

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

C 38



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 53

16 lutego 2010

<u>Powiadomienie nr</u>	<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
II <i>Komunikaty</i>		
KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
<b>Komisji Europejskiej</b>		
2010/C 38/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 38/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> ...	1
IV <i>Informacje</i>		
INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
<b>Komisji Europejskiej</b>		
2010/C 38/03	Kursy walutowe euro .....	2

**PL**

 Cena:  
 3 EUR

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

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

## V Ogłoszenia

## PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

**Komisji Europejskiej**

2010/C 38/04	Zaproszenie do składania wniosków na 2010 r. w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013 (Decyzja Komisji C(2010) 607) .....	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Rozwój, rozpowszechnianie, promocja i szkolenia – Zaproszenie do składania wniosków – EACEA/03/10 – Wsparcie dla ponadnarodowej dystrybucji filmów europejskich – schemat „automatyczny” 2010 .....	4

## PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

**Komisji Europejskiej**

2010/C 38/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	--	---

## INNE AKTY

**Rada**

2010/C 38/07	Ogłoszenie dla osób, podmiotów i organów, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane we wspólnym stanowisku Rady 2004/161/WPZiB .....	7
--------------	---	---

**Komisji Europejskiej**

2010/C 38/08	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 .....	8
2010/C 38/09	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 .....	13



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

## II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 38/01)

W dniu 11 grudnia 2009 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32009M5648. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 38/02)

W dniu 26 listopada 2009 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32009M5652. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

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

15 lutego 2010 r.

(2010/C 38/03)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3607	AUD	Dolar australijski	1,5304
JPY	Jen	122,42	CAD	Dolar kanadyjski	1,4253
DKK	Korona duńska	7,4437	HKD	Dolar hong kong	10,5736
GBP	Funt szterling	0,86760	NZD	Dolar nowozelandzki	1,9510
SEK	Korona szwedzka	9,8805	SGD	Dolar singapurski	1,9203
CHF	Frank szwajcarski	1,4661	KRW	Won	1 572,96
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,4855
NOK	Korona norweska	8,0530	CNY	Yuan renminbi	9,2977
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3093
CZK	Korona czeska	26,002	IDR	Rupia indonezyjska	12 722,54
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,6609
HUF	Forint węgierski	271,38	PHP	Peso filipińskie	62,973
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	41,1370
LVL	Łat łotewski	0,7085	THB	Bat tajlandzki	45,155
PLN	Złoty polski	4,0168	BRL	Real	2,5284
RON	Lej rumuński	4,1150	MXN	Peso meksykańskie	17,5857
TRY	Lir turecki	2,0611	INR	Rupia indyjska	63,0340

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

## V

(Ogłoszenia)

## PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

**Zaproszenie do składania wniosków na 2010 r. w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013**

**(Decyzja Komisji C(2010) 607)**

(2010/C 38/04)

Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Energii i Transportu, niniejszym ogłasza zaproszenie do składania wniosków w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013 w celu przyznania dotacji w następujących dziedzinach:

Dziedzina nr 12: projekty z zakresu zarządzania ruchem lotniczym/funkcjonalnych bloków przestrzeni powietrznej (ATM/FAB). Maksymalna kwota dostępna na dotacje na 2010 r. wynosi 20 mln EUR.

Termin składania wniosków upływa w dniu 30 kwietnia 2010 r.

Pełny tekst zaproszenia do składania wniosków jest dostępny na stronie internetowej:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 – ROZWÓJ, ROZPOWSZECHNIANIE, PROMOCJA I SZKOLENIA****Zaproszenie do składania wniosków – EACEA/03/10****Wsparcie dla ponadnarodowej dystrybucji filmów europejskich – schemat „automatyczny” 2010**

(2010/C 38/05)

**1. Cele i opis**

Podstawą niniejszego zaproszenia do składania wniosków jest decyzja Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1718/2006/WE z dnia 15 listopada 2006 r. w sprawie wprowadzenia w życie programu wspierającego europejski sektor audiowizualny (MEDIA 2007).

Jednym z celów programu jest wspieranie i zachęcanie do szerszej ponadnarodowej dystrybucji nowych filmów europejskich poprzez zapewnianie funduszy dystrybutorom na podstawie wyników, jakie osiągają na rynku, dla ponownego zainwestowania w nowe zagraniczne filmy europejskie.

Celem schematu jest również wspieranie rozwoju powiązań między sektorami produkcji i dystrybucji, ulepszając w ten sposób udział w rynku filmów europejskich oraz konkurencyjność europejskich firm.

