

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 42



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

19 lutego 2010

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisji Europejskiej

2010/C 42/01

Kursy walutowe euro 1

V *Ogłoszenia*

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisji Europejskiej

2010/C 42/02

Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited) ⁽¹⁾ 2

PL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

INNE AKTY

Komisji Europejskiej

2010/C 42/03	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	3
2010/C 42/04	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	7
2010/C 42/05	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	12
2010/C 42/06	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	16



IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

18 lutego 2010 r.

(2010/C 42/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3567	AUD	Dolar australijski	1,5115
JPY	Jen	123,30	CAD	Dolar kanadyjski	1,4177
DKK	Korona duńska	7,4432	HKD	Dolar hong kong	10,5364
GBP	Funt szterling	0,87040	NZD	Dolar nowozelandzki	1,9358
SEK	Korona szwedzka	9,7913	SGD	Dolar singapurski	1,9102
CHF	Frank szwajcarski	1,4651	KRW	Won	1 560,70
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,3581
NOK	Korona norweska	8,0680	CNY	Yuan renminbi	9,2703
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,2890
CZK	Korona czeska	25,720	IDR	Rupia indonezyjska	12 638,17
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,6138
HUF	Forint węgierski	271,18	PHP	Peso filipińskie	62,641
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	40,8190
LVL	Łat łotewski	0,7090	THB	Bat tajlandzki	45,009
PLN	Złoty polski	4,0008	BRL	Real	2,4886
RON	Lej rumuński	4,1351	MXN	Peso meksykańskie	17,4548
TRY	Lir turecki	2,0633	INR	Rupia indyjska	62,7810

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

V

(Ogłoszenia)

PROCEDURY ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 42/02)

1. Dnia 12 lutego 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Lotte Chemical UK Limited, spółka specjalnego przeznaczenia należąca do KP Chemical Corporation (część grupy Lotte, Korea), przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Artenius UK Limited (ustanowienie zarządu) w drodze zakupu aktywów od Artenius UK Limited, działając poprzez swoich zarządców.

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

- w przypadku przedsiębiorstwa Artenius UK Limited: wytwarzanie i sprzedaż oczyszczonego kwasu tereftalowego (PTA) i żywicy do produkcji politereftalanu etylenu (PET),
- w przypadku przedsiębiorstwa KP Chemical Corporation: wytwarzanie i sprzedaż produktów przemysłu petrochemicznego.

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.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

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

INNE AKTY

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 42/03)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”

NR WE: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Śliwka szydłowska”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pod nazwą „śliwka szydłowska” rozumie się śliwki z pestkami lub bez pestek poddane procesowi suszenia i wędzenia.

Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty i bardzo intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki charakteryzują się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką barwy ciemnogrnatowej z połyskiem.

Wielkość „śliwki szydłowskiej” zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 50 do 160 szt. w 1 kg owoców. Zawartość wody w gotowym produkcie wynosi od 35 % do 45 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Do wyrobu „śliwki szydłowskiej” wykorzystuje się owoce odmian śliwy domowej typowej Węgierki (łac. *Prunus domestica L. ssp domestica*) i jej pochodnych: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President oraz Damacha. Owoce tych odmian odznaczają się pożądanymi cechami w procesie suszenia i wędzenia, w tym: dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Do produkcji „śliwki szydłowskiej” wykorzystuje się owoce zebrane w fazie dojrzałości zbiorczej i konsumpcyjnej. Owoce muszą być zdrowe, bez objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz wolne od widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza lub inne szkodniki. Użyte owoce powinny być wolne od wszystkich innych uszkodzeń, zanieczyszczeń czy obecności innych niewymienionych organizmów, które czyniłyby owoce niezdatnymi do spożycia.

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

—

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

Na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 zlokalizowane muszą być suszarnie, w których przeprowadzany jest cały proces suszenia i wędzenia. Dopuszcza się produkcje wyłącznie w specjalnych tradycyjnych szydłowskich suszarniach.. Do spalania wykorzystuje się drewno pochodzące z dębu, grabu, buka lub drzew owocowych. Dopuszcza się wykorzystanie innego drewna, ale kategorycznie zabronione jest wykorzystywanie drewna żywicznego (z drzew iglastych).

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny produkcji „śliwki szydłowskiej” obejmuje gminę Szydłów (108 km²). Gmina położona jest w powiecie staszowskim, w województwie świętokrzyskim.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfikacja obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji „śliwki szydłowskiej” ograniczony jest do gminy Szydłów. Obszar ten charakteryzuje się słabymi glebami jednakże o bardzo dużej zawartości wapnia (miocenijskie wapienie). Średnioroczny opad atmosferyczny na tym obszarze zwykle waha się w granicach od 500 do 700 mm. Charakterystyczny jest również niewielki poziom opadów występujących w miesiącach letnich, a także stosunkowo duże nasłonecznienie tego obszaru. Okres wegetacji waha się od 200 do 215 dni. Około 80 % powierzchni wszystkich upraw owocowych na tym obszarze stanowi właśnie uprawa śliw. Na obszarze tym powierzchnia sadów śliwowych zajmuje około 900 ha.

Lokalni producenci wykorzystując łatwo dostępny surowiec wypracowali sposób przetwarzania go wykorzystując specjalne suszarnie. Elementem krajobrazu gminy Szydłów są suszarnie, których konstrukcja została zaprojektowana przez lokalnych producentów i dostosowana jest do wyjątkowych umiejętności lokalnych producentów. Na obszarze określonym w pkt 4 znajduje się około 400 specyficznych suszarni. Biorąc pod uwagę, iż obszar określony w pkt. 4. ma powierzchnię 108 km² oraz że na terenie tym w 2004 r. mieszkało 5 118 mieszkańców, to w tym roku prawie jedna suszarnia przypadała na 13 mieszkańców oraz na obszarze jednego km² znajdowało się 3,7 suszarni. Jest to niewątpliwie dowód na bardzo ścisły związek tego produktu z tym obszarem i potwierdza umiejętności miejscowych producentów.

