

Dziennik Urzędowy

C 104

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 52

6 maja 2009

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
-------------------------	-------------	--------

IV Zawiadomienia

ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja

2009/C 104/01	Kursy walutowe euro	1
2009/C 104/02	Komisja Administracyjna Wspólnot Europejskich ds. Zabezpieczenia Społecznego Pracowników Migrujących – Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72.....	2

ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2009/C 104/03	Zestawienie informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 w sprawie stosowania art. 87 i 88 Traktatu w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z wytwarzaniem produktów rolnych oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001.....	4
---------------	---	---

PL

V Ogłoszenia

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

Europejskie Biuro Doboru Kadr (EPSO)

2009/C 104/04	Ogłoszenie o konkursach otwartych	8
---------------	---	---

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja

2009/C 104/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji – (Sprawa COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	9
2009/C 104/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji – (Sprawa COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon) ⁽¹⁾	10

INNE AKTY

Komisja

2009/C 104/07	Publikacja wniosku o rejestrację na podstawie art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami	11
2009/C 104/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	16
2009/C 104/09	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	21



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

IV

(Zawiadomienia)

ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

5 maja 2009 r.

(2009/C 104/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3403	AUD	Dolar australijski	1,7998
JPY	Jen	132,59	CAD	Dolar kanadyjski	1,5669
DKK	Korona duńska	7,4482	HKD	Dolar hong kong	10,3873
GBP	Funt szterling	0,88590	NZD	Dolar nowozelandzki	2,2994
SEK	Korona szwedzka	10,5865	SGD	Dolar singapurski	1,9713
CHF	Frank szwajcarski	1,5113	KRW	Won	1 700,30
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	11,1356
NOK	Korona norweska	8,6870	CNY	Yuan renminbi	9,1407
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3979
CZK	Korona czeska	26,478	IDR	Rupia indonezyjska	14 106,66
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,7045
HUF	Forint węgierski	283,26	PHP	Peso filipińskie	64,051
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	43,9435
LVL	Łat łotewski	0,7094	THB	Bat tajlandzki	47,058
PLN	Złoty polski	4,3483	BRL	Real	2,8339
RON	Lej rumuński	4,1632	MXN	Peso meksykańskie	17,7590
TRY	Lir turecki	2,0918	INR	Rupia indyjska	66,0770

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

**KOMISJA ADMINISTRACYJNA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH DS. ZABEZPIECZENIA
SPOŁECZNEGO PRACOWNIKÓW MIGRUJĄCYCH**

Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72

(2009/C 104/02)

Artykuł 107 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 574/72

Okres odniesienia: kwiecień 2009

Okres zastosowania: lipiec, sierpień, wrzesień 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. Rozporządzenie (EWG) nr 574/72 stanowi, iż Komisja ustala przelicznik stosowany do przeliczania kwot denominowanych w jednej walucie na drugą, na podstawie średniej referencyjnych kursów wymiany walut, opublikowanych przez Europejski Bank Centralny z miesiąca odniesienia, określonego w ust. 2.
2. Okresy odniesienia:
 - styczeń dla przelicznika stosowanego od 1 kwietnia tego samego roku,
 - kwiecień dla przelicznika stosowanego od 1 lipca tego samego roku,
 - lipiec dla przelicznika stosowanego od 1 października tego samego roku,
 - październik dla przelicznika stosowanego od 1 stycznia następnego roku.

Przelicznik walut powinien zostać opublikowany w każdym drugim wydaniu *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* (seria C) z miesiąca lutego, maja, sierpnia i listopada.

ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Zestawienie informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 w sprawie stosowania art. 87 i 88 Traktatu w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z wytwarzaniem produktów rolnych oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001

(2009/C 104/03)

NR: XA 378/08

Państwo członkowskie: Hiszpania

Region: Comunitat Valenciana (Wspólnota autonomiczna Walencji)

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: entidad interprofesional cítrica Intercitrus

Podstawa prawna: Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-„Promoción agroalimentaria de cítricos”.

Planowane w ramach programu roczne wydatki lub łączna kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi: 1 502 000,00 EUR

Maksymalna intensywność pomocy: 100 %

Data realizacji: Począwszy od dnia publikacji numeru, pod którym zarejestrowano wniosek o wyłączenie, na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Komisji Europejskiej.

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: listopad 2008 r.

Cel pomocy:

Kampanie informacyjne i promocyjne poświęcone pomarańczom i klementynkom, których celem jest zwiększenie ich konsumpcji poprzez uświadamianie wartości odżywczych i korzyści dla zdrowia wynikających z ich spożycia, jednak bez wymieniania nazw przedsiębiorstw, marek bądź miejsc pochodzenia; akcje promocyjne w szkołach przeznaczone dla osób w wieku szkolnym; uczestnictwo w targach Euroagro, powiększanie bazy obrazów, przepisy, plakaty, foldery...; zestawianie i analizowanie informacji naukowych wykorzystywanych przy składaniu wniosków o uwzględnienie w wykazach opracowywanych w ramach rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności; poszerzanie wiedzy na temat rozwoju sytuacji rynkowej.

Działania przewidziane w art. 15 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Sektor(y) gospodarki: Organizacja międzybranżowa Intercitrus zapewnia wsparcie techniczne, natomiast końcowymi beneficjentami są rolnicy.

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/Amadeo de Saboya, 2
46010 Valencia
ESPAÑA

Adres internetowy:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf

Inne informacje: —

Dyrektor generalna ds. wprowadzania do obrotu
Marta VALSANGIACOMO GIL

NR: XA 400/08

Państwo członkowskie: Francja

Region: Bourgogne

Nazwa programu pomocy: Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité "Agriculture biologique,,.

Podstawa prawna:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Planowane w ramach programu roczne wydatki:
500 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy:

80 % kosztów kwalifikowalnych (kosztów prac inżynierskich, dokumentacji i komunikacji) dotyczących działań w następujących dziedzinach:

- badania rynku produktów ekologicznych;
- doradztwo dla rolników w dziedzinie produkcji ekologicznej;
- promocja produktów rolnictwa ekologicznego (publikacje zgodne z warunkami art. 15 ust. 2 lit. f) rozporządzenia o wyłączeniach rolnych).

Data realizacji: 2009 r.

Czas trwania programu pomocy: do 2013 r.

Cel pomocy:

Niniejszy program pomocy jest objęty art. 14 i 15 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. Celem programu jest rozwój rolnictwa ekologicznego w regionie Burgundii, tj. zwiększenie produkcji oraz powierzchni i liczby gospodarstw.