**2. Kwalifikujący się wnioskodawcy**

Niniejsze zaproszenie jest skierowane do europejskich firm specjalizujących się w dystrybucji utworów europejskich w kinach i których działalność przyczynia się do osiągnięcia powyższych celów programu MEDIA opisanych w decyzji Rady.

Wnioskodawcy muszą mieć siedzibę w jednym z następujących krajów:

- 27 krajów Unii Europejskiej,
- kraje EFTA,
- Szwajcaria,
- Chorwacja.

**3. Kwalifikujące się działania**

Funkcjonowanie „automatycznego” schematu wsparcia jest dwuetapowe:

- utworzenie potencjalnego funduszu, proporcjonalnego do liczby biletów wstępu sprzedanych na zagraniczne filmy europejskie w państwach uczestniczących w programie, do kwoty określonej wysokości na film i dostosowanej dla każdego kraju,
- ponowne inwestowanie potencjalnego funduszu: utworzony przez każdą firmę fundusz należy ponownie zainwestować w 3 moduły (3 typy działań) do dnia 1 października 2011 r.:
  - 1) wspólna produkcja zagranicznych filmów europejskich;
  - 2) nabycie praw do dystrybucji, np. za pomocą minimalnych gwarancji, zagranicznych filmów europejskich; i (lub)
  - 3) koszty montażu (kopie, dubbing i napisy), koszty promocji i reklamy zagranicznych filmów europejskich.

Działania typu 1 i 2:

- maksymalny czas trwania działań wynosi 30 miesięcy,
- działania należy rozpocząć w dniu 1 sierpnia 2010 r. i zakończyć w dniu 1 lutego 2013 r.

Działanie typu 3:

- maksymalny czas trwania działań wynosi 42 miesiące,
- działania należy rozpocząć w dniu 1 lutego 2010 r. i zakończyć w dniu 1 sierpnia 2013 r.

#### 4. Kryteria przyznawania dotacji

Potencjalny fundusz będzie przyznany kwalifikującym się europejskim firmom dystrybucyjnym na podstawie liczby sprzedanych biletów na zagraniczne filmy europejskie rozpowszechniane przez wnioskodawcę w roku referencyjnym (2009 r.). W ramach dostępnych zasobów budżetowych potencjalny fundusz zostanie obliczony na podstawie stałej kwoty na kwalifikującego się uczestnika.

Wsparcie będzie miało formę potencjalnego funduszu („fundusz”) dostępnego dla dystrybutorów w celu ponownych inwestycji w nowe zagraniczne filmy europejskie.

Środki z funduszu można ponownie zainwestować w:

- 1) produkcję nowych zagranicznych filmów europejskich (tj. filmów nieukończonych w dniu wnioskowania o ponowną inwestycję);
- 2) spełnienie minimalnych gwarancji dystrybucji nowych zagranicznych filmów europejskich;
- 3) pokrycie kosztów dystrybucji, np. promocji i reklamy, nowych zagranicznych filmów europejskich.

#### 5. Budżet

Całkowity dostępny budżet wynosi 18 150 000 EUR.

Nie ustalono kwoty maksymalnej.

Przyznany udział finansowy stanowi dotację. Finansowe wsparcie Komisji nie może przekroczyć 40 %, 50 % lub 60 % całkowitych kosztów kwalifikowanych.

Agencja zastrzega sobie prawo do nieprzyznania wszystkich dostępnych środków.

#### 6. Termin składania wniosków

Propozycje „utworzenia” potencjalnego funduszu należy przesłać (decyduje data stempla pocztowego) najpóźniej do dnia 30 kwietnia 2010 r. na następujący adres:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin Daskalakis  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Rozpatrywane będą wyłącznie wnioski złożone na oficjalnym formularzu zgłoszeniowym, podpisane przez osobę uprawnioną do zaciągania prawnie wiążących zobowiązań w imieniu organizacji składającej wniosek. Na kopercie należy umieścić wyraźny dopisek:

**MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA**

Wnioski wysłane faksem lub e-mailem zostaną odrzucone.

#### 7. Szczegółowe informacje

Pełny tekst wytycznych wraz z formularzami zgłoszeniowymi można znaleźć pod następującym adresem internetowym: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

Wnioski muszą być pod każdym względem zgodne z wytycznymi, muszą być złożone na udostępnionych formularzach i zawierać wszystkie informacje i załączniki określone w pełnym tekście zaproszenia do składania wniosków.

## PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJI EUROPEJSKIEJ

## Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 38/06)

1. W dniu 5 lutego 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC”, Zjednoczone Królestwo), należące do Lloyds Banking Group plc, przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH”, Zjednoczone Królestwo) w drodze zakupu udziałów.

