

Dziennik Urzędowy C 112

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

1 maja 2010

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
	I <i>Rezolucje, zalecenia i opinie</i>	
	OPINIE	
	Komisja Europejska	
2010/C 112/01	Opinia Komisji z dnia 13 sierpnia 2009 r. w zastosowaniu art. 7 dyrektywy 98/37/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wprowadzonego przez władze Węgier zakazu dotyczącego szlifierki kątowej noszącej znak towarowy Dimension MD-2008-146 ⁽¹⁾	1
<hr/>		
	IV <i>Informacje</i>	
	INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja Europejska	
2010/C 112/02	Kursy walutowe euro	4
2010/C 112/03	Zawiadomienie Komisji w sprawie ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 lipca do dnia 30 września 2010 r. w ramach niektórych kontyngentów otwartych przez Wspólnotę na produkty w sektorze mięsa drobiowego, jaj i albuminy jaj	5

PL

Cena:
3 EUR

(¹) Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2010/C 112/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar) ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 112/05	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	7
2010/C 112/06	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	11
2010/C 112/07	Zawiadomienie dla Mohameda Belkalema i Tayeba Nailego, wpisanych do wykazu, o którym mowa w art. 2, 3 oraz 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 881/2002 wprowadzającego niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i talibami, na mocy rozporządzenia Komisji (UE) nr 372/2010.....	17



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

I

(Rezolucje, zalecenia i opinie)

OPINIE

KOMISJA EUROPEJSKA

OPINIA KOMISJI

z dnia 13 sierpnia 2009 r.

w zastosowaniu art. 7 dyrektywy 98/37/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wprowadzonego przez władze Węgier zakazu dotyczącego szlifierki kątowej noszącej znak towarowy Dimension MD-2008-146

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 112/01)

1. Powiadomienie wystosowane przez władze Węgier

Artykuł 2 ust. 1 dyrektywy 98/37/WE w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do maszyn stanowi, że państwa członkowskie podejmują wszelkie właściwe środki w celu zagwarantowania, aby maszyny objęte zakresem dyrektywy mogły być wprowadzane do obrotu i oddawane do użytku wyłącznie wówczas, gdy nie zagrażają zdrowiu i bezpieczeństwu osób lub, w stosownych przypadkach, zwierząt domowych oraz mienia, jeżeli są prawidłowo zainstalowane i konserwowane oraz użytkowane zgodnie z zamierzonym przeznaczeniem.

Artykuł 7 ust. 1 dyrektywy stanowi, że jeżeli państwo członkowskie stwierdzi, że maszyny noszące oznakowanie CE i używane zgodnie z zamierzonym przeznaczeniem mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa osób oraz, w stosownych przypadkach, zwierząt domowych lub mienia, podejmuje ono wszelkie niezbędne środki mające na celu wycofanie takich maszyn z obrotu, zakaz wprowadzania ich do obrotu, oddawania do użytku lub eksploatacji, albo ograniczenia swobodnego przepływu tych produktów. Państwo członkowskie niezwłocznie powiadamia Komisję o każdym takim środku, podając uzasadnienie swojej decyzji.

W dniu 3 grudnia 2007 r. władze Węgier powiadomiły Komisję Europejską o zakazie dotyczącym wprowadzania do obrotu ręcznej przenośnej elektrycznej szlifierki kątowej noszącej znak towarowy Dimension, typu DM/AG230-160.

Stwierdzono, że producentem maszyny było przedsiębiorstwo Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. 56-1 W. Wangchun Road, Yongkang City, Zhejiang, 321300, CHINY, a dystrybutorem Dimension Europe Kft., Budapest, Újlak u. 21., 1173, WĘGRY.

Akta przesłane Komisji zawierały następujące dokumenty:

- świadectwo nr AM 50019449 0001, sprawozdanie nr 15002404 001 z dnia 9 września 2003 r. dla szlifierki kątowej typu S1M-ZZ09-230A wydane przez przedsiębiorstwo TÜV Rheinland Product Safety GmbH potwierdzające zgodność z dyrektywą 98/37/WE dotyczącą maszyn,
- świadectwo nr S 50019447 0001 z dnia 9 września 2003 r. dla tego samego rodzaju szlifierki kątowej typu S1M-ZZ09-230A, wydane przez przedsiębiorstwo TÜV Rheinland Product Safety GmbH, którym nadaje się szlifierce kątowej znak „GS”,

- oświadczenie przedsiębiorstwa Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. z dnia 30 maja 2006 r., w którym stwierdza się, że szlifierka kąтова typu S1M-ZZ09-230A odpowiada artykułowi DM/AG230-160, który jest przedmiotem środka zastosowanego przez Węgry,
- deklaracja WE o zgodności wystawiona przez przedsiębiorstwo Dimension Europe Kft. w dniu 30 sierpnia 2006 r. odnosząca się do świadectwa nr AM 50019449 0001.