Do produkcji „śliwki szydłowskiej” wykorzystywane są wyłącznie suszarnie, których konstrukcja umożliwia jednoczesne wędzenie i suszenie śliwek dymem i gorącym powietrzem, a nie wyłącznie gorącym powietrzem. Suszarnia to budynek o wymiarach dostosowanych do indywidualnych potrzeb producenta (do wielkości lasek i ich ilości). Po otwarciu drzwi widoczne są pionowe regały, na których umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace zwane „laskami”. Laski wykonane są z drewna. Najniższa taca (laska) znajduje się około 50 cm od dna paleniska, które to palenisko znajduje się poniżej poziomu gruntu. Suszarnia nie może być wyższa niż 3 metry. Częścią suszarni jest specjalny stół do przebiegania śliwek.

Owoce na laskach układa się ręcznie. Owoce należy ułożyć w taki sposób, aby powietrze i dym miały swobodny dostęp do każdej śliwki. W zależności od wielkości owoców układa się różną liczbę ich warstw w laskach. Wysokość warstwy nie przekracza 12 cm.

Owoce są podsuszane i podwędzane przy pomocy gorącego powietrza wraz z dymem uzyskanym ze spalania twardego drewna liściastego, które spalane jest w palenisku pod laskami. Mieszanina gorącego powietrza i dymu przechodzi przez laski i znajdujące się na nich owoce. Wykorzystuje się grawitacyjny obieg powietrza oraz dymu. Temperatura w suszarni wynosi od 45 °C do 90 °C w zależności od ilości i kaloryczności zadanego wsadu drewna w palenisku. Najwyższa temperatura jest w dolnej części suszarni, najniższa w środkowej, co wynika z grawitacyjnego obiegu powietrza. Cały proces suszenia i wędzenia trwa przeciętnie około 48 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od wielkości owoców, utrzymywanej temperatury w suszarniach oraz czynników atmosferycznych na zewnątrz w szczególności temperatury i poziomu wilgotności.

Owoce równomiernie ususzone i uwędzone wybierane są z lasek. Wybieranie, czyli sortowanie, odbywa się ręcznie. Każdy z wytwórców ocenia (ocena organoleptyczna) czy śliwka osiągnęła już parametry wymagane w opisie produktu, czy jest odpowiednio ususzona i uwędzona. Każda śliwka oceniana jest oddzielnie. Owoce, które osiągnęły wymagane parametry są wyjmowane, a pozostałe umieszcza się z powrotem w suszarni.

Umiejętności lokalnych wytwórców związane są m.in. z wiedzą na temat doboru odpowiedniej jakości śliwek wykorzystywanych jako surowiec do suszenia oraz z samym procesem wędzenia śliwek. W procesie wędzenia śliwek bardzo ważnymi umiejętnościami lokalnych producentów, które wpływają na właściwości końcowego produktu, są: ułożenie śliwek na laskach, tak by do każdej docierało ciepłe powietrze z dymem, ręczne przebieganie i odwracanie owoców na laskach, przynajmniej dwa razy dziennie, ustawienie położenia lasek w odpowiedniej odległości od paleniska, doborem czasu wędzenia i suszenia oraz poziomem utrzymywanych temperatur w suszarni dziennie w zależności od wielkości owoców oraz poziomu podwędzenia i podsuszenia oraz oddzielną oceną organoleptyczną każdej śliwki, w celu zagwarantowania odpowiedniej jakości, właściwości oraz poziomu uwędzenia i ususzenia produktu.

5.2. Specyfikacja produktu:

„Śliwka szydlowska” charakteryzuje się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu, równomiernym poziomem wysuszenia i uwędzenia owocu oraz bardzo intensywnym i łatwo wyczuwalnym smakiem i zapachem wędzenia. Śliwki mają pomarszczoną i błyszczącą charakterystyczną skórkę barwy ciemnogranatowej z widocznym połyskiem. „Śliwka szydlowska” charakteryzuje się wysoką wilgotnością, która w momencie sprzedaży wynosi od 35 % do 45 %. Dzięki ułożeniu śliwek w warstwę nie przekraczającą 12 cm na każdej lasce i kilkukrotnemu ręcznemu odwracaniu w ciągu dnia ciepłe powietrze i dym docierają równomiernie do każdej śliwki, co gwarantuje jednoczesne wędzenie i suszenie owoców i uzyskanie cech specyficznych „śliwki szydlowskiej”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):

Związek „śliwki szydlowskiej” z regionem opiera się na wyjątkowej jakości wynikającej z umiejętności lokalnych producentów i na renomie, która ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję wytwarzania tego produktu.

Wpływ na jakość „śliwki szydlowskiej” mają unikalne umiejętności lokalnych producentów i stosowane przez nich tradycyjne metody produkcji. Konstrukcja suszarni i sposób suszenia są know-how lokalnych producentów. Umiejętności i know-how lokalnych producentów wyraźnie odróżniają się od tych występujących w innych częściach kraju, a także w sąsiednich regionach.

Odpowiednia konstrukcja suszarni zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane. Zmiany położenia lasek w suszarni, przestrzeganie odpowiedniej temperatury i czasu suszenia „śliwki szydlowskiej” zapewniają uzyskanie odpowiedniej jakości, właściwości, poziomu uwędzenia i ususzenia produktu. Takie wyjątkowe lokalne know-how nie występuje w innych regionach.

Renoma „śliwki szydłowskiej” związana jest z długą tradycją wytwarzania tego produktu. Historia produkcji i suszenia oraz wędzenia śliwek w Szydłowie sięga co najmniej czasów przed II wojną światową, co potwierdzają badania etnograficzne na terenie gminy Szydłów. Zgodnie z uzyskanymi wynikami historia suszenia śliwek na wyznaczonym obszarze ma około 80 lat. W przedruku artykułu prasowego pt. „Szansa dla miasteczka” zamieszczonego w gazecie „Słowo Ludu” z dnia 25 listopada 1988 r. możemy znaleźć informacje o wytwarzaniu „śliwki szydłowskiej” oraz o problemach związanych z ich skupem. O skali produkcji we wcześniejszych latach świadczą kwity wystawiane przez różne punkty skupu z 1964 r. i 1967 r. Obecnie skala produkcji „śliwki szydłowskiej” wynosi ok. 800 ton rocznie.

Renomę produktu potwierdzają artykuły prasowe np. w gazecie „Echo Dnia – Echo Powiśla” z 25 sierpnia 2006 r., w „Gazecie Wyborczej – Kielce” z dnia 26 lipca 2007 r., w magazynie „Hasło Ogrodnicze” nr 10 z 2005 r. „Śliwki szydłowskie” polecane są także na portalu <http://www.potrawyregionalne.pl> – „Sezon na śliwki”.