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

— w przypadku przedsiębiorstwa LDC: inwestycje na prywatnym rynku kapitałowym, portfolio przedsiębiorstwa obejmuje spółki z różnych sektorów rynku Zjednoczonego Królestwa,

— w przypadku PCH: rafinowanie i dostawa węglowodorów o wysokiej wydajności do zastosowań specjalnych, zaawansowanych płynów samochodowych oraz chemikaliów specjalistycznych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. 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 WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw<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 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).



## INNE AKTY

## RADA

**Ogłoszenie dla osób, podmiotów i organów, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane we wspólnym stanowisku Rady 2004/161/WPZiB**

(2010/C 38/07)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ

Poniższe ogłoszenie skierowane jest do osób, podmiotów i organów wymienionych w załączniku do wspólnego stanowiska Rady 2004/161/WPZiB.

Po dokonaniu przeglądu wykazu osób, podmiotów i organów, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane we wspólnym stanowisku Rady 2004/161/WPZiB dotyczącym środków ograniczających w odniesieniu do Zimbabwe, Rada Unii Europejskiej stwierdziła, że osoby, podmioty i organy wymienione w tym załączniku spełniają kryteria określone we wspomnianym wspólnym stanowisku i że w związku z tym powinny nadal podlegać środkom ograniczającym, rozszerzonym zgodnie z decyzją Rady 2010/92/WPZiB <sup>(1)</sup>.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób, podmiotów i organów na możliwość złożenia wniosku do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich, wskazanych na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr. 314/2004, po to by otrzymać zezwolenie na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 7 rozporządzenia).

Zainteresowane osoby, podmioty i organy mogą także złożyć do Rady wniosek, wraz z dokumentami uzupełniającymi, o to, by decyzja o umieszczeniu ich w wyżej wspomnianym wykazie została ponownie rozpatrzona. Wnioski takie należy przesyłać na poniższy adres:

Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Zwraca się także uwagę zainteresowanych osób, podmiotów i organów na fakt, że mają one możliwość zaskarżenia decyzji Rady do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej, zgodnie z warunkami określonymi w art. 275 akapit drugi i art. 263 akapity czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 41 z 16.2.2010, s. 6.

# KOMISJI EUROPEJSKIEJ

## 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

(2010/C 38/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

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

#### „OBWARZANEK KRAKOWSKI”

NR WE: PL-PGI-005-0674

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Obwarzanek krakowski”

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

Polska

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

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

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

„Obwarzanek krakowski” to wypiek przypominający pierścień. „Obwarzanek krakowski” ma kształt owalny, z otworem w środku, rzadziej przybiera formę regularnego koła. Fakturę powierzchni tworzą sploty w formie spirali. Przekrojony splot „obwarzanka krakowskiego” ma okrągły lub owalny kształt.

„Obwarzanek krakowski” ma kolor od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty, do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem.

Wielkość produktu:

— średnica 12–17 cm,

— grubość splotu 2–4 cm,

— waga 80–120 g.

W dotyku „obwarzanek krakowski” jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni – od gładkiej po lekko chropowatą. Widoczne sploty spirali na skórcie są lekko twarde, w środku miękisz jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Chrupka skórka i miękisz „obwarzanka krakowskiego” mają lekko słodkawy smak typowy dla wyrobów piekarniczych wstępnie obwarzanych (parzonych w gorącej wodzie), a następnie pieczonych. Dodatkowo wyczuwalny jest smak zastosowanej posypki.

Do dekoracji „obwarzanka krakowskiego” stosuje się różne posypki, między innymi: sól, sezam, mak, czarnuszkę, posypkę ziołową – mieszankę różnych ziół lub przyprawową – mieszankę przypraw pikantnych (papryka, kminek, pieprz), ser, cebulę. Możliwe jest stosowanie innych posypek niż wymienione. Jest to zgodne z tradycją wyrobu. Stosowanie różnych posypek nie wpływa na cechy charakterystyczne „obwarzanka krakowskiego”.

### 3.3. Surowce:

Do produkcji obwarzanka krakowskiego stosuje się mąkę pszenną stosowaną w przemyśle spożywczym, dopuszczalne jest zastąpienie 30 % mąki pszennej mąką żytnią.

Na 100 kg mąki stosuje się:

- tłuszcz 2–3 kg,
- cukier 2–4 kg,
- drożdże 1–2 kg,
- sól 1–1,5 kg,
- woda do ciasta 40–48 l,
- ewentualny dodatek miodu w ilościach śladowych, zgodnie ze sztuką piekarską, dodany do wody do obwarzania.

### 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 odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- sporządzanie ciasta drożdżowego,
- formowanie obwarzanka krakowskiego,
- obwarzanie,
- dekorowanie,
- wypiek.

