεωγραφίας του, το Afyonkarahisar είναι κατάλληλο για την εκτροφή βοοειδών και βουβαλιών της Ανατολίας. Η παρασκευή του μείγματος για το «Afyon Sucuğu», η χρησιμοποιούμενη συνταγή, η τοποθέτηση της γέμισης στο αποξηραμένο βόειο λεπτό έντερο, η ζύμωση και η ξήρανση έχουν διατηρηθεί μέχρι σήμερα καθώς οι αποκτηθείσες γνώσεις μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

Οι Τούρκοι παρήγαγαν σουτζούκια για τη διατήρηση του κρέατος κατά τη διάρκεια μεγάλων ταξιδιών, μέθοδος την οποία εφάρμοζαν ήδη κατά την κεντροασιατική περίοδο. Οι Τούρκοι έφεραν αυτές τις τεχνικές στην Ανατολία και ξεκίνησαν αυτού του είδους την παραγωγή.

Οι συνταγές που χρησιμοποιούνται και τα στάδια της παραγωγής απαιτούν μεγάλη δεξιοτεχνία. Για παράδειγμα, η γέμιση των εντέρων είναι μια πολύ ευαίσθητη διαδικασία. Τα έντερα, τα οποία εμποτίζονται πριν από τη γέμισή τους, απαιτούν φροντίδα, καθώς μπορούν να σχιστούν πολύ εύκολα. Αυτό συμβαίνει επειδή, κατά το στάδιο της γέμισης, τα έντερα πρέπει να γεμίζονται χωρίς κενά αέρος. Στα σημεία όπου μένουν κενά αέρος παρατηρείται ταχεία ανάπτυξη μούχλας ή μικροβιολογικών αλλοιώσεων. Η ξήρανση και η ζύμωση των λουκάνικων είναι άλλη μια διαδικασία που απαιτεί φροντίδα. Η ταχεία και υπερβολική ξήρανση των λουκάνικων καθιστά το προϊόν σκληρό. Ως εκ τούτου, η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η υγρασία είναι παράμετροι που πρέπει να ελέγχονται συνεχώς.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν «Afyon Sucuğu» διαφέρει από άλλα σουτζούκια ως προς το χρώμα, την υφή και τη γεύση του, λόγω της παρουσίας κρέατος βουβαλιών της Ανατολίας στη σύνθεσή του. Το βουβαλίσιο κρέας είναι σκούρου κόκκινου χρώματος, διότι έχει μεγαλύτερη χρώση και λιγότερο ενδομυϊκό λίπος (1-2 % λίπος) από το βόειο κρέας (3-4 % λίπος). Το λίπος είναι λευκό διότι δεν περιέχει καροτένιο. Αυτά τα χρωματικά στοιχεία έχουν ως αποτέλεσμα η τομή του «Afyon Sucuğu» να έχει διακριτή όψη μωσαϊκού. Στο «Afyon Sucuğu» επικρατεί η γεύση του κρέατος, καθώς χρησιμοποιούνται λιγότερα μπαχαρικά απ' ό,τι σε άλλους τύπους σουτζουκιού.

Αιτιώδεις σχέσεις

Το Afyonkarahisar είναι μία από τις επαρχίες της Τουρκίας με τα μικρότερα ποσοστά σχετικής υγρασίας και τη χαμηλότερη ταχύτητα ανέμου. Τα στοιχεία αυτά δημιουργούν ιδανικές περιβαλλοντικές συνθήκες για την ξήρανση των σουτζουκιών. Οι διαφορές της μέγιστης θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι σημαντικές για τον έλεγχο της ζύμωσης και της ξήρανσης του «Afyon Sucuğu».

Η επαρχία Afyon είναι μια πλούσια επαρχία από άποψη φυτικής ποικιλότητας. Είναι γνωστό ότι περίπου 2 000 ταξινομικές βαθμίδες κατανέμονται εντός των συνόρων της επαρχίας. Τα 330 από αυτά τα φυτά είναι ενδημικά είδη της Τουρκίας. Στην επαρχία Afyonkarahisar, οι οικογένειες φυτών *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* και *Caryophyllaceae Verbascum* και τα είδη *Astragalus* είναι τα πιο διαδεδομένα. Από αυτά τα 330 είδη, τα έξι [*Cota fulvida* (Grierson) Holub, *Sultan Babuçça*· *Astragalus*×*afyonicus* (Ponert) Ponert, *Afyon milkvetch*· *Polygonum afyonicum* Leblebici και Gemici, *Afyon Madımağı*· *Sideritis akmanii* Aytac, Ekici και Donmez, *Dağ Çayı* ή *Kuyruk Çayı*· *Thermopsis turcica* Kit Tan, Vural και Küçüködük, *Eber Sarısı* ή κίτρινη γλυκόριζα· *Verbascum afyonense* Hub. — Mor, Cow's Tail] είναι ενδημικά είδη στο Afyonkarahisar. Επιπλέον, λόγω του κλίματος και της μορφολογίας του εδάφους, στην περιοχή υπάρχουν καλλιέργειες χορτονομής σε σημαντικές ποσότητες (βίκος, τριφύλλι, ενσίρωμα αραβοσίτου και ονοβρύχις).