O renomie produktu świadczy także przyznanie temu wyrobowi nagrody „Perły” w 2005 r.

W Szydłowie organizowane są od ponad 10 lat specjalne dni promujące ten produkt – Święto Śliwki. Jedną z atrakcji całego święta jest pokaz suszenia śliwek na specjalnych, tradycyjnych szydłowskich laskach, co też jasno jest podkreślone na plakacie promującym to święto.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykul 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 42/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„JABŁKA ŁĄCKIE”

NR WE: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Jabłka łąckie”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Kategoria 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

1. Pod chronioną nazwą „jabłka łąckie” mogą być sprzedawane jabłka następujących odmian:

Cechy jabłek łąckich

	Odmiana	Kolor skórki	Rumieniec (kolor i % powierzchni)		Średnia kwasowość (g/kg)	Ekstrakt refrakto-metryczny (Brix)	Minimalna twardość (kg/cm ²)
			Klasa extra	Klasa I			
1	IDARED i sporty	żółto-zielony	Czerwony > 55 %	Czerwony > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD i sporty	żółto-zielony	Jasno-czerwony do intensywnie czerwony > 40 %	Jasno-czerwony do intensywnie czerwony > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	SZAMPION i sporty	żółto-zielony	Rozmyty paskowany, różowy > 54 %	Rozmyty paskowany, różowy > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL i sporty	zielono-żółty	Rozmyty czerwony paskowy > 56 %	Rozmyty czerwony paskowy > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS i sporty	zielono-żółty	Różowy > 25 %	Różowy > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA i sporty	jasnozielono-żółty	Czerwony > 40 %	Czerwony > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	zielono-szaro-żółty	Szaro-czerwony > 25 %	Szaro-czerwony > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

	Odmiana	Kolor skórki	Rumieniec (kolor i % powierzchni)		Średnia kwasowość (g/kg)	Ekstrakt refraktometryczny (Brix)	Minimalna twardość (kg/cm ²)
			Klasa extra	Klasa I			
8	RED BOSKOOP	zielono-szaro-żółty	Czerwony > 55 %	Czerwony > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	zielono-żółty	Czerwony > 75 %	Czerwony > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVE	zielono-żółty	Czerwony > 40 %	Czerwony > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	zielono-żółty	Czerwony > 56 %	Czerwony > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	zielono-żółty	Czerwony > 53 %	Czerwony > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN i sporty	zielono-żółty	Jasno-czerwony paskowy > 40 %	Jasno-czerwony paskowy > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	zielono-żółty	Ciemno-czerwony > 59 %	Ciemno-czerwony > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGORED i sporty	żółto-zielony	Ciemno-czerwony > 75 %	Ciemno-czerwony > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Wygląd zewnętrzny owoców jest uzależniony od cech danej odmiany. Barwa zasadnicza jest charakterystyczna dla danej odmiany, a rumieniec jest wyraźnie mocniejszy od przeciętnego. Niektóre z odmian mają woskowy nalot. Owoce mają tendencję do rdzawienia.

3. „Jabłka łąckie” muszą należeć do klasy extra lub I.

4. Jędrność miąższu w czasie zbioru wynosi nie mniej niż 6,5 kg/cm², a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm².

5. Charakterystyczną cechą „jabłek łąckich” jest ich stosunkowo wysoka kwasowość (3,7–12,0 g/kg). Dzięki temu „jabłka łąckie” mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne.

6. Ekstrakt refraktometryczny wynosi od 9 do 16 °Bx.

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

—

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

—

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

Zgodnie ze specyfikacją sady, przeznaczone do produkcji „jabłek łąckich”, muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Na ww. obszarze muszą również odbywać się następujące etapy produkcji:

— przycinanie,

— nawożenie,

— podlewanie,

— zabiegi pielęgnacyjne,

— przechowywanie (do momentu opakowania).

Wszystkie etapy produkcji są prowadzone zgodnie z przepisami określającymi zasady systemu Integrowanej Produkcji (IP).

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

Brak

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wszyscy producenci oraz podmioty zajmujące się pakowaniem „jabłek łąckich” są zobowiązani do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety będą dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa. Stowarzyszenie przekaze organowi kontrolnemu szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Stowarzyszenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Jabłka łąckie” produkowane są na obszarze położonym na terenie gmin: Łącko, Podegrodzie i Stary Sącz w powiecie nowosądeckim oraz gminy Łukowica w powiecie limanowskim, w województwie małopolskim.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfikacja obszaru geograficznego:*

Obszar, na którym uprawia się „jabłka łąckie” jest położony na terenie Kotliny Łąckiej. Od wschodu zamknięta jest ona przez Jazowskie pasmo górskie, przez które przebiega rzeka Dunajec w obszar szerokiej, śródgórskiej Kotliny Sądeckiej. Ze względu na górzyste ukształtowanie terenu klimat w wyznaczonym obszarze jest łagodny i sprzyja produkcji roślinnej, a w szczególności tworzy dobre warunki dla rozwoju sadownictwa.

Gleby regionu Łącka należą do gleb zwięzłych, bezszkieletowych (poniżej 10% szkieletu) lub słabo szkieletowych (10–25 %). Pozwala to na lepsze ukorzenie drzew nie naruszając w istotny sposób stosunków tlenowych i wodnych. Przy dużej na ogół zwięzłości gleb, korzystniejsze warunki do nasadzenia drzew owocowych stwarzają tereny nachylone. Nachylenie terenu (większość sadów znajduje się na stokach o nachyleniu od 5° do 15°) umożliwia okresowy odpływ nadmiaru wód. Nadmierna ilość wody w glebie zwięzłej mogłaby powodować pogorszenie stosunków wodnych i wpłynąć na rozwój chorób grzybiczych. Średnia roczna suma opadów waha się między 700–1 000 mm. Istotną cechą regionu Łącka jest charakterystyczna wysoka różnica temperatur między dniem a nocą. Dzienna amplituda temperatur w okresie dojrzewania i zbioru owoców przekracza często 10 °C. Bardzo częstym zjawiskiem są również przymrozki w godzinach nocnych.