Ciasto do wyrobu „obwarzanków krakowskich” przygotowuje się metodą jednofazową. Odpowiednio wymieszane ciasto poddaje się wstępnemu wyrośnięciu. Czas wstępnego wyrośnięcia ciasta zależy od warunków otoczenia – od kilku minut w sezonie letnim do godziny w okresach zimowych. Ciasto dzieli się na małe kęsy, które wałkuje się i tnie na tzw. sulki o żądanej długości, grubości i wadze. Dwie – trzy sulki skręca się spiralnie wzdłuż osi, następnie formuje się pierścień skręcając je wokół dłoni i zaciera o stół. Uformowane „obwarzanki krakowskie” układa się na deski lub siatki dla wstępnego wyrośnięcia (podgarowania), następnie poddaje się je obwarzaniu, czyli zanurzenie surowego ciasta w wodzie o temperaturze minimalnej 90 °C. „Obwarzanki krakowskie” warzy się do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Następnie są one dekorowane i pieczone.

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

W opakowania jednostkowe wolno pakować wyłącznie wystudzone „obwarzanki krakowskie”. Zamknięcie niewystudzonego obwarzanka krakowskiego w opakowania jednostkowe powoduje szybką utratę chrupkości i zwiększanie wilgotności wypieku oraz nasilenie niepożądanych cech – ciągliwość i gumowatość.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

„Obwarzanek krakowski” może być sprzedawany bez opakowań i etykiet. Punkty sprzedaży oznaczone są napisem „obwarzanek krakowski”. W przypadku wykorzystywania opakowań, na etykiecie „obwarzanka krakowskiego” oznaczenia będą stosowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

W województwie małopolskim miasto Kraków oraz powiaty krakowski i wielicki w granicach administracyjnych.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

O bogatej, wielowiekowej tradycji piekarnictwa w Krakowie świadczą dziś akta i księgi przechowywane w krakowskich archiwach i muzeach. Pierwsze potwierdzone źródłowo wzmianki o piekarzach krakowskich pojawiają się już w XIII wieku. W przywileju lokacyjnym dla miasta Krakowa z 1257 r. książę Bolesław Wstydlivy nadał prawo wybudowania wójtom m.in. jatek piekarskich (w dokumencie określane jako „stationes”), z których mieli czerpać także po wieczne czasy czynsz. Królowie polscy wysoko cenili piekarzy krakowskich, o czym świadczą licznie wydawane przywileje dla piekarzy krakowskich mówiące między innymi o prawie do wybudowania jatek piekarskich i oddawaniu im z nich czynszu, prawie do swobodnego wyboru młyna dla przemiału mąki.

W 1458 r. rada miasta Krakowa zatwierdziła artykuły cechu piekarzy. Zawarte są tam przepisy dotyczące m.in. jakości wypiekanego pieczywa, wielkości pieców piekarskich, zachowania piekarzy. Jednak najważniejszym dla piekarzy krakowskich był przywilej króla Jana Olbrachta z 1496 r. nadający szczególne prawa piekarzom i zabraniał wypieku białego chleba, w tym i „obwarzanków krakowskich”, wszystkim, którzy w obrębie miasta nie mieszkali. Przywilej ten zatwierdzany był kolejno przez wszystkich królów aż do Jana III Sobieskiego (druga połowa XVII wieku). Na Ziemi Krakowskiej, w obecnym powiecie wielickim znajduje się także kopalnia soli, z której surowiec wykorzystywany był przez wieki w piekarstwie małopolskim.

Cech piekarzy był nie tylko organizacją skupiającą rzemieślników jednego zawodu, miał także inne zadania – religijne, humanitarne, obronne. Od połowy XVI wieku obronie piekarzom krakowskim została powierzona jedna z głównych bram miasta tzw. Nowa brama, która zamykała wylot ulicy Siennej. W tej to bramie piekarze krakowscy gromadzili broń i amunicję na wypadek zagrożenia.

Zasadniczy wpływ na charakterystyczne cechy wyrobu mają umiejętności lokalnych piekarzy wykształcone przez setki lat produkcji tego wyrobu: ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy „obwarzanek krakowski” ma nieco inny kształt, a także – tzw. obwarzanie, czyli sposób wstępnego przygotowywania wyrobu.

### 5.2. Specyfika produktu:

„Obwarzanek krakowski” odznacza się wyjątkową strukturą i konsystencją miększu uzyskiwaną dzięki zastosowaniu obwarzania ciasta w gorącej wodzie o temperaturze co najmniej 90 °C, przed przystąpieniem do pieczenia. Obwarzanek krakowski wyróżnia się także charakterystycznym kształtem przypominającym pierścień, spiralną fakturą powierzchni oraz widoczną posypką. Cechą, która również odróżnia „obwarzanka krakowskiego” od innych produktów piekarniczych jest jego krótki okres świeżości trwający kilka godzin.