Program ten pozwoli na sfinansowanie kosztów związanych z powyższymi działaniami prowadzonymi przez organizacje rolnicze. Zgodnie z art. 15 ust. 3 i 4 rozporządzenia o wyłączeniach rolnych pomoc nie będzie przekazywana bezpośrednio rolnikom, a każda osoba kwalifikująca się do pomocy będzie mogła skorzystać z działań prowadzonych przez ww. organizacje bez obowiązku członkostwa w ich strukturach.

Sektory gospodarki: sektor „rolnictwa ekologicznego”

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Strona internetowa:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc

NR: XA 402/08

Państwo członkowskie: Francja

Region: Bourgogne

Nazwa programu pomocy: Aide à l'organisation de manifestations agricoles

Podstawa prawna:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Planowane w ramach programu roczne wydatki:
400 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy: 50 % wydatków kwalifikowalnych (koszty wynagrodzeń w przypadku działań o charakterze międzynarodowym, inne koszty bezpośrednio związane z działaniem), usługi zewnętrzne (z wyjątkiem kosztów reprezentacyjnych i kosztów podróży).

Data realizacji: 2009 r.

Czas trwania programu pomocy: do 2013 r.

Cel pomocy:

Celem tego programu jest wsparcie dla organizacji imprez o charakterze rolniczym, mających na celu przede wszystkim promowanie wysokiej jakości produktów regionalnych. Program ten jest zgodny z przepisami art. 15 rozporządzenia (WE) 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Z objęcia pomocą zostaną wyłączone wszelkie wydatki związane z degustacją oraz dystrybucją bezpłatnych próbek, jak również wszelkie inne działania odbywające się w punktach sprzedaży, które wiążą się z reklamą w rozumieniu pkt 152 wytycznych Wspólnoty dotyczących pomocy państwa w sektorze rolnictwa na lata 2007-2013.

Program pomocy pozwoli na sfinansowanie kosztów poszczególnych działań prowadzonych przez lokalne organizacje rolnicze. Zgodnie z art. 15 ust. 3 i 4 rozporządzenia o wyłączeniach rolnych pomoc nie będzie przekazywana bezpośrednio rolnikom, a każda osoba kwalifikująca się do pomocy będzie mogła skorzystać z działań prowadzonych przez ww. organizacje bez obowiązku członkostwa w ich strukturach.

Sektory gospodarki: Rolnictwo

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Strona internetowa:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc

NR: XA 403/08

Państwo członkowskie: Francja

Region: Bourgogne

Nazwa programu pomocy: Aide au remplacement des agriculteurs

Podstawa prawna:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Planowane w ramach programu roczne wydatki:
250 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy: 80 % kosztów zastąpienia rolników w gospodarstwie oraz pomoc w postaci stawki ryczałtowej 6 EUR/dzień rzeczywistego zastąpienia.

Data realizacji: 2009 r.

Czas trwania programu pomocy: do 2013 r.

Cel pomocy:

Niniejszy program pomocy jest objęty art. 15 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Pomoc ma na celu poprawę warunków pracy poprzez częściowe pokrycie kosztów związanych z zastąpieniem rolników w gospodarstwie w każdym przypadku z wyjątkiem urlopow macierzyńskich, ojcowskich, urlopow związanych z pełnieniem funkcji związkowych i urlopow uprawniających do skorzystania z ulgi podatkowej. Koszty organizacyjne dotyczą specyficznych działań i nie są w żaden sposób związane z kosztami operacyjnymi takimi jak: rozwój kwalifikacji, wdrożenie systemu kontroli jakości, działania komunikacyjne.

Program ten pozwoli na sfinansowanie kosztów związanych z powyższymi działaniami prowadzonymi przez organizacje rolnicze. Zgodnie z art. 15 ust. 3 i 4 rozporządzenia o wyłączeniach rolnych pomoc nie będzie przekazywana bezpośrednio rolnikom, a każda osoba kwalifikująca się do pomocy będzie mogła skorzystać z działań prowadzonych przez ww. organizacje bez obowiązku członkostwa w ich strukturach.

Sektory gospodarki: Rolnictwo

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Strona internetowa:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc

NR: XA 404/08

Państwo członkowskie: Francja

Region: Bourgogne

Nazwa programu pomocy: Aide au remplacement des agriculteurs

Podstawa prawna:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Planowane w ramach programu roczne wydatki:
250 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy: 30 % kwoty inwestycji (pomniejszone o podatek) do kwoty maksymalnej pomocy określonej zgodnie z charakterem inwestycji, tj. pomoc w wysokości 20 000 EUR na działanie.

Data realizacji: 2009 r.

Czas trwania programu pomocy: do 2013 r.

Cel pomocy:

Niniejszy program pomocy jest objęty art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Pomoc ma na celu zmniejszenie kosztów produkcji poprzez modernizację parku maszynowego oraz tworzenie zachęt do rozwijania produkcji rolniczej w zgodzie z potrzebami ochrony środowiska (ochrona zasobów wodnych, ochrona zarośli i pastwisk, ochrona terenów naturalnych, upowszechnianie odnawialnych źródeł energii oraz rozwój działalności lokalnej).

Niniejszy program pomocy dotyczy spółdzielni użytkownika sprzętu rolniczego. Zgodnie z art. 4 ust. 5 rozporządzenia o wyłączeniach rolnych spółdzielnie w trudnej sytuacji są wyłączone z możliwości korzystania z pomocy.

Sektory gospodarki: rolnictwo

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Adres internetowy:

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

V

(Ogłoszenia)

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

EUROPEJSKIE BIURO DOBORU KADR (EPSO)

OGŁOSZENIE O KONKURSACH OTWARTYCH

(2009/C 104/04)

Urząd Doboru Kadr Wspólnot Europejskich (EPSO) ogłasza następujące konkursy otwarte:

- **EPSO/AD/168/09** — Europejska administracja publiczna
- **EPSO/AD/169/09** — Prawo
- **EPSO/AD/170/09** — Ekonomia
- **EPSO/AD/171/09** — Mikroekonomia/Zarządzanie
- **EPSO/AD/172/09** — Audyt

na stanowiska administratorów (AD 5). Kandydaci muszą być obywatelami czeskimi (CZ) lub polskimi (PL).

Ogłoszenia o powyższych konkursach opublikowano w Dzienniku Urzędowym C 104 A z dnia 6 maja 2009 r. wyłącznie w językach czeskim i polskim.

Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej EPSO <http://eu-careers.eu>

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2009/C 104/05)

1. W dniu 27 kwietnia 2009 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Q-Cells SE („Q-Cells”, Niemcy), Good Energies Investments 2 B.V. („Good Energies”, Niderlandy, kontrolowane przez przedsiębiorstwo COFRA Holding AG, „COFRA”, Szwajcaria) oraz przedsiębiorstwo NorSun AS („NorSun”, Norwegia) przejmują w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Sunfilm AG („Sunfilm”, Niemcy) w drodze zakupu akcji i aktywów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku Q-Cells: produkcja i sprzedaż ogniw słonecznych, modułów słonecznych oraz kompletnych systemów energii słonecznej;
 - w przypadku Good Energies: inwestowanie w spółki prowadzące działalność w zakresie odnawialnych źródeł energii, w szczególności w sektorze energii wiatrowej oraz fotowoltaiki;
 - w przypadku przedsiębiorstwa NorSun: wytwarzanie i sprzedaż monokrystalicznych płytek silikonowych, które wykorzystywane są do produkcji ogniw i modułów słonecznych;
 - w przypadku Sunfilm: wytwarzanie i sprzedaż modułów słonecznych w oparciu o technologię cienkowarstwowego pokrycia silikonowego połączeń tandemowych na szkle.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia (WE) nr 139/2004. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przysłać do Komisji faksem (+32 2 2964301 lub 2967244) lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2009/C 104/06)

1. W dniu 28 kwietnia 2009 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Vattenfall AB („Vattenfall”, Szwecja), należące w całości do państwa szwedzkiego, przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady kontrolę nad całością przedsiębiorstwa N.V. Nuon Energy (wcześniej n.v. Nuon PBL Holding-„Nuon Energy”, Niderlandy), kontrolowanego obecnie przez lokalne i regionalne władze w Niderlandach, w drodze zakupu akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku Vattenfall: działalność gospodarcza różnego rodzaju w sektorze energii elektrycznej na terenie kilku państw europejskich. W niewielkim zakresie przedsiębiorstwo prowadzi również działalność w sektorze gazu;
- w przypadku Nuon: działalność gospodarcza różnego rodzaju w sektorze energii elektrycznej, obejmująca produkcję i dostawę energii elektrycznej, gazu, energii cieplnej i chłodniczej, przede wszystkim na terenie Niderlandów, ale również w Belgii, a także w niewielkim zakresie w Niemczech.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia (WE) nr 139/2004. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 2 2964301 lub 2967244) lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition,
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację na podstawie art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2009/C 104/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS
ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006
„IDRIJSKI ŽLIKROFI”
WE nr: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. Nazwa i adres wnioskodawcy

Nazwa: Towarzystwo Promocji i Ochrony Dań Idryjskich
Adres: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Telefon: +386 53720180
Telefaks: —
E-mail: info@icra.si

2. Państwo Członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowenii

3. Specyfikacja wyrobu**3.1. Nazwa rejestracyjna**

„Idrijski žlikrofi”

Określenie, które należy przetłumaczyć na języki obce: „wg tradycyjnej słoweńskiej receptury”.

3.2. Należy podać, czy nazwa: jest sama w sobie specyficzna, wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego.

Nazwa „Idrijski žlikrofi” (pierożki idryjskie) nie wyraża specyficznego charakteru wyrobu, lecz jest tradycyjnie stosowana do opisu tego produktu, co udowadniają rozmaite źródła mówione i pisane, wymienione w pkt 3.8.

3.3. Czy wnosi się o zastrzeżenie nazwy na podstawie art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu

2.4. makaron gotowany lub nie, nadziewany lub nie

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, w odniesieniu do którego ma zastosowanie nazwa z pkt 3.1.

Pierożki „Idrijski žlikrofi” są tradycyjnym daniem przygotowywanym z ciasta zawierającego nadzienie z ziemniaków. Mają charakterystyczny kształt kapelusza. Składniki niezbędne do przygotowania ciasta to: mąka, jaja, olej, woda lub mleko, wg uznania. Nadzienie może składać się z samych z ziemniaków z dodatkiem cebuli i tłuszczu (smalec lub pokrojona wędzona słonina) oraz majeranku, szczypiorku, pieprzu czarnego i soli.

Gotowe pierożki „Idrijski žlikrofi” po ugotowaniu powinny mieć określony specyficzny kształt, aromat, fakturę i zapach.

Typowy kształt pierożka „žlikrof”: ciasto pierożka „žlikrof” jest spłaszczone na obu końcach, na górze ma wgłębienie, wielkość i kształt są jednakowe, bez odkształceń, o odpowiednio twardej fakturze, bez widocznego rozgotowania bądź rozmiękłości ciasta, powierzchnia o jednakowym żółtawym kolorze bez zauważalnej wytrąconej skrobi.

Zapach: intensywny i charakterystyczny. Brak zbyt wyraźnego zapachu przypraw, dodatków czy zjeł-czałego nadzienia.

Aromat: charakterystyczny i intensywny aromat pierożka „žlikrof” (ciasto i nadzienie), o smaku ziemniaków, tłuszczu (który nie dominuje), dodatków i przypraw harmonijnie uzupełniających aromat.

Faktura: faktura powinna zapewniać w ustach odczucie charakterystyczne dla nieco twardszych dań ze skrobi. Ciasto i nadzienie nie powinny być lepkie, lecz kruche i delikatne. Przyprawy są drobno mielone, skwarki i smażona słonina mają postać niewielkich cząstek.

Wrażenie ogólne: wygląd, zapach, aromat i faktura pierożka „žlikrof” sprawiają zachęcające ogólne wrażenie.

3.6. Opis metody pozyskiwania produktu, w odniesieniu do której stosowana jest nazwa z pkt 3.1.

Produkcja pierożków „Idrijski žlikrofi” przebiega w następujących etapach:

Tradycyjne składniki potrzebne do przygotowania ok. 150 sztuk pierożków „Idrijski žlikrofi”:

Ciasto: do 300 g białej mąki, 1–2 jaja, olej, woda lub mleko w miarę potrzeby, aby ciasto było miększe.

Nadzienie: 500 g ziemniaków, do 50 g smalcu ze skwarkami lub pokrojonej wędzonej słoniny, do 50 g cebuli, przyprawy i zioła (sól, pieprz czarny, majeranek, szczypiorek) – w celu uzyskania harmonijnego aromatu.

Tłuszcz, który można stosować do przygotowywania pierożków „żlikrofi”, to smalec ze skwarkami lub pokrojona wędzona słonina. Tłuszcz powinien być świeży i dobrej jakości. Niedopuszczalne jest, aby smalec lub skwarki były zjełczałe.

