

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

# C 108



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 52

12 maja 2009

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

II *Informacje*

## WSPÓLNE DEKLARACJE

**Parlament Europejski****Rada****Komisja**

2009/C 108/01

Oświadczenie Parlamentu Europejskiego, Rady i Komisji w sprawie finansowania projektów w zakresie energii i szerokopasmowego Internetu oraz oceny funkcjonowania reformy WPR w ramach europejskiego planu naprawy gospodarczej .....

1

## INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

**Parlament Europejski**

2009/C 108/02

Zawiadomienie Parlamentu Europejskiego dotyczące Europejskiej Nagrody Obywatelskiej – CIVI EURO-PAEO PRAEMIUM .....

2

**PL**

**Komisja**

2009/C 108/03	Zezwolenie na pomoc państwa w ramach przepisów zawartych w art. 87 i 88 Traktatu WE – Przypadki, wobec których Komisja nie wnosi sprzeciwu <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

---

IV *Zawiadomienia*

## ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

**Komisja**

2009/C 108/04	Kursy walutowe euro .....	6
---------------	---------------------------	---

**Trybunał Obrachunkowy**

2009/C 108/05	Sprawozdanie specjalne nr 10/2008 pt. „Pomoc WE na rzecz rozwoju usług zdrowotnych w Afryce Subsaharyjskiej” .....	7
2009/C 108/06	Sprawozdanie specjalne nr 12/2008 pt. „Instrument Przedakcesyjnej Polityki Strukturalnej (ISPA), 2000–2006” .....	7

## ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2009/C 108/07	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.....	8
---------------	---	---

---



<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG

## II

*(Informacje)*

## WSPÓLNE DEKLARACJE

## PARLAMENT EUROPEJSKI

## RADA

## KOMISJA

**Oświadczenie Parlamentu Europejskiego, Rady i Komisji w sprawie finansowania projektów w zakresie energii i szerokopasmowego Internetu oraz oceny funkcjonowania reformy WPR w ramach europejskiego planu naprawy gospodarczej**

(2009/C 108/01)

Parlament Europejski, Rada i Komisja osiągnęły porozumienie w sprawie finansowania w ramach europejskiego planu naprawy gospodarczej na rzecz modernizacji infrastruktury i solidarności energetycznej projektów w zakresie energii i szerokopasmowego Internetu oraz oceny funkcjonowania reformy WPR. Projekty kwalifikujące się do finansowania przez Wspólnotę są wymienione we właściwych aktach prawodawczych.

Pakiet, którego celem jest zapewnienie dodatkowego bodźca gospodarce i poprawa bezpieczeństwa energetycznego, opiewa na 5 000 mln EUR w cenach bieżących:

- 3 980 mln EUR zostanie przeznaczone na finansowanie projektów energetycznych w ramach działu 1a ram finansowych: 2 000 mln EUR w 2009 i 1 980 mln EUR w 2010 roku.
  - Ponadto 1 020 mln EUR zostanie przeznaczone w ramach działu 2 na rozwój szerokopasmowego Internetu na obszarach wiejskich i na wsparcie działań związanych z nowymi wyzwaniami określonymi w kontekście oceny funkcjonowania.
-

## INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

## PARLAMENT EUROPEJSKI

**Zawiadomienie Parlamentu Europejskiego dotyczące Europejskiej Nagrody Obywatelskiej – CIVI  
EUROPAEO PRAEMIUM**

(2009/C 108/02)

Dnia 2 kwietnia 2009 r. Kapituła Europejskiej Nagrody Obywatelskiej zebrała się w Brukseli na posiedzeniu inauguracyjnym pod przewodnictwem Hans-Gert PÖTTERING, przewodniczącego Parlamentu Europejskiego. Na posiedzeniu Kapituły sporządzono listę laureatów nagrody za rok 2008, znajdującą się w załączniku.

Nagrody zostaną wręczone przez przewodniczącego Parlamentu Europejskiego, jednego z wiceprzewodniczących lub dowolnego posła odpowiednio upoważnionego przez przewodniczącego Parlamentu Europejskiego, podczas publicznej uroczystości w pobliżu miejsca zamieszkania laureatów.

**CIVI EUROPAEO PRAEMIUM****Laureaci**

- José María MUÑO A GANUZA
- Associação Nacional de Municípios Portugueses
- Kärntner Konsensgruppe
- Duna Televízió
- Verein zur Förderung des Städtepartnerschaft Leipzig-Travnik
- Lajos OSZLARI
- AEDE-Canarias
- Unrepresented Nations and Peoples Organisation (UNPO)
- Polska Akcja Humanitarna
- Naturpark Bayerischer Wald e.V.
- Divadlo z Pasáže
- Jochen GEWECKE
- Towarzystwo Bambrów Poznańskich
- Bürger Europas

- 
- Federação de Associações de Juventude dos Açores
  - Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδος
  - Europees Musikfestival voor de Jeugd
  - Francisca SAUQUILLO PÉREZ del ARCO
  - Campus 15
  - Franz-Josef MEYER
  - Grażyna ORLOWSKA-SONDEJ
  - Donaubüro-Ulm
  - Kolpingjugend Europa
  - Ulla RÜDENHOLZ
  - Jean Pierre DAULOUEDE
  - Susanna LIPOVAC und Kinderberg International e.V.
  - Amministratori del Comune di Lula 2002–2007
  - Kolegium Europy Wschodniej im. Jana Nowaka-Jeziorańskiego
  - Santiago SÁNCHEZ-AGUSTINO RODRÍGUEZ
  - Tomasz RÓŻNIAK
  - Wojciech WRZESIŃSKI
  - Raissa MURUMETS
  - Emberi Jogi KÖZPONT
  - Michael NIELSEN
  - Luigi CIOTTI
  - G700 Blog
  - Oud Limburgse Schuttersfederatie
-