Zgodnie z art. 7 ust. 2 dyrektywy Komisja, po przeprowadzeniu konsultacji z zainteresowanymi stronami, stwierdza, czy uznaje podjęty środek za uzasadniony, czy też nie. W przypadku gdy podjęty środek zostanie uznany za uzasadniony, Komisja powiadamia o tym państwa członkowskie, tak aby mogły one podjąć wszelkie stosowne środki w odniesieniu do przedmiotowej maszyny zgodnie ze swymi zobowiązaniami wynikającymi z art. 2 ust. 1.

2. Uzasadnienie przedstawione przez władze Węgier

Podjęcie środka przez władze Węgier zostało umotywowane faktem, że wspomniana szlifierka kąтова nie spełnia następujących zasadniczych wymogów w zakresie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa, określonych w załączniku I do dyrektywy 98/37/WE (z uwzględnieniem wymogów zharmonizowanej normy europejskiej EN 50144-1:1998 – *Bezpieczeństwo użytkowania narzędzi ręcznych o napędzie elektrycznym – Część 1: Wymagania ogólne* oraz normy EN 50144-2-3:2002 – *Bezpieczeństwo użytkowania narzędzi ręcznych o napędzie elektrycznym – Część 2-3: Wymagania szczegółowe dotyczące szlifierek, polerek i szlifierek dyskowych*, o których mowa w deklaracji WE o zgodności, wydanej przez producenta).

1.5.1. – Zasilanie energią elektryczną

Podczas badania wytrzymałości mechanicznej kratka chroniąca wentylator złamała się i jej zamocowanie odłączyło się, stwarzając dostęp do elementów pod napięciem. Budowa kabla sieciowego jest słabsza niż jest to wymagane i może w łatwy sposób zostać uszkodzona.

1.5.6 – Ryzyko pożaru

W trakcie próby termicznej maszyna zapaliła się, zaczęła wydzielać dym, po czym zatrzymała się.

1.7.4. – Instrukcja

Instrukcja obsługi nie zawierała większości ogólnych instrukcji bezpieczeństwa.

1.7.3 – Oznakowanie

Na szlifierce kąkowej nie podano nazwy producenta ani roku produkcji.

3. Opinia Komisji

W dniu 22 września 2008 r. Komisja pisemnie zwróciła się do przedsiębiorstw:

- Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd.,
- Dimension Europe Kft., które wystawiło deklarację WE o zgodności, oraz
- TÜV Rheinland Product Safety GmbH, które wydało świadectwa zgodności dla szlifierki kąkowej typu S1M-ZZ09-230A, co do której twierdzono, że odpowiada szlifierce kąkowej typu DM/AG230-160, będącej przedmiotem środka zastosowanego przez władze Węgier.

Do dnia dzisiejszego od przedsiębiorstwa Dimension Europe Kft nie otrzymano żadnej odpowiedzi.

W odpowiedzi z dnia 24 listopada 2008 r. przedsiębiorstwo TÜV Rheinland potwierdziło, że wydało ono świadectwo nr AM 50019449 0001, sprawozdanie nr 15002404 001 z dnia 9 września 2003 r. dla szlifierki kąkowej typu S1M-ZZ09-230A. Przedsiębiorstwo TÜV Rheinland oświadczyło, że nie posiada informacji dotyczących szlifierki kąkowej typu „DM/AG230-160”. Przedsiębiorstwo TÜV Rheinland skontaktowało się z przedsiębiorstwem Zhejiang Yongkang Xing Pai Tools, które potwierdziło, iż nie produkuje szlifierki kąkowej typu DM/AG230-160 dla przedsiębiorstwa Dimension Europe Kft., Węgry.