Επιπλέον, η Τουρκία κατέχει τη δεύτερη θέση παγκοσμίως στην παραγωγή σπόρων παπαρούνας, με παραγωγή 12 240 τόνων και περιοχή παραγωγής 26 501 εκταρίων. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Τουρκικής Στατιστικής Υπηρεσίας (TUIK) του 2022, το Afyonkarahisar είναι η επαρχία με τη μεγαλύτερη παραγωγή σπόρων παπαρούνας στην Τουρκία, καθώς το 31,3 % της έκτασής της διατίθεται για παραγωγή και πραγματοποιείται παραγωγή σε ποσοστό 34,9 %. Ο πολτός που απομένει μετά τη μεταποίηση των σπόρων παπαρούνας χρησιμοποιείται για τη διατροφή κρεατοπαραγωγών ζώων στην περιοχή, ιδίως βουβαλιών.

Ένα από τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά του «Afyon Sucuğu» είναι το κρέας βουβαλιών της Ανατολίας. Η αυτόχθονη φυλή που εκτρέφεται στην Τουρκία και είναι γνωστή ως βουβάλι της Ανατολίας είναι ένα ζώο αγροκτήματος που προέρχεται από τα μεσογειακά βουβάλια, μια υποομάδα βουβαλιών των ποταμών, και είναι προσαρμοσμένο στις συνθήκες της χώρας μας.

Επιπλέον, δεδομένου ότι τα βουβάλια είναι αργοκίνητα ζώα και, κατά τους θερινούς μήνες, περνούν το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας στο νερό, το κρέας τους είναι πιο μαλακό από εκείνο των βοοειδών της ίδιας ηλικίας. Το βουβαλίσιο κρέας έχει λιγότερο ενδομυϊκό λίπος και περισσότερο ποσοστό κόκκινου κρέατος λόγω της υψηλής χρώσης των μυών.

Το «Afyon Sucuğu» διαφέρει από άλλα σουτζούκια ως προς τη χρήση κρέατος βουβαλιών της Ανατολίας και λιγότερων μπαχαρικών. Η χρήση λιγότερων μπαχαρικών καθιστά τη γεύση του κρέατος πιο έντονη. Το «Afyon Sucuğu» έχει πιο σκούρο χρώμα λόγω της χρήσης κρέατος βουβαλιών της Ανατολίας, το οποίο περιέχει λιγότερα λίπη και περισσότερη χρώση ενώ το στέαρ του είναι λευκό· η τομή του «Afyon Sucuğu» έχει όψη μωσαϊκού λόγω των λευκών σωματιδίων λίπους στην υφή του κόκκινου κρέατος. Το «Afyon Sucuğu» γεμίζεται σφιχτά σε ένα βόειο έντερο που έχει καθαριστεί με φυσικό τρόπο και έχει αποξηρανθεί ή σε περίβλημα κολλαγόνου. Το βόειο έντερο παρουσιάζει μεγαλύτερη διαπερατότητα αερίου και υγρασίας σε σχέση με τα τεχνητά περιβλήματα, γεγονός που προκαλεί την ταχεία ξήρανση του σουτζουκιού. Εν τω μεταξύ, το μείγμα της γέμισης περιτυλίγεται πιο σφιχτά στο αποξηραμένο έντερο. Στο «Afyon Sucuğu» επικρατεί η γεύση του κρέατος, καθώς χρησιμοποιούνται λιγότερα μπαχαρικά απ' ό,τι σε άλλους τύπους σουτζουκιού.

Στο Afyonkarahisar, οι ντόπιοι προσφέρουν το «Afyon Sucuğu» ως δώρο και το σερβίρουν στους επισκέπτες ως γεύμα, γεγονός που βοήθησε το «Afyon Sucuğu» να γίνει το σύμβολο της περιφέρειας. Η μοναδική γεύση και τα συστατικά του, οι παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής και η εκτεταμένη εμπειρογνωσία του τοπικού πληθυσμού όσον αφορά την παραγωγή του είναι τα κύρια στοιχεία που καθιστούν το «Afyon Sucuğu» ποιοτικό προϊόν. Η παραγωγή του «Afyon Sucuğu» αποτελεί σημαντική οικονομική πηγή για το Afyonkarahisar, λαμβάνοντας υπόψη τον αριθμό των καταναλωτών και τις υψηλές τιμές πώλησης.

Λόγω της οικονομικής του σημασίας και της φήμης του, στην εν λόγω επαρχία υπάρχει μουσείο σουτζουκιού για την ιστορία του «Afyon Sucuğu». Για τους ίδιους λόγους, το «Afyon Sucuğu» αποτέλεσε αντικείμενο πολλών επιστημονικών μελετών. Το 2019 η UNESCO ανακήρυξε το Afyonkarahisar ως μία από τις τρεις πόλεις της γαστρονομίας στην Τουρκία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Δελτίο Επίσημης Γεωγραφικής Ένδειξης, Ονομασίας Προέλευσης και Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος του Τουρκικού Γραφείου Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας και Εμπορικών Σημάτων αριθ. 100 της 3ης Μαΐου 2021, σελίδα 122.