Nie bez znaczenia dla rozwoju sadownictwa na opisywanym obszarze są, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowej ludności oraz cechy usposobienia jakimi się odznaczają. Podróżnicy i obserwatorzy tych terenów w różnych okresach podkreślali bystrość, spostrzegawczość, upór i cierpliwość mieszkańców tych okolic – tzw. górali białych. Cechy te są ważne dla rozwoju tej dziedziny gospodarki. Należy również podkreślić, że w trosce o najwyższą jakość produktu oraz o możliwie najmniejszą ingerencję w środowisko naturalne, miejscowi producenci tych owoców wprowadzili system Integrowanej Produkcji (IP). Zgodnie z tym systemem lokalni sadownicy zobowiązani są do dostosowywania metody produkcji do warunków klimatyczno-glebowych panujących na obszarze opisanym w pkt 4. Ma to na celu zachowanie szczególnych cech jakościowych „jabłek łąckich”.

5.2. *Specyfikacja produktu:*

„Jabłka łąckie” cechuje:

- rumieniec większy od przeciętnego dla danej odmiany, zgodnie z informacjami zawartymi w punkcie 3.2,
- wysoka jędrność miąższu - w czasie zbioru wynosi ona nie mniej niż 6,5 kg/cm², a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm²,

— ekstrakt refraktometryczny – od 9 do 16 °Bx,

— wysoka kwasowość ogólna („jabłka łąckie” kwaśne (powyżej 7 g/kg): Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneve oraz „jabłka łąckie” średnio kwaśne (3,7–7,0 g/kg): Idared i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty, Ligol i sporty, Golden Delicious i sporty, Gala i sporty, Lobo, Rubin i sporty, Gloster, Jonagored i sporty), co powoduje, że „jabłka łąckie” mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG):*

Związek „jabłek łąckich” z obszarem geograficznym określonym w pkt 4. wynika ze szczególnych cech jakościowych, opisanych w pkt 5.2, które zostały osiągnięte dzięki czynnikom naturalnym opisany w pkt 5.1.1 oraz renomie opisanej poniżej.

Duże różnice temperatur między dniem a nocą mają wpływ na poprawę właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych owoców, a w szczególności na wielkość rumieńca i kwasowość jabłek. Wyjątkowość „jabłek łąckich” potwierdzają również wyniki badań sensorycznych. Zgodnie z nimi owoce te odznaczają się większym nasileniem powyższych cech oraz jędrności w porównaniu z jabłkami pochodzącymi z innego obszaru geograficznego. Wysoka jędrność miąższu podczas zbioru, jak również po okresie prawidłowego przechowywania gwarantuje chrupkość „jabłek łąckich”.

Renoma „jabłek łąckich” ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję ich wytwarzania, o czym świadczy fakt, że już w XIII w. z sadów w okolicy Łącka wywożono surowe śliwy i jabłka do Gdańska (W. Bazeli, „Historie starosądeckie”, Kraków 1965, s. 173). Sady łąckie wymieniane są w dokumentach z XVI w., jako ogrody folwarczne i parafialne. W XVII i XVIII w. istniały już na tych terenach duże sady jabłoniowe. Protokoły dworskie z wizytacji przeprowadzonej w 1698 r. informują m.in. o tym, że część chałupników miała obowiązek zbierania owoców i dostarczania ich do dworu w ramach prac pańszczyźnianych.

Od 1947 r. organizowane jest święto – Dni Kwitnącej Jabłoni. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łącka, ponieważ planowano wówczas budowę zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie, w maju, odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni i cieszy się niesłabnącą popularnością. W tej imprezie biorą udział zespoły regionalne, orkiestry dęte oraz znani artyści scen polskich. Można również podziwiać stoiska i wystawy prac twórców ludowych, sadownicze, gastronomiczne, itp. W prasie publikuje się informacje dotyczące obchodów Święta Kwitnącej Jabłoni. W tym okresie przybywają do Łącka, oprócz turystów z całego kraju, także naukowcy z instytutów rolniczych i wyższych uczelni. Wszystko to świadczy o bardzo dużym znaczeniu tej dziedziny gospodarki dla miejscowej ludności.

Renomę „jabłek łąckich” potwierdzają również liczne audycje w mediach, na przykład audycja w programie „Tydzień” w Telewizji Polskiej (2007) oraz w Telewizji Trwam i Telewizji Polonia. Audycje radiowe w Radiu Kraków, pt.: „Forum Ekonomiczne w Krynicy” (2006), „Owocobranie” (2006, 2007), „Święto Kwitnącej Jabłoni” (2008). Również w prasie zostały opublikowane artykuły na temat produktu: „Jabłka łąckie produktem regionalnym” (Hasło Ogrodnicze, 2005), „Trzy pytania do ...” (Dziennik Polski 6.7.2007), „Małopolski festiwal smaku” (Tygodnik Extra 17.7.2008), „Krapik tygrysem Europy” (Dziennik Polski, 30.7.2007), „Łącka Droga Owocowa” (Nasz Dziennik 2.8.2007), „Owoc pod ochroną” (Tarnowski Gość Niedzielny).

Rosnąca, na przestrzeni lat, renoma jabłek łąckich wpływała na zwiększanie się ich podaży. Duże znaczenie jabłek dla obszaru określonego w pkt 4. obrazuje również fakt, że około 80 % powierzchni wszystkich upraw stanowi właśnie uprawa jabłoni. Na obszarze tym powierzchnia sadów jabłoniowych zajmuje 3 000 ha, z tego stanowią one w Gminie Łącko 50 %, w Gminie Stary Sącz 15 %, w Gminie Podegrodzie 18,3 %, a w Gminie Łukowica 16,7 % wszystkich sadów na tym obszarze.