Przedsiębiorstwo TÜV Rheinland załączyło ponadto oświadczenie z dnia 29 października 2008 r. podpisane przez przedsiębiorstwo Zhejiang TCH Industrial Co. Ltd. z którego wynika, iż nie produkuje ono szlifierki kąkowej typu DM/AG230-160, i że tym samym nie odpowiada ona szlifierce kąkowej typu S1M-ZZ09-230A.

Nie ma zatem pewności co do rzeczywistego pochodzenia maszyny poddanej badaniu przez władze Węgier.

W świetle dostępnej dokumentacji i uwag zainteresowanych stron Komisja uważa, że władze Węgier udowodniły, iż maszyna, do której odnoszą się środki ograniczające, nie spełnia istotnych wymogów w zakresie zdrowia i bezpieczeństwa, o których mowa powyżej. Niezgodności te mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkowników przedmiotowej maszyny.

Po przeprowadzeniu wymaganej procedury Komisja uznaje zatem, że zakaz wprowadzony przez władze Węgier jest uzasadniony.

Sporządzono w Brukseli dnia 13 sierpnia 2009 r.

W imieniu Komisji
Günter VERHEUGEN
Wiceprzewodniczący

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

30 kwietnia 2010 r.

(2010/C 112/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3315	AUD	Dolar australijski	1,4292
JPY	Jen	125,81	CAD	Dolar kanadyjski	1,3379
DKK	Korona duńska	7,4425	HKD	Dolar hong kong	10,3367
GBP	Funt szterling	0,87030	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8254
SEK	Korona szwedzka	9,6217	SGD	Dolar singapurski	1,8217
CHF	Frank szwajcarski	1,4341	KRW	Won	1 475,46
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,7628
NOK	Korona norweska	7,8445	CNY	Yuan renminbi	9,0878
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,2530
CZK	Korona czeska	25,527	IDR	Rupia indonezyjska	11 996,54
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,2402
HUF	Forint węgierski	266,82	PHP	Peso filipińskie	59,188
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	38,8390
LVL	Łat łotewski	0,7074	THB	Bat tajlandzki	43,081
PLN	Złoty polski	3,9163	BRL	Real	2,2959
RON	Lej rumuński	4,1300	MXN	Peso meksykańskie	16,2460
TRY	Lir turecki	1,9757	INR	Rupia indyjska	59,0650

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

Zawiadomienie Komisji w sprawie ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 lipca do dnia 30 września 2010 r. w ramach niektórych kontyngentów otwartych przez Wspólnotę na produkty w sektorze mięsa drobiowego, jaj i albuminy jaj

(2010/C 112/03)

Rozporządzeniami Komisji (WE) nr 1384/2007 ⁽¹⁾ oraz (WE) nr 1385/2007 ⁽²⁾ otwarto kontyngenty taryfowe na przywóz produktów w sektorze mięsa drobiowego. Wnioski o pozwolenia na przywóz złożone w pierwszych siedmiu dniach marca 2010 r. w odniesieniu do podokresu od dnia 1 kwietnia do dnia 30 czerwca 2010 r. w przypadku kontyngentów 09.4091, 09.4092 oraz 09.4411 dotyczą ilości mniejszych niż ilości dostępne. Zgodnie z art. 7 ust. 4 zdanie drugie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1301/2006 ⁽³⁾, ilości w odniesieniu do których nie złożono wniosków są dodawane do ilości ustalonych dla kolejnego podokresu obowiązywania kontyngentu, tj. od dnia 1 lipca do dnia 30 września 2010 r. Są one wymienione w załączniku do niniejszego zawiadomienia.

ZAŁĄCZNIK

Numer porządkowy kontyngentu	Ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 lipca do dnia 30 września 2010 r. (w kg)
09.4091	280 000
09.4092	634 202
09.4411	2 550 000

⁽¹⁾ Dz.U. L 309 z 27.11.2007, s. 40.

⁽²⁾ Dz.U. L 309 z 27.11.2007, s. 47.