### 5.3. Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu:

Związek produktu z regionem opiera się na charakterystycznych cechach opisanych w pkt 5.2 oraz renomie opisanej poniżej.

Renoma „obwarzanka krakowskiego” wypracowana została przez piekarzy z Krakowa i okolic, którzy od przeszło 600 lat oferują mieszkańcom Krakowa ten wyśmienity i wyjątkowy wyrób. Kultuwanie tradycji wypieku „obwarzanka krakowskiego” ogranicza się wyłącznie do wskazanego obszaru.

„Obwarzanek krakowski” jest tradycyjnym pieczywem, które w początkach swojej tradycji mogło być wypiekane tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy specjalnie wyznaczonych w tym celu przez cech piekarzy krakowskich. Według definicji ze Słownika staropolskiego „obwarzanek to rodzaj ciasta w kształcie zwiniętego w kółko wałka, prawdopodobnie przed pieczeniem parzony”. Sama polska nazwa „obwarzanka krakowskiego” pochodzi właśnie od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta obwarzankowego w podgrzanej wodzie.

Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanków na terenie Krakowa i okolic można znaleźć w rachunkach dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. W jednym z nich z 2 marca 1394 r. zawarta jest następująca informacja: „dla królowej pani pro circulis obrzanky 1 grosz”.

Cech piekarzy krakowskich w 1611 r. uchwalił laudum (uchwałę), która dawała cechowi prawo do decydowania o sprzedaży obwarzanków w obrębie miasta oraz dawała przywilej wyboru piekarzy, którzy mieli się tym zajmować. Radykalna zmiana w dostępie do pieczenia obwarzanków nastąpiła w XIX wieku. Dnia 22 stycznia 1802 r. podpisano uchwałę, na mocy której każdy piekarz miał prawo pieczenia obwarzanków, kiedy nadchodziła jego kolej. Piekarzy, którzy mogli piec obwarzanki wyłaniano w drodze losowania. Losowanie z 1843 r. miało obowiązywać do 1849 r., po tej dacie zanika najprawdopodobniej zwyczaj losowania, ponieważ od tego czasu źródła milczą już w tej kwestii. Może to oznaczać, że z czasem zaprzestano wyżej wymienionego sposobu i obwarzanki mogli piec wszyscy piekarze każdego dnia – jak pozostało do dziś.

„Obwarzanki krakowskie” sprzedawano w jatkach, które otwierano już przed godziną szóstą rano by mieszkańcy Krakowa od wczesnych godzin mieli możliwość zakupu świeżego pieczywa – w tym i obwarzanków. Nad kontrolą jakości i świeżości wyrobów czuwał cech, który delegował ośmiu braci do kontroli jatek. Wszelkie uchybienia były oczywiście surowo karane. Z czasem obwarzanki zaczęto sprzedawać także w inny sposób. Jeszcze w latach 50 XX wieku sprzedawano obwarzanki prosto z wiklinowych koszy.

„Obwarzanki krakowskie” obecnie sprzedaje się nie tylko w sklepach i piekarniach, ale także z charakterystycznych wózków. Obecnie w Krakowie jest około 170–180 wózków obwarzankowych. Średnia dzienna produkcja obwarzanka krakowskiego sprzedawanego na rynku krakowskim w dni powszednie wynosi blisko 150 000 sztuk.

O renomie „obwarzanka krakowskiego” świadczy jego udział w akcjach promocyjnych miasta Krakowa. Wyrób ten jest często wykorzystywany w reklamach w celu odwoływania się do wyobraźni mieszkańców miasta i turystów jako do wyraźnego symbolu Krakowa i Małopolski – tak było w przypadku reklam prasy krakowskiej oraz linii lotniczych, które oferują połączenia do Krakowa. W 2004 r. w konkursie na turystyczną pamiątkę z Krakowa II nagrodę zdobył wykonany z materiału obwarzanek krakowski „z makiem” i obwarzanek krakowski „ze smokiem”.

„Obwarzanek krakowski” był także laureatem licznych nagród. Zdobył wyróżnienie na ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” i nagrodę „Perła 2003” podczas międzynarodowych targów Polagra-farm 2003 w Poznaniu. W ramach promocji produktów regionalnych „obwarzanek krakowski” znalazł się w kalendarzu 2004 obok wielu specjalności kuchni regionalnej z całej Polski. Wzmianki o nim można także znaleźć w wielu przewodnikach turystycznych dla Krakowa i Małopolski oraz licznych artykułach i pismach dotyczących historii i tradycji Krakowa.