Producenci, którzy nabywcom sprzedają zamrożone pierożki „żlikrofi”, z uwagi na konieczność zapewnienia własności organoleptycznych przez cały okres trwałości wyrobu, powinni stosować mniejszą ilość przypraw oraz grubsze ciasto, dlatego na jednakową ilość nadzienia do produkcji ciasta powinni użyć: 400–500 g białej mąki, do 4 jaj, olej, wodę lub mleko, w miarę potrzeby.

Przygotowanie i wałkowanie ciasta

Z mąki, jaj i wody lub mleka należy zagnieść ciasto, które powinno być bardziej miękkie niż na makaron. Ciasto należy wyrabiać tak długo, aż stanie się sprężyste, elastyczne i nie będzie przywierało do rąk ani stolnicy. Po przekrojeniu powinno być gęste i nie zawierać dziur. Następnie należy uformować bochenek, którego powierzchnię należy posmarować olejem, przykryć, aby nie ciasto nie wysychało, i odstawić przynajmniej na pół godziny.

Przygotowanie nadzienia i formowanie kulek

Nadzienie do pierożków „żlikrofi” przygotowuje się z gotowanych ziemniaków, które należy przetrzeć, gdy są jeszcze ciepłe. Do ciepłych ziemniaków należy dodać podsmażoną na tłuszczu (smalec ze skwarkami lub wędzona krojona słonina) cebulę, następnie należy dodać przyprawy (sól, pieprz czarny) i zioła (majeranek, szczypiorek). Wszystkie składniki trzeba dobrze wymieszać aż do uzyskania elastycznej masy. Nadzienie nie powinno się kruszyć ani być zbyt miękkie, dlatego należy do niego dodać tłuszcz w miarę potrzeby. Podczas produkcji ręcznej z nadzienia formowane są jednakowe kulki o średnicy około 1–1,5 cm. Poszczególne fazy produkcji maszynowej mogą być inne niż w przypadku produkcji ręcznej (zamiast formowania kulek nadzienie jest wstrzykiwane), jednakże wyrób końcowy – pierożek „Idrijski żlikrof” – powinien zachować swoje cechy charakterystyczne.

Formowanie pierożków „żlikrofi”

Wcześniej przygotowane i odstane ciasto należy cienko rozwałkować na grubość ok. 2 mm. Na rozwałkowanym cieście do wyrobu pierożków „żlikrofi” w odpowiednich odstępach (jeden palec) należy rozmieścić kulki nadzienia. Ciasto trzeba zawinąć i zgnieść je między kulkami, tak aby się skleliło i powstały swego rodzaju uszka. Na górze każdego należy zrobić wgłębienie, przy czym trzeba uważać, aby nie rozerwać ciasta. Dzięki temu pierożki „żlikrofi” uzyskają charakterystyczny kształt kapelusza. Maksymalne rozmiary surowego typowego pierożka „Idrijski żlikrof” to około 3 cm długości i 2 cm wysokości (jego wysokość mierzona jest na środku, na bokach pierożki „żlikrofi” są nieco wyższe).

Pakowanie i zamrażanie pierożków „żlikrofi”

Gotowe pierożki „Idrijski żlikrof”, które są przeznaczone do przechowywania, należy zamrozić i zapakować z uwzględnieniem przepisów sanitarno-technicznych oraz postanowień przepisów z zakresu ogólnego etykietowania żywności paczkowanej.

Gotowanie pierożków „żlikrofi”

Pierożki „żlikrofi” należy wrzucić do wrzącej osolonej wody, przemieszać i przykryć pokrywką. Są ugotowane po wypłynięciu i ponownym zawrzeniu. Należy je podawać natychmiast.

3.7. Cechy szczególne produktu rolnego lub środka spożywczego

Pierozki „Idrijski žlikrofi” różnią się od pozostałych nadziewanych wyrobów z mąki kształtem, specyficznym nadzieniem, tradycyjną recepturą i sposobem wykonania. Pierozki „Idrijski žlikrofi” mają charakterystyczny dla nich kształt starego francuskiego kapelusza (kapelusza napoleońskiego).

Tradycyjna receptura (przepis) nie ulegała istotnym zmianom już od pierwszych wzmianek o pierożkach „Idrijski žlikrofi” (jednakowe składniki i ich właściwe proporcje). Wyjątkowe jest nadzienie z ziemniaków ze smalcem ze skwarkami lub pokrojoną wędzoną słoniną, cebulą oraz przyprawami i ziołami. Sposób wykonania jest specyficzny, ponieważ pierożki „Idrijski žlikrofi” są zgniatane na obu krawędziach, zaś na górze robione jest wgłębienie.

3.8. Tradycyjne cechy produktu rolnego lub środka spożywczego

Idrija już od wielu lat jest znana z tej specjalności kulinarnej, co zostało odnotowane w niektórych źródłach pisanych, istnieją na ten temat także liczne źródła mówione. Pierożki „Idrijski žlikrofi” są wykonywane z tradycyjnych składników, zgodnie z procedurą o wieloletniej tradycji.

Najstarsze źródło (Lado Božič: „Naš idrijski kot”) pochodzi z 1936 roku. Mówi o tym, że pierożki „žlikrofi” pojawiają się na stole jedynie w ważne dni oraz że istnieją różne postaci pierożków „žlikrofi”: ziemniaczane, mięsne, z kwaszonej rzepy, podawane z daniem z baraniny i warzyw zwanym „bakalca”, polane skwarkami lub specjalną maślaną polewą zwaną „masovnik”. Cytat z rozdziału „Rodzina górnicza”: „Jedynie w ważne dni pierożki «žlikrofi»: ziemniaczane, mięsne, z kwaszonej rzepy, podawane z daniem «bakalca», polane skwarkami lub specjalną polewą maślaną zwaną «masovnik»...”.