⁽³⁾ Dz.U. L 238 z 1.9.2006, s. 13.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.5655 – SNCF/LCR/Eurostar)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 112/04)

1. W dniu 26 kwietnia 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Société Nationale des Chemins de fer Français („SNCF”, Francja) oraz London & Continental Railways Limited („LCR”, Zjednoczone Królestwo), należące do Sekretarza Stanu ds. Transportu Zjednoczonego Królestwa, przejmują w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia o kontroli łączenia przedsiębiorstw wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Eurostar International Limited („Eurostar”, Zjednoczone Królestwo), w drodze zakupu akcji/udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
- w przypadku przedsiębiorstwa SNCF: transport kolejowy, w tym transport pasażerski w ramach francuskiej sieci kolejowej oraz usługi międzynarodowe i zarządzanie infrastrukturą,
 - w przypadku przedsiębiorstwa LCR: obsługa infrastruktury kolejowej typu High Speed 1 (HS1) i stacji kolejowych w Zjednoczonym Królestwie oraz zarządzanie nimi, udział w przedsiębiorstwie Eurostar (EIL) oraz realizacja projektów budowlanych na stacjach kolejowych Stratford oraz King's Cross,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Eurostar: usługi szybkiego pasażerskiego transportu kolejowego pod marką Eurostar przez tunel pod Kanałem la Manche, zapewniające połączenia głównie między Londynem i Kent (Zjednoczone Królestwo) a Paryżem i Lille (Francja) oraz Brukselą (Belgia).

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.5655 – SNCF/LCR/Eurostar, 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

KOMISJA EUROPEJSKA

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 112/05)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AGNEAU DU PÉRIGORD”

NR WE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Agneau du Périgord”

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:*

„Agneau du Périgord” to jagnię poddane ubojowi między 80 a 180 dniem życia, o masie tuszy od 15 do 21 kg oraz dobrym uformowaniu dzięki doborowi ras mięsnych w przypadku tryków i owiec ras odpornych lub częściowo odpornych.

Tryki są dobierane spośród następujących ras mięsnych: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Owce są czystej rasy odpornej: Lacaune viande, Blanche du Massif central i INRA 401 albo rasy częściowo odpornej, tzn. będącej krzyżówką rasy odpornej i wymienionej powyżej rasy mięsnej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Jagnię charakteryzuje się uformowaniem E-U-R z rozbudowaną masą mięśniową na delikatnym szkielecie oraz stopniem otłuszczenia 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Sprzedawane świeże mięso jagnięce ma jasną barwę. Tłuszcz jest biały, o jędrnej konsystencji, równomiernie ścięty i nieoleisty. Mięso „Agneau du Périgord” ma harmonijny smak jagnięciny dzięki karmieniu jagniąt mlekiem matki (co najmniej przez 60 dni) i specjalnym mieszankom uzupełniającym na bazie całych lub wyłuskanych ziaren zbóż i pasz.

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

—

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

3.4.1. *Żywienie jagniąt*

- od chwili narodzin do co najmniej 60 dnia życia jagnię ssie matkę bez ograniczeń. Do chwili odsadzenia, które następuje zazwyczaj między 80 a 90 dniem, nieustannie przebywa z matką,
- po upływie 60 dni i w okresie opasania udział mleka w żywieniu zmniejsza się do chwili odsadzenia, zastępuje się je stopniowo paszami i mieszankami uzupełniającymi. Mieszanki uzupełniające składają się ze zbóż (jęczmień, pszenica, kukurydza itp.) i dodatku azotowego.

3.4.2. *Żywienie owiec*

Zielonka stanowi podstawę żywienia owiec. Wypas ma miejsce na naturalnych lub przemiennych użytkach zielonych oraz na wybiegu przez co najmniej 7 miesięcy w roku.

Zebrana pasza jest uprawiana w całości na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w większości – w gospodarstwie.

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

Jagnięta „Agneau du Périgord” rodzą się i są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Organ kontrolny identyfikuje najpierw wszystkich hodowców. Również lokalizacja ich gospodarstwa jest weryfikowana.

W celu zachowania wszystkich właściwości jagnięciny należy unikać zbyt długich okresów transportu oraz stresu dla zwierząt przed ubojem. Czas przejazdu z gospodarstwa do rzeźni musi być więc krótszy niż 8 godzin. W praktyce czas przejazdu jest krótszy ze względu na niewielką odległość gospodarstw od miejsc uboju.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny odpowiada gminom:

- departamentu Dordogne, poza gminami kantonów La Force i Sigoulès,
- departamentu Corrèze w odniesieniu do kantonów Ayen, Brive-la-Gaillarde (południowy zachód), Juillac i Larche,
- departamentu Lot w odniesieniu do kantonów Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac i Souillac,
- departamentu Lot et Garonne w odniesieniu do kantonów Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin i Villéral.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar Péri gord odznacza się dużym zróżnicowaniem warunków glebowych i klimatycznych, charakteryzujących się ubogimi glebami i nieregularną rzeźbą terenu, mroźnymi zimami i gorącymi latami oraz bardzo niestałymi porami przejściowymi.