„Obwarzanek krakowski” jest stale prezentowany podczas Święta Chleba – imprezy cyklicznie odbywającej się w Krakowie. Wizerunek „obwarzanka krakowskiego” jest także wykorzystywany w akcji rekomendacji najlepszych krakowskich restauracji. Rekomendowanym restauracjom przyznaje się statuetki z brązu z symbolicznym obwarzankiem krakowskim na widelcu. Na drzwiach rekomendowanych restauracji znajdują się natomiast naklejki z graficznym wizerunkiem obwarzanka krakowskiego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

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

---

**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**

(2010/C 38/09)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”**

**NR WE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Porc de Franche-Comté”

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

Francja

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

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby).

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

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” jest mięsem świeżym, chłodzonym, pochodzącym od trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki, poddanej ubojowi w wieku co najmniej 182 dni (co odpowiada średniemu wiekowi ubojowemu w przedziale 190–200 dni) przy minimalnej poubojowej masie tuszy ciepłej wynoszącej 75 kg (bez górnej granicy masy).

Tucz obejmuje samice i kastrowane samce, selekcyjonowane zgodnie z następującymi kryteriami genetycznymi:

- maciory będące matkami prosiąt poddawanych tuczowi są wolne od genu warunkującego wrażliwość na halotan,
- knury wykorzystywane na etapie końcowym umożliwiają produkcję mięsa dobrej jakości o jednolitej różowej barwie,
- tuczniaki wrażliwe na halotan stanowią mniej niż 3 % i są wolne od alleli Rn-.

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” podlega selekcji na wszystkich etapach (tusz, elementów rozbiorowych, jednostek sprzedaży detalicznej) w celu zagwarantowania braku wad wyglądu mięsa (nieusuniętej szczeciny, rozerwanej skóry, wybroczyn krwi, krwiaków, złamań, obecności substancji obcych). Selekcja dotyczy również barwy mięsa (odrzuca się mięso o zabarwieniu ciemnym i bladym) i jakości tkanki tłuszczowej, która musi być biała i sprężysta (odrzuca się mięso zawierające tłuszcz mięśniowy miękki i oleisty). Ponadto jakość mięsa gwarantuje się również poprzez sortowanie na podstawie końcowego pH mięsa.

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

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Trzodę chlewną objętą ChOG „Porc de Franche-Comté” karmi się paszą na bazie serwatki. Udział serwatki (produktu ubocznego serowarstwa) w racji żywieniowej musi zawierać się w przedziale 15–35 % masy suchej. Może być ona podawana w postaci surowej, zagęszczonej lub suszonej.

Pasza uzupełniająca serwatkę umożliwia zaspokojenie potrzeb żywieniowych trzody chlewnej, ponieważ zawiera znaczną ilość zbóż i ich produktów pochodnych: pasza uzupełniająca zawiera zatem co najmniej 50 % zbóż i odpadów młynarskich – w tym co najmniej 25 % zbóż – oraz białka roślinne o zrównoważonej zawartości aminokwasów. Zawartość kwasu linolowego, który może powodować obniżenie jakości tłuszczu, jest ograniczona do 1,7 % całkowitej racji żywieniowej.

### 3.4. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

„Porc de Franche-Comté” sprzedaje się w postaci świeżej, chłodzonej, pakowanej lub nie oraz w postaci:

- tusz,
- wyrębów podstawowych,
- elementów drobnych.

### 3.5. Szczegółowe zasady etykietowania:

Etykieta produktu zawiera obowiązkowo:

nazwę handlową: „Porc de Franche-Comté”.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Trzoda chlewna, z której pochodzi mięso „Porc de Franche-Comté”, rodzi się, jest tuczona i poddawana ubojowi wyłącznie w regionie Franche-Comté, czyli w departamentach: Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) i Territoire de Belfort (90).

Ubój na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala na ograniczenie u zwierząt stresu związanego z transportem oraz na zagwarantowanie najwyższej jakości technologicznej mięsa.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Region Franche-Comté rozciąga się między Rodanem a Renem i między dwoma masywami górkimi, które w dużym stopniu wpływają na jego ukształtowanie: górami jurajskimi na wschodzie i masywem Wogezów na północy. Na zachodzie krajobraz regionu obejmuje obszar nizinny składający się z równin, które przecinają dwie główne rzeki regionu, Saona i Doubs, i wznosi się ku wschodowi poprzez dwie kolejne wyżyny aż do łańcucha jurajskiego.