Drugie źródło (Karl Bezek: „Fond Doprinosa k zgodovini Idrije”) pochodzi z 1956 roku, a jego autor Karl Bezek opisuje dania i napoje narodowe. Pisze, że pierożki „Idrijski žlikrofi” są najbardziej lubianym i znanym w szerszej okolicy daniem. W książce podaje mianowicie: „Najbardziej lubianym i znanym w szerszej okolicy daniem, które nigdzie indziej nie jest przygotowywane w ten sposób, są słynne pierożki «žlikrofi». Są to nieco podobne do wiedeńskich «Schlickkraperln» niewielkie pierożki z ciasta zawierające kulki o specyficznej zawartości”. Dalej autor podaje, że pierożki „Idrijski žlikrofi” były wielokrotnie wymieniane w rozmaitych artykułach, a nawet publikowano przepis dotyczący ich przygotowania, jednak nikt nie badał ich powstania i pochodzenia. Jeśli chodzi o historię pierożków „žlikrofi”, wymienia on opowieści ludzi z lat 1840–1850 o tym, że pierożki „žlikrofi” w stanie surowym były wówczas sprzedawane publicznie. Karczmarka Harmel opowiadała autorowi, jakoby pierożki „žlikrofi” miały zostać przywiezione do Idriji z węgierskiego Siedmiogrodu. Pewien stary mieszkaniec Idriji twierdził, że danie zostało przywiezione do Idriji przez górniczy ród Wernberger około 1814 roku, co także potwierdził potomek tej rodziny. Cytat z książki: „Ponieważ przekazy rodowe pokrywają się z pozostałymi opowieściami, nie ma wątpliwości co do tego, że pierwsze pierożki «žlikrofi» pojawiły się w Idriji po powrocie Ivana do Idriji i dzięki jego rodzinie. Prawdopodobnie upłynęło wiele lat, zanim danie to zadomowiło się w Idriji – według przekazów równocześnie miały miejsce różne próby przygotowywania go na sposób czeski i wiedeński, gdzie znane są podobne wyroby kulinarne. W ten sposób począwszy od 1814 roku powstawały nasze pierożki «idrijski žlikrofi», aż do czasu, gdy w połowie zeszłego stulecia dzięki miejscowym środkom osiągnęły specyficzny smak oraz współczesny, określony kształt”.

Trzecie źródło – „Mohorjev koledar” (1989) nadaje daniu „idrijski žlikrofi” pierwszeństwo przed innymi typowymi daniami i napojami z Idriji. Zamieszczono w nim tradycyjną recepturę przygotowywania pierożków „Idrijski žlikrofi”, która jest stosowana po dziś dzień.

3.9. Minimalne wymogi i procedury nadzoru nad specyficznym charakterem

- Pierozki „Idrijski žlikrofi” powinny wykazywać wszystkie cechy charakterystyczne określone w specyfikacji (należy stosować określone surowce, produkcja powinna odbywać się w ustalony sposób, wyrób końcowy powinien mieć określony kształt, wygląd, zapach, aromat i fakturę).
- Producenci pierożków „Idrijski žlikrofi” powinni prowadzić ewidencję dotyczącą dostarczonych i zużytych surowców oraz liczby wykonanych i sprzedanych pierożków „Idrijski žlikrofi”.
- Zgodność stosowania określonych surowców, procesu produkcyjnego, wyglądu i właściwości organoleptycznych wyrobu końcowego ze specyfikacją powinna przynajmniej raz w roku być kontrolowana przez danego producenta i/lub stowarzyszenie producentów, jak również przez organ certyfikujący, zapewniający zgodność z normą europejską EN 45011.

4. Organy lub instytucje kontrolujące zgodność ze specyfikacją wyrobu

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Telefon: +386 14757600
Telefaks: —
E-mail: info@bureauveritas.com

Publiczny Prywatny

4.2. Zadania szczególne organu lub instytucji

Bureau Veritas jest odpowiedzialne za kontrolę wszystkich etapów określonych w specyfikacji dotyczącej pierożków „Idrijski žlikrofi”.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 104/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AGLIO BIANCO POLESANO”

NR WE: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Aglio Bianco Polesano”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Aglio Bianco Polesano” sprzedawany jest w stanie suchym. Czosnek ten otrzymywany jest z lokalnych ekotypów, a także z odmiany Avorio wyselekcjonowanej z tych ekotypów.

Jest to czosnek, którego główka ma kształt regularnie zaokrąglony, lekko spłaszczony u podstawy, a którego barwa jest biała i błyszcząca. Główka składa się ze zmiennej liczby przylegających do siebie ząbków, mających charakterystyczny łukowaty kształt od strony zewnętrznej. Ząbki tworzące główkę muszą ściśle do siebie przylegać. Otaczające je łuski mają kolor różowy o różnej intensywności od strony wewnętrznej i biały od strony zewnętrznej.

„Aglio Bianco Polesano” po wysuszeniu w celu zakonserwowania składa się w co najmniej 35 % z suchej masy i w co najmniej 20 % z węglowodanów. Ponadto świeże główki zawierają związki zapachowe na bazie siarki i siarkowe substancje lotne, które nadają charakterystyczny silny zapach temu rodzajowi czosnku.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Fazy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze produkcji, to: produkcja materiału siewnego, uprawa czosnku, operacje suszenia, tradycyjna obróbka.

W technice produkcji charakterystyczne jest otrzymywanie ząbków na materiał siewny, ponieważ rozmnażanie odbywa się drogą wegetatywną. Producenci ręcznie selekcionują ilość wyrobu potrzebną do wyprodukowania nasion.

Cykl upraw jest roczny, wysiew następuje w okresie jesienno-zimowym i musi odbyć się między dniem 1 października a dniem 31 grudnia.

Operacje naturalnego suszenia, które odbywają się w warunkach polowych lub w gospodarstwie, mają zasadnicze znaczenie dla utrzymania charakterystyk wyrobu i dla późniejszej obróbki.

Ocena odpowiedniego stopnia wilgotności ma zasadnicze znaczenie dla obróbek wykonywanych ręcznie, takich jak zaplatanie małych warkoczy zwanych „resta”, dużych warkoczy, pęczków i pęków, przy których zasadnicze znaczenie mają umiejętności i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie.

„Agljo Bianco Palesano” musi być wprowadzony do obrotu między dniem 30 lipca a dniem 31 maja roku następnego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

„Agljo Bianco Polesano” może być wprowadzany do obrotu w następujących formach:

MAŁE WARKOCZE: składają się z 8 do 22 główek i ważą od 0,5 do 1,2 kg;

DUŻE WARKOCZE: składają się z 30 do 40 główek i ważą od 2 do 4 kg;

PĘCZKI: składają się z 20 do 40 główek i ważą od 1 do 4 kg;

PĘKI: składają się z 70 do 120 główek i ważą od 5 do 10 kg;

OPAKOWANIA: zmienna liczba główek; waga od 50 g do 1 000 g;

TOREBKI: zmienna liczba główek; waga od 1 do 20 kg.

Pęczki, pęki, małe i duże warkocze umieszczane są w białej siatce zapieczętowanej taśmą samoprzylepną, na której widnieje logo nazwy. Mogą też być układane w opakowaniach drewnianych, plastikowych, kartonowych lub z innego odpowiedniego materiału.