## KOMISJA

**Zezwolenie na pomoc państwa w ramach przepisów zawartych w art. 87 i 88 Traktatu WE****Przypadki, wobec których Komisja nie wnosi sprzeciwu**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2009/C 108/03)

Data przyjęcia decyzji	17.3.2009
Numer środka pomocy państwa	N 756/07
Państwo członkowskie	Hiszpania
Region	Cataluña
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Instrumentos de apoyo a las PYMEs Innovadoras de INVERTEC (Plan de actuaciones 2009–2011)
Podstawa prawna	Ley organica 6/2006 de 19 de Julio 2006 de reforma del Estatuto de Autonomía de Cataluña and Ley 12/2005 de 17 de noviembre 2005 de nueva regulación del Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Kapitał podwyższonego ryzyka, małe i średnie przedsiębiorstwa
Forma pomocy	Dostarczenie kapitału podwyższonego ryzyka
Budżet	Roczne wydatki planowane w ramach programu pomocy 8,3 mln EUR Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu 25 mln EUR
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	do 31.12.2011
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:	Generalitat de Cataluña Gran Via de les Corts Catalanes, 69, 2a planta — 08010 Barcelona y Centro de Inovación y Desarrollo Empresarial (CIDEM) Paseo de Gràcia, 129 08008 Barcelona ESPAÑA
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Data przyjęcia decyzji	25.2.2009
Numer środka pomocy państwa	N 41/09
Państwo członkowskie	Niemcy
Region	Thüringen
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	ERDF-Risikokapitalfonds Thüringen
Podstawa prawna	Investitionsleitfaden der Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Kapitał podwyższonego ryzyka
Forma pomocy	Dostarczenie kapitału podwyższonego ryzyka
Budżet	Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu 40 mln EUR
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	do 30.6.2009
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG Gorkistraße 9 990984 Erfurt DEUTSCHLAND
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:  
[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

## IV

(Zawiadomienia)

## ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

11 maja 2009 r.

(2009/C 108/04)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3574	AUD	Dolar australijski	1,7835
JPY	Jen	132,82	CAD	Dolar kanadyjski	1,5676
DKK	Korona duńska	7,4490	HKD	Dolar hong kong	10,5198
GBP	Funt szterling	0,89860	NZD	Dolar nowozelandzki	2,2537
SEK	Korona szwedzka	10,5205	SGD	Dolar singapurski	1,9835
CHF	Frank szwajcarski	1,5057	KRW	Won	1 674,70
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	11,4055
NOK	Korona norweska	8,7020	CNY	Yuan renminbi	9,2615
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3562
CZK	Korona czeska	26,767	IDR	Rupia indonezyjska	14 114,82
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,7733
HUF	Forint węgierski	277,45	PHP	Peso filipińskie	64,098
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	43,8726
LVL	Łat łotewski	0,7092	THB	Bat tajlandzki	46,980
PLN	Złoty polski	4,3820	BRL	Real	2,8151
RON	Lej rumuński	4,1599	MXN	Peso meksykańskie	17,8577
TRY	Lir turecki	2,1136	INR	Rupia indyjska	67,2050

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.



## TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

### **Sprawozdanie specjalne nr 10/2008 pt. „Pomoc WE na rzecz rozwoju usług zdrowotnych w Afryce Subsaharyjskiej”**

(2009/C 108/05)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji swojego sprawozdania specjalnego nr 10/2008 pt. „Pomoc WE na rzecz rozwoju usług zdrowotnych w Afryce Subsaharyjskiej”.

Sprawozdanie to dostępne jest na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego: <http://www.eca.europa.eu>, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku.

Aby bezpłatnie otrzymać sprawozdanie w wersji papierowej i na płycie CD, należy zwrócić się do Trybunału Obrachunkowego, pisząc na adres:

Europejski Trybunał Obrachunkowy  
Unité „Communication et Rapports”  
12 rue Alcide De Gasperi  
L - 1615 Luxembourg  
LUXEMBOURG  
Tel.: + (352) 4398-1  
E-mail: [euraud@eca.europa.eu](mailto:euraud@eca.europa.eu)

lub wypełnić elektroniczny formularz zamówienia dostępny na stronie EU-Bookshop.

---

### **Sprawozdanie specjalne nr 12/2008 pt. „Instrument Przedakcesyjnej Polityki Strukturalnej (ISPA), 2000–2006”**

(2009/C 108/06)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji swojego sprawozdania specjalnego nr 12/2008 pt. „Instrument Przedakcesyjnej Polityki Strukturalnej (ISPA), 2000–2006”.

Sprawozdanie to dostępne jest na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego: <http://www.eca.europa.eu>, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku.