„Jabłka łąckie” otrzymały I nagrodę w kategorii produktów i przetworów roślinnych, w VII Ogólnopolskim Konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” na najlepszy produkt żywnościowy z Małopolski.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<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 42/05)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LAPIN PORON KUIVALIHA”

NR WE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Maa- ja Metsätalousministeriö (Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa Finlandii)

Adres: PL 30

FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 916054278

Faks +358 916053400

E-mail: majja.heinonen@mmm.fi

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Paliskuntain yhdistys (Zrzeszenie Hodowców Reniferów)

Adres: Koskikatu 33 A

FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 163316000

Faks +358 163316060

E-mail: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Lapin Poron kuivaliha”

4.2. Opis produktu:

„Lapin Poron kuivaliha” (suszone mięso renifera lapońskiego) wytwarzane jest z całych mięśni (grup mięśni) i ich części. Międy mięśniowa tkanka łączna jest widoczna, ale gołym okiem nie da się znaleźć na niej śladów tłuszczu. Mięso ma bardzo cienkowłóknistą i ścisłą strukturę, a na przeciętej powierzchni nie można odróżnić pojedynczych włókien. Włókna są cieńsze niż w innych rodzajach mięsa suszonego. W zależności od stopnia wysuszenia produktu przecięta powierzchnia jest matowa i gładka. Jest ona ciemniejsza niż w innych gatunkach mięsa i charakteryzuje się brązowym odcieniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Gotowy produkt ma postać różnego kształtu kawałków lub plasterków o grubości 1–5 cm i długości 10–20 cm oraz masie od stu do kilkuset gramów.

Suszone mięso renifera lapońskiego charakteryzuje się niską zawartością wody, natomiast zawartość białka jest bardzo wysoka. Zawartość tłuszczu jest niska, biorąc pod uwagę fakt, że jest to mięso suszone. Wartość pH odpowiada normalnej wartości dla mięsa. Zawartość białka w tkance łącznej jest stosunkowo niska. Zawartość soli musi być odpowiednio wysoka, aby zapewnić trwałość w warunkach przechowywania oraz bezpieczeństwo sanitarne. Poniżej zamieszczono zestawienie wartości średnich i odchylenia standardowego dla pięciu reprezentatywnych próbek:

Zawartość wody (%) 40,6 (2,8)

Zawartość białka (%) 43,6 (2,3)

z czego w tkance łącznej (%) 3,1 (0,9)

Zawartość tłuszczu (%) 4,7 (1,6)

Zawartość soli (%) 5,4 (2,0)

Wartość pH 5,69 (0,19)

Mięso suszone ma stosunkowo intensywny smak i posiada typowy dla mięsa renifera silny aromat, zarówno w zapachu, jak i w smaku. Nie jest to aromat dzicyzny, lecz charakterystyczny aromat renifera. Słony posmak jest zwykle dość lekki ze względu na szczególnie wysoką zawartość białka. Mięso suszone może mieć kolor od ciemnoczerwonego i brązowego po niemal czarny, z ciemniejszymi krawędziami w następstwie procesu suszenia.

Mięso jest twarde z wierzchu i dość miękkie w środku. Produkt zawiera międzymięśniową tkankę łączną, która jest wyczuwalna w smaku, natomiast wewnątrzmięśniowa tkanka łączna nie jest wyczuwalna. Mimo iż mięso jest dość miękkie w środku, przy zgięciu nie rozwarstwia się łatwo, natomiast łatwo rozdrabnia się podczas przeżuwania, dając wrażenie delikatności i nie ciągnąc się. Łatwość rozdrabniania jest charakterystyczna dla tego produktu. Również międzymięśniowa tkanka łączna daje się łatwo oddzielać i przelykać.

4.3. Obszar geograficzny:

„Lapin Poron kuivaliha” jest pozyskiwane, przetwarzane i pakowane na obszarze hodowli reniferów w Finlandii, który znajduje się pomiędzy 65. a 70. stopniem szerokości geograficznej północnej. Zgodnie z fińską ustawą o hodowli reniferów (nr 848/1990) obszar ten obejmuje tereny prowincji Laponia (Lappi) z wyłączeniem miast Kemi i Tornio oraz gminy Kemina, a z prowincji Oulu gminy Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski i Yli-Ii oraz obszary gmin Puolanka, Utajärvi i Ylikiminki znajdujące się na północ od rzeki Kiiminkijoki i od drogi krajowej Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Dowód pochodzenia:

Aby określić pochodzenie mięsa, właściciel zwierzęcia, zgodnie z fińskim ustawodawstwem dotyczącym hodowli reniferów, umieszcza na uszach renifera oznaczenie – albo od razu po jego urodzeniu, albo nie później niż tuż przed ubojem. Podczas selekcji, którą przeprowadza się na obszarze wypasu, renifery wybrane na ubój i oddzielone od mających pozostać przy życiu oznaczają się przyczepianymi do ucha identyfikatorami ubojowymi, na których umieszczony jest numer każdego renifera przeznaczonego na ubój. Numer ten pozostaje na tuszy aż do jej rozbioru. Rozebrane mięso oznacza się numerem cięcia i przetworzonej partii. Oznaczenie to towarzyszy produktowi aż do konsumenta. Zakłady rozbioru i przetwórstwa mięsa zobowiązane są prowadzić rejestr przychodzących do zakładu tusz i innego mięsa oraz mięsa wysyłanego z zakładu. Zakłady rozbioru i przetwórstwa mięsa są nadzorowane przez gminne organy nadzoru. Dopuszcza się także sprzedaż suszonego mięsa renifera bezpośrednio konsumentowi w pierwotnym miejscu produkcji (odstępstwo przyznane przez Komisję Europejską w dniu 21 kwietnia 2006 r.).

Nadzór nad całością łańcucha produkcyjnego prowadzony jest przez Fiński Urząd Bezpieczeństwa Żywności Evira oraz władze prowincji, które podlegają Ministerstwu Rolnictwa i Leśnictwa Finlandii. Kontrole przeprowadzane są przez miejscowe organy do spraw żywności.

4.5. Metoda produkcji:

Mięso na „Lapin Poron kuivaliha” pozyskuje się ze zwierząt urodzonych, wyhodowanych i ubitych w Finlandii na terenie hodowli reniferów, które są swobodnie wypasane na naturalnych pastwiskach wiosną, latem, jesienią i na początku zimy przed ubojem. W tym okresie niemal całe swoje pożywienie zdobywają one z naturalnych źródeł na wyznaczonym obszarze geograficznym. W skład pożywienia wchodzi przede wszystkim trawy i zioła, grzyby oraz porosty. Z przeznaczonych na rzeź reniferów około 70–75 % to 5–8 miesięczne cieleta, których waga przy uboju wynosi około 22 kg. Średnia waga krów (dorosłych samic renifera) to około 35 kg, a waga przy uboju większych samców może wynosić 70–80 kg.