Opakowania i torebki składają się z zapieczętowanej białej siatki z naniesionym logo nazwy. Również te opakowania i torebki mogą być układane w opakowaniach drewnianych, plastikowych, kartonowych lub z innego odpowiedniego materiału.

Pakowanie produktu w różnego rodzaju siatki i opakowania może odbywać się poza obszarem produkcji, pod warunkiem że transport i zbyt liczne zabiegi nie spowodują pęknięcia główek i – przede wszystkim – rozdrobnienia łusek, ponieważ grozi to powstaniem pleśni i pogorszeniem jakości wyrobu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Do każdego poszczególnego opakowania należy dołączyć etykietę zawierającą nazwę produktu, nazwę producenta i logo identyfikacyjne ChNP.

Na każdym opakowaniu muszą znajdować się informacje naniesione czytelnie, w sposób nieusuwalny i po tej samej stronie opakowania, pozwalające na ustalenie zakładu pakującego lub wysyłkowego, cech produktu, pochodzenia produktu, charakterystyk handlowych i innych potrzebnych informacji. Ponadto na opakowaniu należy umieścić nazwę „Aaglio Bianco Polesano” oraz wyrażenie „denominazione di origine protetta” lub skrót „DOP” (Chroniona Nazwa Pochodzenia lub skrót CHNP) czcionką większą niż użyta do innych napisów.

Specyficzne logo ma kształt owalny, a w jego środku widnieje uproszczona mapa regionu geograficznego „Polesine” w kolorze zielonym na niebieskim tle. Na tej mapie kolorem niebieskim zaznaczone są dwie naturalne granice regionu Polesine – rzeki Adyga i Pad. Ponad uproszczoną mapą znajduje się napis „DOP” (ChNP), który nawiązuje do trzech kolorów włoskiej flagi (zielona litera „D”, czerwona litera „P” i biała litera „O”, która ma kształt główki czosnku). Wokół owalu ułożony jest napis „Aaglio Bianco Polesano – Denominazione D’Origine Protetta” w kolorze niebieskim czcionką Trebuchet MS Bold Italic i Italic (pogrubienie i kursywa oraz kursywa). Dopuszczalne są warianty wersji kolorystycznej: monochromatyczny i w odcieniach szarości. Logo może mieć różne wymiary w zależności od rodzaju opakowania.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Aaglio Bianco Polesano” obejmuje następujące gminy regionu Polesine leżące na terenie prowincji Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki środowiskowe

Cechy obszaru produkcji i umiarkowany klimat są głównymi czynnikami, które warunkują i charakteryzują produkcję czosnku „Aaglio Bianco Polesano” na tym obszarze. Polesine jest regionem, przez który przepływają dwie największe rzeki Włoch – Pad i Adyga. Często zalewały one nizinę, zanim wybudowano wały ochronne regulujące ich bieg. Szczególne cechy gleb na tym obszarze są właśnie skutkiem tych wielokrotnie występujących na przestrzeni wieków powodzi i wylewów Padu i Adygi, tworzących południową i północną granicę obszaru produkcji. Pad w szczególności przyczynił się do naniesienia mułu o wysokiej zawartości gliny, a Adyga – osadów piasku krzemowego.

I tak, w wyniku działania tych rzek, powstały gleby mieszane gliniasto-mułowe, dobrze drenowane, porowate i żyzne, dzięki którym „Aaglio Bianco Polesano” nabiera swoich charakterystycznych właściwości. Ponadto duża zawartość wymiennalnego fosforu i potasu, wapnia i magnezu to typowy dla tych obszarów skład chemiczny gleb.

Umiarkowany i suchy klimat na tym obszarze sprzyja suszeniu produktu oraz obróbkom w tradycyjnych formach.

Czynnik ludzki

Oprócz potencjału glebowego, również czynnik ludzki przyczynia się do specyfiki produktu dzięki dwóm elementom:

- udoskonalanej przez lata i przekazywanej z pokolenia na pokolenie umiejętności ręcznego selekcjonowania najlepszych główek, z których powstaje materiał siewny;
- charakterystycznej obróbce wykonywanej ręcznie, tj. zaplataniu małych warkoczy zwanych „resta”, dużych warkoczy, pęczków i pęków, która powoduje, że uprawy tej rośliny są nierozzerwalnie związane z obszarem, jego tradycjami i historią.

5.2. Specyfika produktu:

Głównymi cechami charakterystycznymi czosnku „Aaglio Bianco Polesano” jest biała błyszcząca barwa, kształt główki, a także cechująca go wysoka zawartość suchej masy, która wpływa pozytywnie na łatwość konserwowania produktu. Szczególny aromat „Aaglio Bianco Polesano” zawdzięczany wyjątkowemu połączeniu siarkowych substancji lotnych i związków zapachowych pozwala na odróżnienie go od czosnku produkowanego na innych terenach. Analiza organoleptyczna wykazuje, że zapach jest mniej ostry i bardziej długotrwały w porównaniu z innymi odmianami otrzymywanymi na innych obszarach, co jest cechą wysoko cenioną przez konsumentów. W szczególności „Aaglio Bianco Polesano” jest bogaty w siarkowe związki zapachowe, a także substancje zapachowe należące do innych grup chemicznych (aldehydy). Nadają mu one przyjemny aromat (świeżo skoszonej trawy, łagodny owocowy), który nasila się na etapie przechowywania i sprawia, że zapach czosnku jest mniej ostry i bardziej trwały.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Dzięki dużej zawartości substancji mineralnych i cechom gleb gliniasto-mułowych, dobrze drenowanych, porowatych i żyznych, o dużej zawartości potasu, uzyskuje się mocno zbite główki czosnku o ściśle przylegających do siebie ząbkach, charakteryzujące się wysoką zawartością suchej masy, co ułatwia konserwowanie produktu.

Dzięki wysokiej zawartości wymienialnego potasu i fosforu „Agljo Bianco Polesano” ma charakterystyczną błyszczącą białą barwę.