Rolnictwo regionu Franche-Comté – działalność, która w dużym stopniu kształtuje jego terytorium – jest zasadniczo nastawione na hodowlę bydła, której głównym kierunkiem jest produkcja mleka. Franche-Comté posiada bardzo rozwinięty sektor produkcji serów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Na całym obszarze można spotykać mnóstwo tzw. „fruitière” (miejscowe określenie serowni).

Przy produkcji sera uzyskiwana jest również serwatka, będąca cennym surowcem do wytwarzania pasz dzięki niskiej zawartości tłuszczu i nienasyconych kwasów tłuszczowych, natomiast dość wysokiej zawartości lizyny i treoniny, aminokwasów niezbędnych dla niektórych gatunków zwierząt. Dzięki rozwojowi serowni, których niewielkie rozmiary przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia i schładzania, na obszarze Franche-Comté mogła się zatem rozwinąć hodowla trzody chlewnej karmionej paszą na bazie serwatki.

Ta lokalna produkcja trzody chlewnej przeznaczona jest zasadniczo na regionalne rynki zbytu. Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” sprzedaje się w postaci świeżej, ale również jako surowiec przeznaczony dla producentów wyrobów peklowanych.



## 5.2. Specyfika produktu:

Połączenie szczególnych właściwości „Porc de Franche-Comté”:

Mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” posiada właściwości uznane przez wędliniarzy, a mianowicie wartość rzeźną i wysoką przydatność do przerobu:

- bardzo dobry stan mięsa, bardzo ładna barwa i bardzo dobra tekstura,
- brak wycieku termicznego zarówno w przechowywanym mięsie, jak i w kawałkach z wstępnego rozbioru,
- właściwości, które odnajduje się w produktach poddanych obróbce termicznej: miękkie kotlety, szynki o sprężystej i aksamitnej teksturze, wyraźnym i smacowym zapachu, sprężysta i biała słonina.

Jakość mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté” zależy od różnych czynników: genetyki, warunków transportu i uboju, żywienia, wieku ubojowego i masy zwierząt w momencie uboju.

Jakość i genetyka:

Zwierzęta objęte procesem produkcji „Porc de Franche-Comté”, które są kastrowanymi samcami (aby uniknąć ryzyka nieprzyjemnego zapachu mięsa niekastrowanych samców) i samicami oraz które nie były użyte do reprodukcji, poddaje się selekcji pod względem dwóch głównych genów, które mają znaczny wpływ na jakość technologiczną mięsa: gen warunkujący wrażliwość na halotan (HAL), tzw. gen wrażliwości na stres, który jest przyczyną PSE (mięso blade, miękkie, ciekące; ang. *pale, soft, exsudative*) i allel Rn- genu Rn (lub genu kwaśnego mięsa), który jest odpowiedzialny za tzw. kwaśne mięso.

Jakość i warunki chowu:

Oprócz genetyki zwierząt w ramach ChOG „Porc de Franche-Comté” podkreśla się warunki chowu (żywienie paszą na bazie serwatki i długi okres chowu) szczególne dla regionu Franche-Comté, które mają wpływ na jakość produkowanego mięsa.

Wykazano, że racjonowanie dawki energetycznej, możliwe dzięki stosowaniu serwatki, może przyczynić się do poprawy jakości mięsa dzięki spowolnieniu wzrostu i zwiększeniu wieku ubojowego zwierząt, co prowadzi do otrzymania dojrzalszego mięsa. Ponadto serwatka jest czynnikiem wpływającym na jakość tkanki tłuszczowej trzody chlewnej.

Wykazano również, że późny wiek ubojowy (powyżej 182 dni w przypadku trzody chlewnej objętej ChOG „Porc de Franche-Comté”) i duża masa tuszy (powyżej 75 kg w przypadku trzody chlewnej objętej ChOG „Porc de Franche-Comté”) podnoszą jakość mięsa, zwłaszcza sprężystość i grubość słoniny z części grzbietowej. Ponadto masa tuszy i wiek ubojowy w połączeniu ze specyficznym żywieniem trzody chlewnej wpływają na poprawę jakości organoleptycznej tkanki tłuszczowej zwierząt. W tłuszczu wieprzowym wraz z wiekiem i przyrostem masy dochodzi bowiem do obniżenia poziomu nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Na poprawę jakości mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté” wpłynęły również warunki transportu i uboju, które mają na celu zmniejszenie stresu zwierząt.