Suszone mięso renifera lapońskiego wytwarza się z polędwicy, części zrazowej wewnętrznej, łopatki, części grzbietowej, żebrowej i piersiowej, pochodzących głównie z mięsa typu P0, który jest podstawowym typem mięsa używanego na mięso suszone (litera „P” oznacza renifera (fin. *poro*), a cyfra oznacza klasę mięsa). Do wykorzystania nadaje się również mięso typu PE, czyli klasy ekstra (np. zrazowa wewnętrzna i polędwica), oraz częściowo mięso typu P1 (np. część szyjna, żebrowa i piersiowa). Różne właściwości i zastosowania sprzedawanych typów mięsa opisano w sporządzonej w 2005 r. przez Zrzeszenie Hodowców Reniferów i przyjętej w branży klasyfikacji mięsa renifera. Poszczególne typy mięsa różnią się między sobą zawartością tłuszczu i błon.

Z mięsa renifera przeznaczonego na „Lapin Poron kuivaliha” usuwa się tłuszcz powierzchniowy i wewnątrzmięśniowy, grube błony tkanki łącznej, ewentualne skrzepy krwi i znaki cechowania. Przygotowanie produktu rozpoczyna się od wycięcia i zwykle odkostnienia grubszych części mięśni, części zrazowej wewnętrznej, łopatki, polędwicy i mięśni karku. Odkostnione części mięśni kroi się na różnej wielkości kawałki o grubości ok. 5 cm. Pozostałe części tuszy pozostawia się z kością i również kroi się na odpowiedniej wielkości kawałki.

Rozbiór mięsa dokonuje się możliwie jak najszybciej i odpowiednio niewielkimi partiami, aby nie dopuścić do jego nadmiernego ogrzania. W atestowanych zakładach przetwórczych temperatura mięsa podczas rozbioru nie może przekroczyć + 7 °C.

Mięso soli się na stojakach lub w kadziach. W przypadku gdy stosuje się solenie przez wcieranie, ilość soli wynosi około 3 % masy mięsa świeżego. W przypadku solenia w solance, zawartość soli w wodzie wynosi ok. 6–7 %. Etap solenia i wstępnego dojrzewania mięsa trwa 3–14 dni.

Po osoleniu mięso wywiesza się do suszenia na wolnym powietrzu. Suszenie odbywa się na zbudowanej lub wyznaczonej do tego celu zadanej powierzchni, znajdującej się na odpowiedniej wysokości nad powierzchnią gruntu i zabezpieczonej przed dostępem szkodników za pomocą gęstej sieci i odpowiednio szczelnej podłogi. Do zawieszenia mięsa na belce do suszenia używa się czystych haków metalowych lub innych materiałów nieporowatych, np. liny z tworzywa.

Suszenie odbywa się w okresie od lutego do kwietnia i trwa 3–6 tygodni, w zależności od warunków atmosferycznych. W tym czasie mięso kruszeje i dojrzewa, nabierając wyjątkowego aromatu w wyniku odparowania płynów stanowiących 40–60 % masy mięsa świeżego. Proces dojrzewania mięsa nadzoruje się poprzez wielokrotne kontrolowanie stopnia jego wysuszenia oraz próbowanie. Zbyt długie przetrzymanie mięsa w suszeniu powoduje, że nabiera ono szarej barwy i traci smak.

Produkty „Lapin Poron kuivaliha” pakuje się do atestowanych opakowań spożywczych o wielkości od stu do kilkuset gramów.

Pakowanie kwalifikującego się do objęcia nazwą „Lapin Poron kuivaliha” mięsa musi odbywać się na ograniczonym geograficznie obszarze hodowli reniferów w Finlandii. W ten sposób zapewnia się jakość produktu i zapobiega jej pogorszeniu, w szczególności pod względem właściwości organoleptycznych. Suszenie odbywa się na wolnym powietrzu i następuje w wyniku oddziaływania warunków atmosferycznych (wiatru, mrozu, ciepła słonecznego). Proces suszenia jest ściśle nadzorowany, aby zapewnić należyłą dojrzałość mięsa oraz zachowanie przez nie odpowiednich właściwości organoleptycznych. Kluczowym czynnikiem w procesie wytwarzania suszonego mięsa renifera lapońskiego jest określenie właściwego momentu zakończenia suszenia na wolnym powietrzu. Wymaga to szczególnych umiejętności, posiadanych przez miejscowych specjalistów. „Lapin Poron kuivaliha” jest wprawdzie mięsem o niskiej zawartości tłuszczu, jednak tłuszcz może zmienić jego smak i właściwości organoleptyczne w następstwie niewłaściwego przetwarzania lub nadmiernego kontaktu z powietrzem. Dzięki zapewnieniu pełnej identyfikowalności produktu możliwy jest nadzór na wszystkich etapach procesu produkcyjnego, a konsumenci mają pewność, że oferowany im produkt został faktycznie pozyskany i przetworzony w danym regionie pochodzenia.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Mięso renifera produkują mieszkający na obszarach hodowli reniferów w Finlandii zawodowi hodowcy reniferów, z których niemal 20 % stanowią Lapończycy, należący do pierwotnych mieszkańców terenów dzisiejszej Unii Europejskiej. Ich praca opiera się na gromadzonej przez stulecia wiedzy o reniferach i ich mięsie. Najstarsze wzmianki o suszonym mięsie renifera pochodzą z XVI-wiecznych ksiąg rachunkowych oraz z opisów dotyczących Finlandii w opublikowanej w roku 1555 książce Olaus Magnusa „Historia narodów Północy”. Późniejsze wzmianki o suszonym mięsie renifera pochodzą przede wszystkim od XVII- i XVIII-wiecznych podróżników.

Suszenie mięsa reniferów odbywa się z wykorzystaniem tradycyjnych umiejętności. Na przykład większość zakładów przetwórczych należy do rodzin będących właścicielami stad reniferów. Zakłady te tworzą na obszarze hodowli reniferów jedyną w swoim rodzaju sieć, dysponującą umiejętnościami i potencjałem niezbędnymi do tego, aby w tradycyjny sposób przetworzyć na suszone mięso część pozyskanego na tym obszarze mięsa reniferów.