Aby bezpłatnie otrzymać sprawozdanie w wersji papierowej lub na płycie CD, należy zwrócić się do Trybunału Obrachunkowego, pisząc na adres:

Europejski Trybunał Obrachunkowy  
Unité „Communication et Rapports”  
12 rue Alcide De Gasperi  
L - 1615 Luxembourg  
LUXEMBOURG  
+352 4398-1  
E-mail: [euraud@eca.europa.eu](mailto:euraud@eca.europa.eu)

lub wypełnić elektroniczny formularz zamówienia dostępny na stronie EU-Bookshop.

---

## 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 108/07)

**Nr pomocy:** XA 38/09

**Planowane w ramach programu roczne wydatki lub łączna kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi:**  
5 mln EUR

**Państwo członkowskie:** Republika Federalna Niemiec

**Maksymalna intensywność pomocy:** Maksymalnie 100 %

**Region:** Freistaat Bayern

**Data realizacji:** Pomoc będzie przyznana od momentu umieszczenia w Internecie zestawienia informacji dotyczących programu pomocy.

**Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną:** Übernahme eines Teils der Kosten für die Impfdurchführung im Rahmen einer Notimpfung gegen Blauzungenkrankheit bei Rindern

**Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej:** Od dnia 1 marca 2009 r. do dnia 31 grudnia 2009 r.

**Podstawa prawna:**

**Cel pomocy:**

— Verordnung zum Schutz gegen die Blauzungenkrankheit (konsolidierte Fassung), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. August 2006 (elektronischer Bundesanzeiger Amtlicher Teil 43 2006 V1), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. Juli 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 1264), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Dezember 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 3144), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 2008 (eBAnz AT142 2008 V1)

Aby zapobiec szybkiemu rozprzestrzenianiu się choroby niebieskiego języka i związanemu z nią zagrożeniu dla gospodarstw rolnych, w całej Bawarii należy przeprowadzić szybkie i obejmujące cały obszar szczepienie interwencyjne. Związany z tym nadrzędny interes państwowy polega na szybkim uodpornieniu populacji zwierząt. Nie chodzi przy tym jedynie o utrzymanie wartości pojedynczych sztuk zwierząt, lecz przede wszystkim o wzmocnienie odporności danej populacji zwierząt oraz redukcję źródeł infekcji, przez które choroba jest przenoszona.

— Verordnung über bestimmte Impfstoffe zum Schutz vor der Blauzungenkrankheit vom 2. Mai 2008 (BAnz. 2008 Nr. 67 S. 1599)

Celem pomocy jest rekompensata kosztów poniesionych przez rolników w związku z zapobieganiem i zwalczaniem zaraźliwej choroby niebieskiego języka, która jest chorobą zwierząt.

— Rozporządzenie (WE) nr 1266/2007 w sprawie przepisów wykonawczych w odniesieniu do zwalczania choroby niebieskiego języka

Z pomocy korzystają małe i średnie przedsiębiorstwa w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1857/2006.

— Satzung über die Leistungen der Bayerischen Tierseuchenkasse (Leistungssatzung) vom 16. Oktober 2008 (StAnz Nr. 43/2008), (XA 287/2008)

Pomoc zostaje udzielona podmiotom nie w formie bezpośrednich wypłat sum pieniężnych, lecz w formie dofinansowywanych usług. Bawarskie Ministerstwo ds. Środowiska i Zdrowia pokrywa część weterynaryjnych kosztów przeprowadzenia szczepień oraz dokonuje płatności bezpośrednio na rzecz bawarskiego funduszu na rzecz walki z chorobami zwierząt (Bayerische Tierseuchenkasse). Fundusz pokryje koszty poniesione przez weterynarzy dokonujących szczepień. Zadaniem rolników jest wyszukanie weterynarzy i zlecenie im wykonania szczepień.

— Decyzja Komisji 2008/897/WE z dnia 28 listopada 2008 r. zatwierdzająca roczne i wieloletnie programy oraz wkład finansowy Wspólnoty w zakresie zwalczania, kontroli i monitorowania niektórych chorób zwierząt i chorób odzwierzęcych, przedstawione przez państwa członkowskie na 2009 rok i na lata następne (Dz.U. L 322 z 2.12.2008, s. 39)

Pomoc nie dotyczy środków, których koszty, zgodnie z prawem wspólnotowym, ponoszą same gospodarstwa rolne.

Przejęcie kosztów związanych ze szczepieniami podstawowymi jeszcze niezaszczepionego bydła w Bawarii i szczepieniami powtórными bydła w Bawarii już objętego szczepieniami podstawowymi; całkowite koszty przeprowadzenia szczepień wynoszą około 6,3 mln EUR.

**Podstawa prawna pomocy:** Art. 10 ust. 1, 3–8 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006

**Sektor(-y) gospodarki:** Hodowcy (gospodarstwa rolne) zajmujący się chowem bydła

**Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:**

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Rosenkavalierplatz 2  
Postfach 810140  
81901 München  
DEUTSCHLAND

**Ewentualne pytania proszę kierować do:**

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Referat C/6  
Ludwigstr. 2  
80539 München  
DEUTSCHLAND

**Adres internetowy:**

Podstawa prawna:

<http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/blauzungenimpfstv/gesamt.pdf>

<http://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/blauzungenkrankheit.htm>

<http://portal.versorgungskammer.de/portal/page/portal/btsk/btskrg/leistungssatzung2009.pdf>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:322:0039:0049:DE:PDF>

Program pomocy:

<http://www.stmug.bayern.de/tiergesundheit/krankheiten/blauzunge/beihilfe.htm>

**Inne informacje:** —

---

## V

(Ogłoszenia)

## PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA

## Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.5377 – SNCF-VFE P/Bolloré/JV)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2009/C 108/08)

1. W dniu 4 maja 2009 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> i po odesłaniu sprawy zgodnie z art. 4 ust. 5 tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Voyage France Europe Partenaires („VFE P”, Francja), należące do grupy SNCF, kontrolowanej przez państwo francuskie, i przedsiębiorstwo Bolloré SA („Bolloré”, Francja) przejmują w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady wspólną kontrolę nad wspólnym przedsiębiorcą („JV”, Francja) w drodze zakupu akcji w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

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

- w przypadku VFE P: kolejowe przewozy pasażerskie we Francji i za granicą,
- w przypadku SNCF: kolejowe przewozy pasażerskie i transport towarów,
- w przypadku Bolloré: holding, którego działalność obejmuje sześć obszarów: (i) produkcja towarów przemysłowych; (ii) świadczenie usług logistycznych transportowych; (iii) dystrybucja produktów naftowych; (iv) komunikacja i media; (v) zarządzanie plantacjami oraz (vi) zarządzanie portfelem udziałów w holdingu,
- w przypadku JV: marketing i świadczenie usług w zakresie dostępu do Internetu i portalu multimedialnego w pociągach szybkobieżnych TGV we Francji i za granicą.

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 <sup>(2)</sup>, 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 przesyłać do Komisji faksem (+32 2 2964301 lub 2967244) lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5377 – SNCF-VFE P/Bolloré/JV, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussels  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32.

## INNE AKTY

## KOMISJA

**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 108/09)

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

## DOKUMENT JEDNOLITY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„CORNISH SARDINES”****WE NR: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007****CHOG ( X ) CHNP ( )****1. Nazwa:**

„Cornish Sardines”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Zjednoczone Królestwo

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

*Cornish Sardines* to nazwa nadana rybie pelagicznej z gatunku *Sardina pilchardus*, która jest poławiana w promieniu sześciu mil od wybrzeża Kornwalii, a następnie wyładowywana i przetwarzana w hrabstwie Kornwalii. Potoczna nazwa tej ryby to *pilchard* (sardynka).

*Cornish sardines* to ryby o metalicznozielonym lub oliwkowym grzbiecie ze złotymi bokami i perłowo srebrną stroną brzuszną przechodzącą stopniowo w srebrzystą biel. Przygrzbietowe części boków pokrywają ciemne plamki, które niekiedy występują również w dwóch lub trzech rzędach w niższych partiach boków. Wielkość ryby może zmieniać się w czasie sezonu. Każdy kilogram sardynek musi zawierać od 9 do 18 sardynek.

Świeże mięso ryby jest jędrne i delikatne. Szybko jednak mięknie i w temperaturach powyżej 1 °C psuje się tym szybciej, im wyższa jest temperatura. Indywidualna wartość smakowa różni się w zależności od stopnia świeżości ryby i zawartości tłuszczu w mięsie.

Świeże *Cornish Sardines* powinny być żywo ubarwione i jędrne, większość łusek powinna być nienaruszona, a barwa skrzelii ciemnoróżowa lub czerwona. Ryby powinny być dobrze odżywione i mieć świeży zapach, a najlepsze są późnym latem, wtedy są niewysuszone i bardzo smaczne. *Cornish Sardines* mogą być sprzedawane w postaci świeżej lub mrożonej.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Surowce:*

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Ryby muszą być poławiane w obrębie obszaru znajdującego się w jurysdykcji Komitetu ds. Rybołówstwa Kornwalii (CSFC) – do sześciu mil od wybrzeża Kornwalii; muszą być wyladowywane i przetwarzane na terenie hrabstwa Kornwalii.

Przetwarzanie w tym kontekście jest rozumiane jako jedna z następujących czynności lub ich połączenie: filetowanie, odgławianie, patroszenie, zamrażanie, marynowanie, solenie i pakowanie.

- Filetowanie jest zdefiniowane jako ręczne lub mechaniczne oddzielanie głowy i kręgosłupa od mięsa.
- Odgławianie i patroszenie jest zdefiniowane jako usuwanie głowy i jelita, z jednoczesnym usunięciem płetwy ogonowej lub pozostawieniem jej.
- Zamrażanie jest zdefiniowane jako umieszczenie i przechowywanie całego produktu w temperaturze poniżej zera stopni Celsjusza, dzięki czemu przechodzi on w stan stały.
- Solenie lub marynowanie jest zdefiniowane jako konserwowanie produktu poprzez zredukowanie zawartości wody w produkcie w wyniku dodania soli lub kwasów w celu stworzenia niekorzystnego środowiska dla bakterii gnilnych.
- Pakowanie jest zdefiniowane jako umieszczanie w osobnych pojemnikach o pojemności mniejszej niż 10 kg.

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

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nie dotyczy.

**4. Związek określenie obszaru geograficznego:**

Hrabstwo Kornwalii łącznie z obszarem wód przybrzeżnych będącym w jurysdykcji Komitetu ds. Rybołówstwa Kornwalii (CSFC) – do sześciu mil od wybrzeża Kornwalii.