Ponadto warunki żywienia pozwalają na ograniczenie występowania w mięsie „Porc de Franche-Comté” nienasyconych kwasów tłuszczowych i tym samym przyczyniają się do poprawy właściwości organoleptycznych mięsa i powstałych z niego produktów. Wykazano w szczególności, że utlenianie nienasyconych kwasów tłuszczowych może powodować pojawienie się pomarańczowego zabarwienia na słoninie pokrywającej suszoną szynkę i pogorszyć smak mięsa poprzez wytwarzanie ketonów i aldehydów, które powodują zjełczały zapach. Stosowane praktyki prowadzą do zmniejszenia poziomu nienasyconych tłuszczów w mięsie, korzystnie wpływając na jego właściwości pod względem wyglądu i zapachu.

Wieloletnia renoma:

Od XIX w. tucz trzody chlewnej przy użyciu serwatki pochodzącej z miejscowych serowni rozwinął się i stał się specjalnością rolnictwa regionu Franche-Comté.

Związek między produkcją sera a produkcją trzody chlewnej trwa do dzisiaj, a fermy trzody chlewnej w regionie pozostają ściśle związane z różnymi sektorami produkcji serów z regionu Franche-Comté objętymi chronioną nazwą pochodzenia (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Fermy trzody chlewnej stanowią rynek zbytu pozwalający na wykorzystanie serwatki pochodzącej z serowni i są źródłem nawozów organicznych udostępnianych fermom bydła mlecznego w celu nawożenia pastwisk. Jest to więc lokalny system gospodarczy, w którym równowaga każdego z tych dwóch sektorów zależy od drugiego.

Obecnie mięso wieprzowe objęte ChOG „Porc de Franche-Comté” trafia głównie na rynek regionalny, zaspokajając na nim zarówno zapotrzebowanie konsumentów na mięso świeże, jak i przetwórców na surowiec.

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):*

Produkcja trzody chlewnej w regionie Franche-Comté rozwijała się równoległe z rozwojem miejscowych serowni.

Szczególny charakter produkcji mleka i przetwórstwa mlecznego we Franche-Comté przyczynił się do rozwoju regionalnej produkcji trzody chlewnej. Niewielkie rozmiary serowni na tym obszarze przemawiają za wykorzystaniem serwatki na miejscu bez przewożenia i schładzania, co wyjaśnia fakt, że do chwili obecnej Franche-Comté jest jedynym regionem francuskim, w którym serwatkę wykorzystuje się w znacznym stopniu w żywieniu trzody chlewnej.

Szacuje się, że około jedną czwartą z 850 mln litrów serwatki powstałych z ok. 1 000 mln litrów mleka przetworzonego przez około 180 regionalnych serowni wykorzystuje się obecnie w sektorze trzody chlewnej.

Ta specyfika idzie w parze z rozwojem szczególnych systemów chowu, takich jak budowa rurociągów mlecznych między serowniami a chlewniami w celu uniknięcia przewozu samochodami ciężarowymi serwatki lub też wymiana gnojowicy między hodowcami trzody chlewnej a członkami spółdzielni mleczarskich, którzy stosują ją do nawożenia swoich pastwisk.

Ponadto od lat 80. w regionalnych fermach zrealizowano wiele inwestycji w celu pogodzenia wykorzystywania serwatki z wymogami nowoczesnej produkcji trzody chlewnej, i tak obecnie prawie 2/3 stanowisk dla tuczników w regionie Franche-Comté wykorzystuje serwatkę (tj. 70 000 stanowisk, czyli 190 000 tuczników rocznie). Występuje również podobieństwo w rozmieszczeniu ferm trzody chlewnej wykorzystujących serwatkę i zakładów przetwórstwa mlecznego.

Powstało zatem rzeczywiste powiązanie produkcji trzody chlewnej w regionie Franche-Comté z samym regionem za pośrednictwem regionalnej produkcji sera i dostępności serwatki pochodzącej z tej produkcji. Sposób żywienia, który rozwinął się dzięki wykorzystaniu serwatki w tucz trzody chlewnej w połączeniu z dłuższym okresem chowu (zwierzęta starsze o większej masie) jest więc bezpośrednio związany z regionem Franche-Comté i pozwala na uzyskanie szczególnych właściwości mięsa wieprzowego objętego ChOG „Porc de Franche-Comté”, mianowicie mięsa o odpowiedniej teksturze, niezbyt ciekącego, o pięknej barwie oraz sprężystej i białej słoninie, mięsa o dużej renomie wśród konsumentów w regionie, którzy zdecydowanie je preferują ze względu na jakość i są przywiązani do jego miejscowego pochodzenia.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>



## CENY PRENUMERATY w 2010 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	1 100 EUR/rok
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	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

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*.

Format CD-ROM zostanie w ciągu roku 2010 zastąpiony formatem DVD.

### Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić 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>**