Ta specyfika obszaru od zawsze prowadziła do ogromnej różnorodności w produkcji rolniczej i niewielkiej specjalizacji gospodarstw, które zazwyczaj są nieduże. W każdym gospodarstwie znajdowały się tereny o niskim potencjale agronomicznym, zwane tradycyjnie w Péri gord „picadies”. Te przeznaczone wyłącznie do wybiegu tereny charakteryzują się ubogą glebą, są kamieniste lub pochyłe, niekiedy z zagajnikiem lub lasem, ale zawsze niedostępne dla maszyn, są więc utrzymywane wyłącznie dzięki owcom.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „Agneau du Péri gord” jest głównie związana z tradycyjnym chowem jagniąt: okresem siania matki, po którym następuje okres opasania w owczarni.

Mięso „Agneau du Péri gord” ma jasną barwę (białą o bladoróżowym odcieniu), tłuszcz jest biały, ma jędrną konsystencję, mięso charakteryzuje się również delikatnym smakiem jagnięciny oraz kruchą, rozplywającą się w ustach strukturą. Kruchość mięsa wynika przede wszystkim z wieku zwierzęcia, podczas gdy rozplywającą się w ustach strukturę zawdzięcza się jakości tłuszczu.

Jasna barwa jest związana z dwoma uzupełniającymi się elementami metody wytwarzania produktu: wiekiem jagnięcia w momencie uboju (maksymalnie 180 dni) oraz okresem karmienia mlekiem, jagnię sse bowiem matkę przez co najmniej 60 dni. Wiek w momencie uboju oraz okres karmienia mlekiem nadają również mięsu delikatny smak, nie za mocny, odmienny od smaku i zapachu powszechnie spotykanej jagnięciny, które konsument może postrzegać jako bardzo wyraziste.

Białe i jędrne tłuszcz wynika ze szczególnego odżywiania w okresie opasania. Żywnienie to jest oparte na paszach i mieszance uzupełniającej, wyłącznie na bazie zbóż w formie całych lub wyluskanych ziaren.

Specjalna mieszanka uzupełniająca w okresie opasania zapewnia mięsu „Agneau du Péri gord” specyficzny harmonijny tłuszcz: struktura mięsa nie jest sucha, charakteryzuje się odpowiednim poziomem soczystości, by zapewnić wspomniane wrażenie rozplywania się w ustach. Ostatecznie wierzchnia warstwa tłuszczu mięsa „Agneau du Péri gord” jest niezbyt gruba, ma lekki smak, rozplywa się w ustach.

Wszystko to składa się na wyraźnie określony rodzaj jagnięciny, charakteryzujący się delikatnym smakiem i zapachem, które czynią z niej mięso cenione za wyważone walory smakowe i zapachowe.

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):

„Agneau du Péri gord” jest tradycyjnym produktem przyczyniającym się do renomy obszaru Péri gord.

5.3.1. Szczególne umiejętności hodowców

Hodowcy owiec z obszaru Péri gord nabyli szczególne umiejętności w dziedzinie hodowli owiec, które są związane z ograniczeniami tego terenu.

Dostosowali się oni do ograniczeń obszaru charakteryzującego się ubogimi glebami i niekorzystnymi warunkami klimatycznymi. W obliczu zróżnicowanych opadów i temperatur, a także gleb, wprowadzono złożone systemy hodowli, łączące wszystkie dostępne zasoby.

Z biegiem czasu pasterze, a następnie hodowcy owiec, opracowali praktyki charakteryzujące się częstymi zmianami miejsca wypasu i zróżnicowanym wykorzystaniem przyrody. Tradycyjna hodowla owiec pełni w gospodarstwach funkcję waloryzacji obszarów mało produktywnych pod względem agronomicznym.