Jurysdykcja Rejonu Rybołówstwa Kornwalii została ustanowiona zarządzeniem na mocy ustawy *Sea Fisheries Regulation Act* z 1988 r. i uprawniała do wydawania rozporządzeń w celu regulowania połowów w obrębie okręgu. SCFC jest odpowiedzialny za ustawowe egzekwowanie przepisów dotyczących rybołówstwa w obrębie wybrzeża Kornwalii. Objęty jurysdykcją rejon przybrzeżny rozciąga się na 6 mil w głąb morza, czyli około 1 350 mil morskich.

**5. Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Istnieje bardzo specyficzny związek między obszarem geograficznym a metodami stosowanymi w rybołówstwie obejmującymi połów, wyladunek i przetwarzanie *Cornish Sardines*: stanowią one dobrze udokumentowane, tradycyjne metody rybołówstwa. *Cornish Sardine* przyciąga do tego obszaru geograficznego środowisko, tj. warunki dostępne w płytkich wodach zatok w pobliżu wybrzeża Kornwalii. Wody te stanowią środowisko preferowane przez te ryby. Oscylacja północnoatlantycka jest najważniejszym zjawiskiem pogodowym obszaru Atlantyku, w którym leży Kornwalia, i jest ona zasadniczo odpowiedzialna za temperatury i pływy, które decydują również o tym, gdzie występuje fitoplankton, tj. podstawa pożywienia *Cornish Sardines*.

Specyficzny związek z obszarem geograficznym polega na tym, że połowy sardynek odbywają się wtedy, gdy ryby przepływają do tych płytkich zatok. Ta charakterystyczna technika połowowa przypomina tradycyjne praktyki poprzednich pokoleń.

Tradycyjnie ryby były poławiane, gdy przyplwały bliżej brzegu. W przeszłości zwiadowcy pełniący straż wypatrywali z klifów ławic ryb; gdy je zauważono, z punktów obserwacyjnych (za pomocą lokalnego semafora) naprowadzano na nie statki. Granicę obszaru wyznaczała linia leżąca w zasięgu wzroku widoczna ze szczytu klifów. Tradycja ta nie zaginęła; wiedzę o tym, gdzie gromadzą się ryby, przekazywano z pokolenia na pokolenie. Jedynie wypatrywanie ryb z wierzchołka klifu zostało zastąpione nowoczesną technologią. Wprowadzanie nowoczesnej technologii oznacza, że odległość od brzegu zwiększała się na przestrzeni dziesięcioleci, ale lokalne floty nadal pozostają w zasięgu wzroku z brzegu, podążając za rybami, które gromadzą się w płytkich wodach. Połowy ryb odbywają się w obrębie obszaru geograficznego wyznaczonego granicą 6 mil narzuconą przez CSFC, dlatego też obszar ten w pełni odpowiada obszarowi połowu ryb.

Ponieważ ryby są delikatne, trzeba je szybko wyładować. Małe łodzie przybywające z lokalnych portów w każdym z rejonów powracają do nich, przy czym wszystkie te porty leżą granicach Kornwalii. W ten sposób zachowana zostaje tradycja tego rybołówstwa.

## 5.2. Specyfika produktu:

Wieloletnia, historyczna tradycja oraz technika połowu, wyładunku i przetwarzania sardynek w specyficznym obszarze geograficznym stanowi podstawę związku z obszarem geograficznym. Ryby są obecnie poławiane za pomocą nowoczesnych, zrównoważonych technik połowowych, które zapewniają prawidłowe zarządzanie połowami.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:

### P o ł ó w

Cykl życia ryb wymusza na nich konieczność przebywania blisko brzegu. Pojawianie się ławic doprowadziło do powstania tradycyjnych metod połowu, w które z biegiem czasu zaczęły angażować się całe społeczności. Rybacy i miejscowi mieszkańcy razem uczestniczyli w połowach.

Choć metody zmieniły się, połowy tych ryb pozostały istotną częścią gospodarki Kornwalii. Różne floty nadal prowadzą połowy *Cornish Sardines* z portów, przystani i zatoczek rozrzuconych wzdłuż 329 mil linii brzegowej Kornwalii.

Wieloletnia tradycja łowienia ryb w tym obszarze jest w oczywisty sposób widoczna w umiejętnościach nabytych przez kornwalijskich rybaków. Umiejętności, które były przekazywane z pokolenia na pokolenie, obejmują zdolność lokalizowania sardynek, a także wynikające z doświadczenia delikatne obchodzenie się z narzędziami do połowów.

Udany połów zależy również od tradycyjnej zespołowej pracy statków – kilku statków z jednego portu lub grupy współpracujących firm.

### Wyładunek i przetwarzanie

Dawniej w każdym porcie znajdowały się obiekty przeznaczone do przechowywania i przetwarzania ryb (*fish cellars*), a miejscowa ludność uczestniczyła we wszystkich pracach, aby dopilnować szybkiego przetworzenia ryb. Podobnie dziś delikatny charakter ryb wymaga ich szybkiego wyładunku. Łodzie wyładują ryby w lokalnych kornwalijskich portach, skąd są one przekazywane do fabryk w Kornwalii, gdzie są pakowane, przechowywane i przetwarzane.