„Lapin Poron kuivaliha” suszy się na wolnym powietrzu zgodnie z wielowiekowymi, tradycyjnymi metodami. Suszenie odbywa się w okresie od lutego do kwietnia, na zbudowanej lub wyznaczonej do tego celu zadaszanej powierzchni, znajdującej się na odpowiedniej wysokości nad powierzchnią gruntu i zabezpieczonej przed dostępem szkodników za pomocą gęstej sieci i odpowiednio szczelnej podłogi. Produkcja suszonego mięsa renifera udaje się tylko na terenach północnych, gdzie na przedwiośniu występują dostatecznie duże wahania temperatury. Wahania takie są charakterystyczne dla klimatu dalekiej północy i mogą sięgać od -30°C do $+7^{\circ}\text{C}$. To one sprawiają, że mięso kruszeje i nabiera naturalnego aromatu. Swój niepowtarzalny smak suszone mięso renifera zawdzięcza również innym cechom charakterystycznym regionu, takim jak wyraziste pory roku, skład pożywienia reniferów oraz tradycyjne umiejętności związane z wyborem surowca i produkcją mięsa reniferów.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (Fiński Urząd Bezpieczeństwa Żywności)

Adres: Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND

Tel. +358 20772003
Faks +358 207724350
E-mail: kirjaamo@evira.fi

4.8. Etykietowanie:

Suszone mięso renifera lapońskiego przechowuje się i sprzedaje w atestowanych opakowaniach spożywczych różnej wielkości. Na opakowaniu umieszcza się oznaczenie „Lapin Poron kuivaliha” (na przykład w postaci pieczęci lub naklejki), po którym umieszcza się określenie „suojattu alkuperänimitys” (chroniona nazwa pochodzenia) lub podobne oficjalne oznaczenie wspólnotowe. Dodatkowo należy zaznaczyć, czy jest to mięso dorosłego renifera, czy cielęcina. Podobne oznaczenia są wymagane również w przypadku produktów przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

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 42/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”

NR WE: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Vastedda della valle del Belice”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ser „Vastedda della valle del Belice” ChNP to ser z mleka owczego typu „pasta filata” (z masy parzonej), który spożywany jest w stanie świeżym, a w momencie wprowadzenia do obrotu ma następujące cechy: kształt typowy dla *focaccia* (włoski rodzaj pieczywa) o bokach lekko wypukłych, średnica kręgu od 15 do 17 cm, wysokość boku od 3 do 4 cm, waga od 500 do 700 g w zależności od rozmiarów kręgu, powierzchnia jest pozbawiona skórki, ma barwę kości słoniowej, jest gładka, zbita, pozbawiona przebarwień i załamań; dopuszcza się obecność nalotu w kolorze jasnosłomkowym; masa ma barwę białą, jednorodną, nie jest ziarnista, czasami występują delikatne pasma, będące skutkiem parzenia wykonywanego tradycyjną metodą; pęcherze powietrza i skropliny wilgoci nie powinny występować lub być nieliczne; zapach jest charakterystyczny dla świeżego mleka owczego o łagodnym, świeżym i przyjemnym smaku z lekkim kwaskowym posmakiem; procentowa zawartość tłuszczu powinna wynosić nie mniej niż 35 % w suchej masie i nie mniej niż 18 % w produkcie świeżym, procentowa zawartość chlorku sodu (*soli*) powinna wynosić nie więcej niż 5 % w suchej masie i nie więcej niż 2,7 % w produkcie świeżym.

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

Ser „Vastedda della valle del Belice” ChNP otrzymywany jest z pełnego mleka owczego, świeżego, o naturalnym współczynniku pH fermentacji, pochodzącego od owiec rasy Valle del Belice hodowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Pożywienie owiec stanowią rośliny pochodzące z naturalnych lub uprawianych pastwisk, pasza świeża, siano lub słoma wyprodukowane na obszarze produkcji określonym w pkt 4, zboża ze ścierniska i podprodukty roślinne (trawa rosnąca wzdłuż szpalerów winnic, gałęzie drzew oliwnych uzyskane z przycinania w okresie zimowym, kładodia opuncji figowej, liście winorośli po winobraniu). Dopuszczalne jest uzupełnienie ziarnami zbóż, roślinami strączkowymi i koncentratami paszowymi jedno- lub wieloskładnikowymi niemodyfikowanymi genetycznie w ilości nie większej niż 50 % łącznej ilości suchej substancji racji żywnościowej. Zabrania się stosowania jako pokarm produktów pochodzenia zwierzęcego oraz roślin lub części roślin (nasion) kozieradki, tapioki i manioki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Czynności związane z produkcją mleka i przetwarzaniem mleka w masę serową muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.

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

Produkt wprowadzany do obrotu ma formę kręgów o średnicy od 15 do 17 cm i wysokości boków od 3 do 4 cm, chronionych osłoną z hermetycznie zamkniętego polietylenu. Ponieważ jest to produkt świeży, pakowanie musi być przeprowadzane w tym samym zakładzie, w którym ser jest produkowany, aby zagwarantować jego jakość i w szczególny sposób ochronić mikrobiologiczne właściwości sera, bogatego w autochtoniczne bakterie mlekowe, które sprawiają, że produkt jest „żywy” i stale dojrzewa.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach naklejanych na zewnętrzne opakowanie sera „Vastedda della valle del Belice”, wykonane z polietylenu, należy umieścić oprócz logo nazwy napis „Vastedda della valle del Belice”. Logo może być wykorzystywane w publikacjach i w materiałach reklamowych.

Dopuszcza się stosowanie określeń, które nawiązują do nazwisk, nazw i znaków towarowych i które nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd pod warunkiem, że ich wymiary są zdecydowanie mniejsze niż wymiary czcionki, którą napisane są oznaczenia ChNP.



Logo składa się z wydłużonego koła, wzdłuż obwodu którego od lewej strony do prawej naniesiony jest napis „Vastedda della valle del Belice” w jednej linii czcionką koloru ciemnozielonego; wewnątrz koła, na dole, od lewej strony do prawej, naniesiony jest napis „Denominazione d'Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) w jednej linii czcionką koloru białego.

W środku logo, w górnej części koła, widnieje stylizowany rysunek słońca, którego kontury są wyraźnie zaznaczone, w kolorze jasnożółtym, a z jego górnej części wysunięty jest fragment w kształcie litery „V”, przypominający wycięty kawałek sera; słońce ma ponadto 11 promieni w kolorze żółtym, przypominające wycięte kawałki sera; rysunek słońca znajduje się na tle nieba w kolorze niebieskim.