Również specyficzny zapach tego czosnku w dużym stopniu zależy od warunków środowiskowych, ponieważ związki zapachowe odzwierciedlają poziom i aktywność enzymów decydujących o ich biosyntezie, a na te z kolei wpływa stan fizjologiczny rośliny, warunki glebowo-klimatyczne oraz tradycyjne procesy konserwacji i obróbki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Agljo Bianco Polesano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 262 z dnia 10 listopada 2005 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej:

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

lub

— na stronie internetowej Ministerstwa (www.politicheagricole.it): należy wybrać „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 104/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„WIŚNIA NADWIŚLANKA”

NR WE: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa

„Wiśnia nadwiślanka”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu [zgodnie z załącznikiem II]

Kategoria: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – grupa 1.6

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Pod chronioną nazwą Wiśnia nadwiślanka mogą być sprzedawane wyłącznie owoce wiśni uzyskane od wiśni sokówki odroślowej.

Chronioną nazwą pochodzenia oznaczone są owoce wiśni nadwiślanki, przeznaczone zarówno do przemysłu przetwórczego, jak i ze względu na wyjątkowe walory smakowe do bezpośredniego spożycia. Wiśnia nadwiślanka jest jednym z typów „sokówki odroślowej” występujących w Polsce, który rozpowszechnił się w pasie nadwiślańskim (stąd jej nazwa). Nazwa nie posiada odpowiednika łacińskiego. Jest to wiśnia, która stanowi wyselekcjonowaną siewkę pochodzącą od wiśni karłowatej. Wiśnia karłowata rozmnaża się wegetatywnie przez odrosty korzeniowe - syn. wisienska stepowa (*Prunus fruticosa* Pall.). Należy ona do rodziny różowatych – Rosaceae Juss., podrodziny śliwowych – Prunoideae, rodzaju śliwa – *Prunus* L. i podrodzaju wiśnia – *Cerasus* (Mill.).

Świadectwem domniemanego pochodzenia wiśni nadwiślanki od *Prunus fruticosa* Pall. jest sposób rozmnażania, wielkość owoców, intensywność barwy oraz to, że w rejonie uprawy można spotkać już nieliczne naturalne enklawy występowania reliktowych egzemplarzy *Prunus fruticosa* Pall.

Owoce wiśni nadwiślanki są stosunkowo mniejsze od wiśni odmian uprawnych pochodzących od *Prunus Avium* L. i *Prunus cerasus* L. oraz ich mieszańców.

Termin „sokówka” oznacza, że owoce służą głównie jako surowiec do wyrobu soków, ze względu na intensywną barwę miąższu a ich pestka jest ciemna, barwą zbliżona do miąższu. Termin „odroślowa” wiąże się z tym, że wiśnie tego typu po pięciu latach od posadzenia wytwarzają odrosty korzeniowe, używane do rozmnażania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Owoce wiśni nadwiślanki posiadają intensywną barwę od ciemnoczerwonej do bordowej, jednolitą na całej powierzchni. Są okrągłe, lekko spłaszczone. Stosunek masy pestki do owocu zależy od wieku drzew i wynosi od 9,4 % do 11,3 %. Średnica owocu wynosi od 12 do 20 mm, a masa od 1,6 do 3,3 g i uzależniona jest od wieku drzewa i stanowiska. W wyniku dokarmiania dolistnego i w sprzyjających warunkach pogodowych wielkość owocu może być większa, a średnica może osiągnąć nawet 25 mm przy masie do 4 g. Miąższ jest w kolorze ciemnoczerwonym, jednolity w całej objętości owocu. Intensywna barwa utrzymuje się także po procesie przetwórczym. Owoc jest aromatyczny, smak i zapach są charakterystyczne dla wiśni, smak jest bardzo intensywny, lekko cierpki.

Owoce wiśni nadwiślanki niezależnie od przeznaczenia muszą być zdrowe, bez śladów gnicia, pozbawione wszelkich widocznych substancji obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich powodowanych, wolne od nienaturalnej zewnętrznej wilgoci i pozbawione jakiegokolwiek obcego zapachu i smaku.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone dla przetwórstwa muszą być zbierane w fazie pełnego wybarwienia skórki owocu, bez szypulek. Dopuszcza się owoce o zróżnicowanej wielkości, z uszkodzeniami oparzenia słonecznego i gradu, pod warunkiem zachowania cech charakterystycznych dla wiśni nadwiślanki.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być zbierane ręcznie. Owoce nie mogą być uszkodzone i muszą mieć świeży wygląd.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

3.5. *Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji. Sady muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 na glebach wapiennych lub wapienno-glinianych. Materiał nasadzeniowy pozyskiwany jest z odrostów korzeniowych produkcyjnych sadów minimum pięcioletnich, występujących na omawianym obszarze geograficznym. Rozstawa nasadzenia nie może być mniejsza niż 4 na 2 m – co daje 8 m² powierzchni na jedno drzewko. Nawożenie wykonuje się według standardowych zasad nawożenia roślin sadowniczych.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do bezpośredniego spożycia muszą być zbierane ręcznie. Przy zbiorach w lipcu owoce zbierane są z szypułkami, a w późniejszych terminach mogą być bez szypulek.

Owoce wiśni nadwiślanki, które trafią do przetwórnicy w czasie nie dłuższym niż 24 godziny od zbioru nie wymagają schłodzenia. Dłuższe przetrzymywanie wymaga stosownego schłodzenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.*

Owoce wiśni nadwiślanki pakuje się do odpowiednich opakowań bezpośrednio w miejscu zbioru. Obowiązek ten został wprowadzony w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości produktu jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. Wiśnie przeznaczone do bezpośredniego spożycia zbiera się do opakowań o masie od 0,5 do 5 kg.

Owoce wiśni nadwiślanki przeznaczone do przetwórstwa zbiera się do opakowań jednostkowych ażurowych o masie netto nie większej niż 13 kg lub skrzyniopalet z dnem szczelnym o masie stosownej do skrzyniopalety.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Brak.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wiśnia nadwiślanka wytwarzana jest na obszarze geograficznym obejmującym:

- w województwie mazowieckim, w powiecie lipskim, gminy: Lipsko, Sienno, Sołec n/Wisłą,
- w województwie świętokrzyskim, w powiecie opatowskim, gminy: Ożarów i Tarłów,
- w województwie lubelskim, w powiecie kraśnickim, gminę Annopol.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar, na którym jest wytwarzana wiśnia nadwiślanka położony jest w pasie nadwiślańskim i charakteryzuje się zbliżonymi warunkami środowiskowymi, oraz wapiennym lub wapienno-gliniastym podłożem. Grubość warstwy ornej na ogół nie przekracza 0,5 m a pod spodem występuje lita wapienna skała. Na warunki klimatyczne występujące na opisywanym obszarze wpływ ma także położenie wzdłuż największej rzeki w Polsce – Wisły, która w najbliższym swoim otoczeniu kształtuje swoisty mikroklimat. Na obszarze występowania wiśni nadwiślanki również w okresie kwitnienia występują przymrozki powodujące niestabilność owocowania na przestrzeni lat, lecz ich skutki są minimalizowane ciepłem oddawanym przez rzekę Wisłę. Wpływa to na stosunkowo dużą niezawodność uprawy tej wiśni na obszarze geograficznym jej występowania.