Ryby są przetwarzane na określonym obszarze hrabstwa Kornwalii. Obszar ten obejmuje tradycyjne zatoczki i porty, w których dawniej były przetwarzane ryby. Nowoczesna technologia i normy higieny oraz wzrost zainteresowania terenami nadmorskimi sprawiły, że rolę dawnych przechowalni i przetwórnicy ryb zlokalizowanych w wiejskich portach przejęły zakłady usytuowane na terenach przemysłowych, ale wszystkie te zakłady nadal znajdują się w Kornwalii, zgodnie z opisem obszaru geograficznego.

Świeże ryby, w całości, umieszcza się w lodzie i w przenośnych lodówkach o pojemności ok. 10 kg w celu dostarczenia ich do klientów. W innych przypadkach ryby są mrożone i pakowane w pudła lub torby izotermiczne, a następnie dostarczane klientom. Ryby muszą być przetwarzane na obszarze Kornwalii.

#### Renoma

Nazwa Kornwalii i „Cornish” używana jest od wieków w odniesieniu do produktów rybnych, dlatego też jej renoma jest silnie związana z rybami poławianymi, wyładowywanymi i przetwarzanymi na odnośnym obszarze geograficznym.

Pierwszy zarejestrowany eksport solonych sardynek (znanych wówczas pod nazwą *pilchards*) miał miejsce w 1555 r. w kornwalijskim porcie Looe. W XVII i XVIII wieku eksport tych ryb stał się jednym z filarów kornwalijskiego przemysłu rybnego z największą zarejestrowaną liczbą wyładunków, która w 1871 r. odpowiadała 16 000 ton. Głównymi odbiorcami były europejskie kraje katolickie, szczególnie Włochy, gdzie produkt znany był, na północy, pod nazwą „Salacche Inglesi”.

Stosowanie nazwy *Cornish Sardine* i renoma dotycząca jakości produktu jeszcze bardziej rozpowszechniły się na przestrzeni ostatnich 10 lat dzięki wyłożonej pracy członków Stowarzyszenia ds. Zarządzania *Cornish Sardine* i wysokiej jakości ich produktu. Sprzedaż *Cornish Sardines* wzrosła szczególnie na rynku detalicznym Zjednoczonego Królestwa, na którym cieszą się one dużym uznaniem.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/cornishsardines-pdo.pdf>

---



**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 108/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”**

**Nr WE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006**

**CHOG ( ) CHNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):**

Klasa 1.3 Sery

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

W momencie wprowadzania do obrotu CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” charakteryzuje się następującymi cechami: zewnętrzna część produktu gotowego może mieć barwę od białej o odcieniu kości słoniowej do żółtej o odcieniu bursztynowym.

Po zakończeniu sezonowania masa poszczególnych kręgów CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” wynosi od 500 (pięciuset) do 1 900 (tysiąca dziewięciuset) gramów. Sery mają kształt nieregularny, z występującymi zaokrągleniami i zagłębieniami, powierzchnia jest wilgotna i tłusta, w niektórych przypadkach może być pokryta skondensowanym tłuszczem i pleśnią, które dają się łatwo usunąć przez zeszkobanie. Obecność na powierzchni drobnych spękań i ewentualnych mniej lub bardziej intensywnych plam o żółtej barwie ochry jest jedną z cech produktu. Skórki nie ma lub jest nieznacznie zaznaczona. Miąższ ma konsystencję półtwardą, łatwo kruszącą się, barwę białą o odcieniu bursztynowym lub lekko słomkowym. Zapach jest charakterystyczny i trwały, czasem intensywny, bogaty w nuty przypominające podszycie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli.

Smak jest różny w zależności od składu sezonowanego sera i może mieć następujące cechy:

— ser owczy ma smak bogaty oraz wyraźny, intensywny i przyjemny posmak, lekko ostry, mniej lub bardziej zaznaczony;

— ser krowi jest delikatny i łagodny, umiarkowanie słony i lekko kwaskowaty, z lekką nutą goryczy;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

— ser mieszany ma smak przyjemny i wyważony między ostrym a łagodnym z gorzkawą nutą.

W serze CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” nie ma wyraźnej różnicy między mięszem a skórką, dlatego też spożywa się go w całości bez usuwania zewnętrznej części skórki; ewentualnie w przypadku wyraźnych plam lub nagromadzenia tłuszczu usuwa się je, delikatnie zdrapując z powierzchni.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi ponad 32 %.

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

Surowcem do produkcji „Formaggio di Fossa di Sogliano” CHNP jest mleko owcze i krowie, pochodzące z hodowli pochodzących z określonego obszaru geograficznego. Rasy krów, których mleko stosuje się do produkcji sera, to Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa i ich krzyżówki, natomiast rasy owiec to Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese delle Langhe i Pinzirita oraz ich krzyżówki.

Stosowane do produkcji mleko pochodzi z dwóch udojów dziennie. Ser musi być produkowany z jednego z następujących rodzajów mleka lub ich mieszanki:

— mleko owcze pełne: SER OWCZY

— mleko krowie pełne: SER KROWI

— mieszanka mleka pełnego krowiego (nie więcej niż 80 %) i mleka pełnego owczego (nie mniej niż 20 %): SER MIESZANY

Właściwości mleka są następujące:

#### MLEKO KROWIE

Tłuszcz p/v % = > 3,4

Białko p/v % = > 3,0

Zawartość bakterii UF/ml = < 100 000

Komórki somatyczne/ml = < 350 000

Laseczki beztlenowe/litr brak

Substancje inhibujące brak

Punkt zamarzania °C = < 0,520

#### MLEKO OWCZE

Tłuszcz p/v % = > 6,0

Białko p/v % = > 5,4

Zawartość bakterii UF/ml = < 1 400 000

Komórki somatyczne/ml = < 1 400 000

Substancje inhibujące brak

Używane jest mleko surowe, ale dopuszcza się też stosowanie mleka pasteryzowanego. Zabronione jest stosowanie dodatków.