Ograniczenia te leżą u podstaw doboru ras odpornych w przypadku owiec. Rasy te zostały dobrane ze względu na ich wytrzymałość, wstrzemięźliwość w żywieniu, zdolność do wypasu na ubogich wybiegach, zdolność naturalnego rozmnażania przez cały rok i bezproblemowego karmienia jagniąt. Ponadto wykorzystanie tryków rasy mięsnej poprawia uformowanie tuszy jagniąt przeznaczonych do uboju.

Ograniczenia te warunkują również system żywienia wprowadzony przez hodowcę, który łączy zwierzęta gospodarskie w jednorodne stada według potrzeb fizjologicznych owiec i jagniąt, które znajdują się, w zależności od ich sytuacji, na wybiegach, na użytkach zielonych lub w owczarni.

5.3.2. Szczególna jakość

Szczególna jakość jagniąt jest związana ze specyficznym sposobem prowadzenia stad, który polega na oszczędnym systemie hodowli, waloryzującym wybiegi i dostosowanym do lokalnych ograniczeń. Ponadto życie jagniąt „Agneau du Périgord” przebiega w 2 etapach odpowiadających okresowi karmienia mlekiem, w którym jagnię ssie matkę, oraz okresowi opasania w owczarni, w którym otrzymuje ono szczególną opiekę: wydzieloną przestrzeń i żywność najwyższej jakości.

Ten szczególny rodzaj prowadzenia stad oraz opasania jagniąt sprawia, że jagnięcina ma jasny kolor (biały z bladorożowym odcieniem) oraz biały tłuszcz o jędrnej konsystencji. Mięso ma subtelny, delikatny smak jagnięciny, który nie jest zbyt wyrazisty, a jego struktura nie jest sucha, charakteryzuje się odpowiednim poziomem soczystości, by zapewnić wrażenie rozplływania się w ustach. Ostatecznie wierzchnia warstwa tłuszczu mięsa „Agneau du Périgord” jest niezbyt gruba, ma lekki smak, rozplływa się w ustach.

5.3.3. Renoma „Agneau du Périgord”

Renoma „Agneau du Périgord” znajduje potwierdzenie zarówno w tradycyjnej obecności owiec na obszarze Périgord, jak i w uznaniu wśród gastronomów.

Praktyka niewiele zmieniła się od XIX w., kiedy obecność owiec na obszarze Périgord była już znacząca. W 1809 r. pogłowie owiec szacowano na ponad 667 400 zwierząt. Co prawda wełna pozostawała głównym celem produkcji, odnotowywano jednak oznaki rosnącej roli jagnięciny w lokalnej gastronomii.

Wymiana handlowa odbywała się na wielu targach. Największe mogły gromadzić ponad 1 000 zwierząt. W drugiej połowie XIX w. wiele dokumentów wskazuje na ewolucję hodowli, zorientowanej w coraz większym stopniu na produkcję mięsa, co skłaniało hodowców do dostosowywania lokalnej rasy do produkcji jagniąt przeznaczonych do uboju. W 1897 r. statystki pokazują duży zakres uboju jagniąt na obszarze Périgoureux.

„Agneau du Périgord” jest daniem o charakterze świątecznym, jadany zwłaszcza na Boże Narodzenie i na Wielkanoc, które przybiera różne formy, ale zawsze znajduje specjalne miejsce na stole.

Na dowód tego, na początku XX w. znana, niemająca sobie równych przedstawicielka sztuki kulinarnej z regionu Périgord, zwana „la Mazille”, wyróżniła „Agneau du Périgord” w swojej książce obejmującej ponad 300 lokalnych przepisów: „jest bowiem w Périgord rasa owiec, która daje mięso doskonałe pod każdym względem (...)”.

W treści licznych przepisów i menu restauracji wyraźnie mowa o „Agneau du Périgord”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 112/06)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„WELSH LAMB”

NR WE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego. W lipcu 2004 r., na wniosek rządu Walii (Welsh Assembly Government) HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Lamb”.

HCC podjęła konsultacje w sprawie ChOG „Welsh Lamb” z przedstawicielami sektora, aby uzyskać opinie na temat adekwatności obecnego ChOG, włącznie z jego wartością, ograniczeniami i przyszłym potencjałem. Rozważono opinie na temat najlepszych mechanizmów maksymalnego zwiększenia wartości walijskiego mięsa i najlepszych sposobów wykorzystania ChOG w tym kontekście. Uzgodniono, że ChOG musi odzwierciedlać obecną sytuację walijskiego sektora, a zmiany usprawnią monitorowanie i kontrolę ChOG w przyszłości.