Na obszarze występowania tej wiśni dominują gleby o odczynie obojętnym i zasadowym, a wiśnia nadwiślanka dobrze znosi pH powyżej 7,0, czego nie tolerują odmiany uprawne dla których optymalne pH to 6,7-7,1. Wysoka wartość pH tych gleb wynika z dużej zasobności w wapń (powyżej 1 000 mg/l).

Ważnym elementem specyfiki obszaru jest lokalna wiedza i umiejętności producentów, którzy nauczyli się uprawiać charakterystyczną dla tego obszaru wiśnię i dostosować metody upraw do panujących na tym obszarze warunków glebowo-klimatycznych. Przejawia się to przede wszystkim w odpowiednim doborze gęstości sadzenia i sposobie usuwania odrostów w zależności od rodzaju gleby, na której wiśnia ta jest sadzona oraz usuwaniu odrostów korzeniowych od piątego roku uprawy. Pozostawienie tych odrostów powoduje zakrzaczenie nasadzenia, pogorszenie warunków fitosanitarnych uprawy i wielkości owoców oraz spadek plonowania. Ze względu na zwiększoną odporność wiśni nadwiślanki na choroby, bardzo istotny jest również odpowiedni dobór zabiegów ochrony roślin, dotyczy w szczególności zwalczania nasionnicy trześniówki (*Rhagoletis cerasi*), której naloty owadów dorosłych przy ciepłych wiosnach i wcześniejszym terminie kwitnienia tego typu wiśni, mogą występować w terminach nie identyfikowanych w przypadku odmian uprawnych.

5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczne cechy wiśni nadwiślanki to:

- Wielkość owocu wyraźnie mniejsza od odmian uprawnych,
- Bardzo intensywna barwa soku,
- Bardzo duża zawartość antocyjanów: powyżej 115 mg/100 g (oznaczenie metodą HPLC).
- Wysoki poziom ekstraktu refraktometrycznego: 16-23°Bx
- Wysoka zawartość ekstraktu cukrowego: powyżej 13 %
- Wysoka kwasowość (zawartość kwasów organicznych) przynajmniej 1,4 % w przeliczeniu na kwas jabłkowy, przy pH 8,1.

Zawartość antocyjanów w wiśni nadwiślance przewyższa co najmniej o 20 % ten sam parametr w owocach Łutówki – najpopularniejszej odmiany wiśni uprawnej w Polsce i uznawanej za najbardziej przydatną do przetwórstwa. Różnica ta może dochodzić nawet do 100 %. Powyższa różnica oraz wielkość opisywanego parametru jest uzależniona od warunków atmosferycznych danego roku oraz stanowiska.

Specyficzną cechą wiśni nadwiślanki jest również to, że w zagłębieniu szypułkowym po oderwanej szypułce (szczególnie w pierwszych tygodniach zbioru) powstaje niewielki wyciek soku, który zamienia się w galaretkę zapobiegającą dalszemu wyciekowi, przedłużając tym samym trwałość owoców w stosunku do odmian szlachetnych.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).*

Wiśnie sokówki odroślowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupi Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozpowszechniły się w całym nadwiślańskim pasie o podobnych warunkach glebowo-klimatycznych. Ze względu na występowanie na tym ściśle określonym terenie nad Wisłą wiśnia wywodząca się od lokalnej sokówki odroślowej nazywana jest wiśnią nadwiślanką.

Na glebach zasadowych o większej zasobności w wapń drzewa są krótkowieczne (20-25 lat), owoce mniejsze, bardziej aromatyczne, o intensywniejszej barwie. Na glebach gliniastych z głębiej zalegającym wapieniem można spotkać drzewa ponad 50. letnie, o owocach większych i o nieco słabszym aromacie. Obecność wapnia w podłożu determinuje dużą kondensację soku, na co wskazuje stosunkowo wysoki ekstrakt i zawartość barwnika a owoce cechują się doskonałymi walorami smakowymi oraz dużym zainteresowaniem przemysłu przetwórczego. Takie parametry owoców są nie możliwe do uzyskania na glebach o odczynie poniżej obojętnego i małej zasobności w wapń.

Lokalna sokówka odroślowa przeniesiona na inne obszary geograficzne zazwyczaj dobrze rośnie, lecz ma duże problemy z zawiązywaniem owoców. Problemy te wynikają ze stosunkowo wczesnego terminu kwitnienia, a tym samym uszkodzeń powodowanych przez wiosenne ochłodzenia, nie pozwalając uzyskać satysfakcjonujących plonów. Inne warunki mikroklimatyczne niż na obszarze geograficznym określonym sprzyjają powstawaniu większych owoców, bardziej uwodnionych i o mniejszym ekstrakcie.

Połączenie wpływu występujących gleb i bliskości rzeki oddziałuje nie tylko na wzrost i kwitnienie, ale również uzyskanie wysokiego stopnia wiązania owoców i uzyskanie owoców najwyższej jakości i o specyficznych właściwościach określonych w punkcie 5.2. Jakość ta jest ściśle i nieodwrotnie związana z miejscem lokalizacji sadów i panujących tu warunków glebowo-klimatycznych. W warunkach glebowych i klimatycznych panujących na zdefiniowanym obszarze każda inna odmiana wiśni źle rośnie i źle owocuje.

Poza specyficznym środowiskiem, w którym występuje wiśnia nadwiślanka duży wpływ na końcową jakość produktu mają wyjątkowe umiejętności lokalnych producentów, które zostały opisane w pkt 5.1.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

CENY PRENUMERATY w 2009 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 000 EUR/rok (*)
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	100 EUR/miesiąc (*)
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie CD-ROM	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	700 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	70 EUR/miesiąc
Dziennik Urzędowy UE, seria C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	40 EUR/miesiąc
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	500 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	360 EUR/rok (= 30 EUR/miesiąc)
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

(*) Pojedyncze egzemplarze: od 1 do 32 stron: 6 EUR
od 33 do 64 stron: 12 EUR
powyżej 64 stron: cena ustalana indywidualnie

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczym CD-ROM-ie.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Sprzedaż i prenumerata

Odpłatne publikacje, wydawane przez Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich, dostępne są u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

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

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa oraz aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>