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

Karmienie zwierząt może odbywać się zarówno przez stabulację jak i wypas pastwiskowy. Podstawowe pożywienie zwierząt karmionych metodą stabulacji stanowi pasza, składająca się z traw i roślin strączkowych zbieranych na jednogatunkowych, kilkogatunkowych lub wielogatunkowych łąkach położonych na terenie określonym w pkt 4, które ze względu na klimat i właściwości gleby mają wpływ na jakość produkowanego mleka. Zwierzęta wypasane odżywiają się ekstraktami paszowymi ze skoszonego siana oraz łąk wielogatunkowych naturalnych bogatych we florę z gatunków trawiastych i drzewiastych oraz krzewów. Karmienie suszem paszowym lub zielonką oraz wypas pastwiskowy mogą być uzupełniane paszami prostymi (składającymi się z jednego rodzaju zbóż) lub złożonymi (składającymi się z kilku rodzajów zbóż) oraz ewentualnym dodatkiem substancji mineralnych lub witaminowych. Uzupełnienie diety paszami nie może stanowić więcej niż 30 % łącznej dziennej racji żywnościowej. Niedozwolone jest stosowanie kiszzonek.

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

Operacje produkcji mleka, przekształcania mleka w masę serową i sezonowanie w ziemi (tzw. *infossatura*), które stanowią poszczególne fazy produkcji CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano”, muszą odbywać się na obszarze produkcji, określonym w pkt 4.

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

W celu zachowania cech produktu CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” jest rozprawadzany na rynku w następujących opakowaniach:

- A. sprzedaż w workach używanych do sezonowania
- B. sprzedaż całych kręgów lub ich części pakowanych próżniowo
- C. sprzedaż kręgów całych lub porcjowanych w zafoliowanych tackach
- D. sprzedaż kręgów całych lub porcjowanych opakowanych w papier odpowiedni do zastosowań spożywczych.

Powyższe opakowania CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” mogą być następnie zapakowane w worki z materiału, opakowania papierowe lub skrzynie drewniane i kartonowe.

Operacje porcjowania i pakowania muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, ponieważ po okresie sezonowania (*infossatura*) w wyniku procesu fermentacji beztlenowej, jaki zachodzi na tym etapie obróbki, ser pozbawiony jest już wyraźnie zaznaczonej skórki, zabezpieczającej miąższ, a kręgi są wilgotne i pokryte tłuszczem i niezabezpieczone przed wysuszeniem i twardnieniem. Z tego względu konieczne jest, by produkt był pakowany przed wprowadzeniem do obrotu handlowego, aby zapobiec powstawaniu pęknięć i szczelin w miąższu oraz aby zachować charakterystyczne cechy produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie należy nadrukować w sposób wyraźny i czytelny oprócz logo nazwy, wspólnotowego symbolu graficznego i odpowiednich informacji (zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 z późniejszymi zmianami) i informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa, również następujące dodatkowe informacje:

rodzaj mleka użytego do produkcji (owcze, krowie, mieszane);

napis „z mleka surowego” w przypadku serów, które produkowane są z mleka niepoddawanego pasteryzacji;

nazwisko i firmę lub zastrzeżony znak towarowy oraz adres siedziby zakładu serowarskiego lub sezonującego (*infossatore*), adres siedziby przedsiębiorstwa pakującego, jeśli produkt pakowany jest przez przedsiębiorstwo inne niż zakład serowarski lub sezonujący;

numer zezwolenia dla zakładu sezonującego i skrót „PRM” w przypadku sezonowania wiosennego lub „EST” w przypadku sezonowania letniego.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” składa się z wystylizowanego rysunku dołu do sezonowania sera (tzw. *fossa*), którego zewnętrzne kontury w kształcie trapezu równoramiennego przedstawiają piaskowiec, a kontury wewnętrzne przedstawiają kręgi serów, wychodzące z otwartej krótszej podstawy trapezu równoramiennego. W środku dołu umieszczony jest rysunek słońca – heraldyczny symbol Signorii Malatesta. Rysunki wykonane są kolorem czerwonym na tle koloru słomkowożółtego. Pod półkolem, które wyznacza dłuższa podstawa trapezu w pierwszej linii znajduje się napis „FORMAGGIO DI FOSSA” a w drugiej linii napis „DI SOGLIANO D.O.P”. W górnej części wokół wystylizowanego rysunku dołu umieszczony jest półkole napis „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” celem wykazania ciągłości historycznej i związku z obszarem produkcji.