Poniżej, w środkowej części logo widnieje rysunek dwóch wzgórz w kolorze zielonym, które zachodzą na siebie, tworząc literę „V”, która jest wyraźniejsza dzięki dodatkowym liniom w kolorze jasnozielonym zaznaczającym ich wierzchołki.

Po prawej stronie widnieje rysunek, wykonany stylizowanymi liniami koloru żółtego, przedstawiający fragment świątyni doryckiej, posadowionej na dwóch stopniach i posiadającej cztery kolumny; na górze każdej z kolumn znajduje się kapitel; na kapitelach opiera się architrav, a na nim spadzisty dach. Średnica logo wraz z napisem „Vastedda della valle del Belice” musi wynosić 4,00 cm.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny, na którym odbywa się hodowla owiec, produkcja mleka, przetwórstwo mleka i pakowanie sera „Vastedda della valle del Belice” ChNP, stanowi obszar administracyjny następujących gmin:

w prowincji Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice i Sciacca;

w prowincji Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa i Vita;

w prowincji Palermo: Contessa Entellina i Bisacchino – tylko miejscowość San Biagio.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” charakteryzuje się glebami brunatnymi wapniowymi, litosolami, regosolami i wertisolami oraz naturalnymi i uprawianymi pastwiskami, bogatymi w naturalne substancje i lokalne ekotypy, w których skład botaniczny wchodzi stanowiące podstawę pożywienia zwierząt rośliny strączkowe, trawy i rośliny krzyżowe, które z kolei wywierają wpływ na produkty serowarskie, ponieważ mogą zmieniać ich skład chemiczny i aromatyczny, co potwierdzono w licznych badaniach naukowych.

Czynniki klimatyczne na obszarze produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” różnią się od panujących na innych obszarach Sycylii – dzięki maksymalnym (35 °C) i minimalnym (9 °C) temperaturom odnotowywanym w dolinie Valle del Belice oraz specyficznej orografii obszaru produkcji unika się gwałtownych zmian klimatycznych, które mogą mieć wpływ na autochtoniczną mikroflorę sera, która wyróżnia ser „Vastedda della valle del Belice”.

Ponadto od zawsze w dolinie Valle del Belice stosuje się do produkcji sera Vastedda lokalnie wyprodukowane mleko owcze, dzisiaj uzyskiwane od rasy „Valle del Belice”, znanej z produkcji mleka o odpowiednich właściwościach dla potrzeb serowarskich.

Ser „Vastedda della valle del Belice” związany jest w sposób nierozwalny ze specyficznym środowiskiem edaficznym tego obszaru, z lokalnymi substancjami odżywczymi, z charakterystyczną technologią przetwórstwa mleka stosowaną przez mistrzów serowarstwa, a także z wykorzystywanymi tradycyjnymi drewnianymi i trzcinowymi narzędziami, w których rozwijają się szczepy autochtonicznej mikroflory serowej, które sprawiają, że ser „Vastedda della valle del Belice” jest jedyny w swoim rodzaju.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Vastedda valle del Belice”, jeśli nie jest jedynym, to z pewnością jednym z niewielu serów owczych typu „pasta filata”. Ma specyficzny smak, typowy dla sera świeżego z mleka owczego z posmakiem lekko kwaskowym, ale nigdy nie ostrym. Masa jest zbita, biała, czasami występują pasma, będące skutkiem parzenia wykonywanego tradycyjną metodą. Ma kształt typowy dla *focaccia* (włoski rodzaj pieczywa) o bokach lekko wypukłych.

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

Hodowla owiec oraz działalność serowarska na obszarze produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” ma wielowiekową tradycję; po dziś dzień hodowla ma charakter tradycyjny i jest prowadzona w owczarniach, które dają odpowiednie dla owiec i dla ich dobrostanu schronienie, co pozytywnie odbija się na jakości mleka stosowanego do produkcji sera „Vastedda della valle del Belice”. Skład roślinny naturalnych i uprawianych pastwisk wpływa na skład zarówno chemiczny, jak i aromatyczny mleka, nadając serowi szczególny smak i zapach. Zasadniczą rolę w kształtowaniu się ostatecznego smaku i zapachu produktu odgrywa zarówno tradycyjny sposób przygotowywania podpuszczki, która „przekazuje” serowi specyficzny bogaty skład enzymatyczny, jak i zakwaszanie masy w koszykach trzcinowych, które zachodzi wyłącznie dzięki naturalnej typowej dla tego obszaru mikroflorze.

Ponadto tradycyjna metoda parzenia masy wymaga szczególnych umiejętności ze względu na niewielką zdatność mleka owczego do przetwarzania w ser typu „pasta filata” (z masy parzonej).

Nazwa Vastedda pochodzi od kształtu, jaki ser przyjmuje po parzeniu, gdy przekładany jest w celu sężenia do ceramicznych głębokich naczyń, tzw. *vastedde*, które nadają mu kształt bochenka chleba.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Vastedda della Valle del Belice” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 239 z dnia 13 października 2007 r.

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

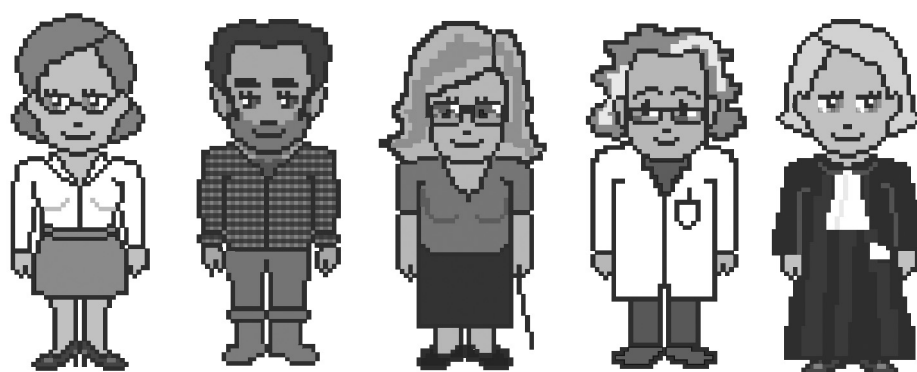
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

EU Book shop

Publikacje UE – wszystko, czego szukasz!



bookshop.europa.eu

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

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>