Powierzchnia zajmowana przez powyżej opisaną logo identyfikacyjną nie może stanowić mniej niż 25 % całkowitej powierzchni etykiety.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Formaggio di Fossa di Sogliano” CHNP obejmuje całe terytorium prowincji Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno oraz część terytorium prowincji Bologna, obejmującą gminy: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” leży wzdłuż pagórkowatego łańcucha i przedgórza pasma apenińskiego między regionami Romagna i Marche. Cechy geomorfologiczne to przeplatające się występujące osady gliniaste, piaszczyste i ich przewarstwienia, należące do warstw dolnego pliocenu i obecnego czwartorzędu. Doły wykopane są w tworach, składających się z różnych piaskowców mikowo-skaleniovych, na ogół luźno zespolonych o barwie żółto-brunatnej lub żółtawej, stanowiących warstwy o grubości zmiennej od około 30–40 cm do 1 m, przewarstwione cienkimi warstwami glin marglowych szarych i szaroniebieskich.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Formaggio di Fossa di Sogliano” odróżnia się od innych produktów, należących do tej samej kategorii towarowej, charakterystycznym i trwałym zapachem, czasem intensywnym, bogatym w nuty przypominające podszybie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli. Cechy te są ściśle związane z metodą produkcji, której etap sezonowania w dołach (*infossatura*) stanowi niewątpliwie specyficzny element. Przed sezonowaniem sera doły są odpowiednio przygotowywane następującą metodą: w okresie spoczynku dół jest zamknięty drewnianą pokrywą i dodatkowo piaskiem i kamieniami; przed użyciem dół jest otwierany i przewietrzany, a następnie dezynfekowany ogniem i dymem, przez palenie w jego wnętrzu niewielkich ilości słomy zbożowej. Po wygaszeniu ognia dół oczyszcza się, usuwając wszelkie pozostałości popiołu; na dzień przygotowuje się z płyt z nieobrobionego drewna podest, który ma umożliwić odciekanie płynnego tłuszczu wydzielającego się w procesie fermentacji sera podczas sezonowania; wyścielane są również ściany dołu warstwami słomy zbożowej o grubości co najmniej 10 cm, podtrzymywanymi palisadą z pionowo ustawionych trzciny; dół wypełniany jest w ten sposób, że zapakowane w worki sery układane są warstwami jedne na drugich aż do całkowitego wypełnienia dołu; po okresie stabilizacji, nie dłuższym niż 10 dni, można uzupełnić powstałą przestrzeń produktami tego samego rodzaju; po całkowitym wypełnieniu dołu zamyka się otwór płachtami niebarwionego płótna odpowiedniego do zastosowań spożywczych lub słomą, co ma na celu uniemożliwienie parowania. Następnie dół zamykany jest drewnianą pokrywą uszczelnioną gipsem lub zaprawą wapienno-piaskową. Dopuszcza się dodatkowe przykrycie kamieniami, pyłem piaskowca, piaskiem lub płytami. Od tego momentu rozpoczyna się sezonowanie. Zabrania się otwierania dołów przez cały okres sezonowania. Czas trwania *infossatura* wynosi od co najmniej 80 dni do nie więcej niż 100 dni.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Wniosek o zarejestrowanie „Formaggio di Fossa di Sogliano” uzasadniony jest wyjątkowymi cechami procesu produkcyjnego, nierozdzielnie związanego ze specyfiką środowiska naturalnego i klimatu, a także ze ściśle lokalną tradycyjną metodą, wiernie i nieustannie przekazywaną przez wieki, którą opanowali tylko miejscowi *infossatori*, przekazujący wiedzę i „wycucie” z pokolenia na pokolenie. Metoda sezonowania sera przez zakopywanie w dołach pojawiła się w okresie średniowiecza i szybko stała się nierozdzielną częścią kultury wiejskiej obszaru położonego na styku regionów Romagna i Marche między dolinami rzek Rubikon i Marecchia, rozciągającego się aż po rzekę Esino. Metoda ta wynikała oczywiście z konieczności zakonserwowania produktu, a także uchronienia go przed kradzieżami przez ludy i wojska, które w ciągu wieków dokonywały prób zajęcia tych terenów. Doły były sztucznie drążone w warstwach piaskowca i pozostawiane w stanie nieobrobionym. Ta metoda stała się później tak powszechna, że uregulowano ją ścisłymi przepisami prawnymi. Pierwsze dokumenty, mówiące o dołach i technice sezonowania zwanej *infossatura*, sięgają XIV w. i znajdują się w archiwach rodziny Malatesta, właściciela tych terenów. Od 1350 r. signoria rodu Malatesta ustanowiła w obrębie murów miasta „Compagnia dell'Abbondanza”, w *castrum* i *tumbae*, zagrodach wiejskich rozsianych na całym terenie. Doły były wykorzystywane do przechowywania, ukrywania, konserwowania zbóż i różnego rodzaju pożywienia oraz do sezonowania sera na wypadek napaści, epidemii, głodu oraz aby uniknąć stosowania bardzo ostrych klauzul umów, które regulowały funkcjonowanie kolonii. Ten stałe i wiernie przekazywany przez wieki zwyczaj przetrwał w formie zgodnej z zasadami określonymi w kodeksach rodziny Malatesta.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg)

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.



## V Ogłoszenia

## PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

**Komisja**

2009/C 108/08	Zgłoszenie zamiaru koncentracji – (Sprawa COMP/M.5377 – SNCF-VFE P/Bolloré/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> ..... 10
---------------	--

## INNE AKTY

**Komisja**

2009/C 108/09	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 ..... 11
2009/C 108/10	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 ..... 15



---

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG

## 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](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>**