Proponowane zmiany

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Opis produktu:

Zmiana	Wyjaśnienie
Skreślenie wyrazu „rodziły”	Ograniczenie ryzyka pomylenia znaczenia wyrazu „rodziły”
Dodanie docelowej klasyfikacji tusz i pokroju w odniesieniu do „Welsh lamb”	Uzupełnienie definicji produktu „Welsh Lamb” poprzez podkreślenie norm, które musi spełniać
Dodanie zdań: „Owca »Welsh lamb« pochodzi z walijskich ras owiec, wśród których przeważają Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lley Sheep, Llanwennog i Radnor. Wymienione rasy mogą być krzyżowane z trykami ras Telex lub Suffolk lub wszelkimi innymi rasami ojcowskimi w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły.”	Rozszerzenie istniejącej definicji, ponieważ w odpowiedzi na czynniki rynkowe produkcja została dostosowana tak, aby pozyskiwać „Welsh Lamb” zarówno od ras tradycyjnych, jak i innych uznanych ras
Dodanie sformułowania: „w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły”	Doprecyzowanie, że jedynie najlepsze jagnięta kwalifikują się do ChOG
Dodanie zdania: „Jagnięta są poddawane ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności chronionego oznaczenia geograficznego »Welsh Lamb«.”	Zagwarantowanie ochrony ChOG „Welsh Lamb” i jego integralności

4.1. Dowód pochodzenia:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacją sektorową odpowiedzialną za promocję i sprzedaż czerwonego mięsa walijskiego.” „System weryfikacji HCC stanowi gwarancję, że jagnięcina oznaczona jako »Welsh Lamb« jest zgodna ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia »Welsh Lamb«, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że jagnięcina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. Zatwierdzenie ma formę certyfikatu, który musi zostać wyeksponowany w pomieszczeniach. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG »Welsh Lamb«. Kryteria systemu weryfikacji HCC będą nadal opracowywane.” „Na wszystkich etapach procesu produkcji są prowadzone rejestry zapewniające identyfikowalność produktu.” „Minimalne wymogi w odniesieniu do identyfikowalności produktu to: owce hodowane ekstensywnie na użytkach zielonych; rejestry weterynaryjne zgodnie z wymogami rządowymi; identyfikowalność zgodna z uznanymi normami systemu zapewniania zgodności gospodarstwa lub równoważnymi wymogami; identyfikacja transportu i uboju zgodnie z uregulowaniami rządowymi”	Na wniosek Welsh Assembly Government (rząd Walii), HCC przyjęła rolę strażnika ChOG „Welsh Lamb”. W celu zagwarantowania integralności produktu poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie, HCC posiada prawo do monitorowania wszystkich zakładów wykorzystujących ChOG. HCC będzie kontrolowała informacje na etykietach co najmniej w rocznych odstępach, aby monitorować ChOG. Zapewnienie zgodności wymogów dotyczących identyfikowalności z kryteriami systemu weryfikacji HCC

4.2. Metoda produkcji:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „ubojnie/zakłady przetwórcze zatwierdzone zgodnie z systemem weryfikacji HCC”	Zapewnienie zachowania integralności produktu poprzez odpowiednie kontrole i monitorowanie
Dodanie: „Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii.”	Doprecyzowanie definicji produktu „Welsh Lamb”
Dodanie: „zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi”	Poprzedni zapis dotyczący rozbioru odnosił się wyłącznie do specyfikacji mięsa i zwierząt, co było postrzegane za zbyt restrykcyjne.
Dodanie: „Wszystkie kawałki muszą być oznakowane jako »Welsh Lamb« za pomocą odpowiednich etykiet (zob. pkt 4.8)”	Zagwarantowanie, że kawałki jagnięciny są etykietowane zgodnie z ChOG

4.3. Związek:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie tekstu z punktu „Dowód pochodzenia”: „Ekstensywna produkcja jagnięciny odgrywa istotną rolę w walijskiej gospodarce wiejskiej. Istnieją liczne historyczne odniesienia do hodowli owiec w Walii. Odniesienie do produkcji mięsa baraniego znajduje się w manuskryptach z Hafod (nr 16 s. 12) z XIV wieku, w utworach Guto'r Glyn z XV wieku znajduje się odniesienie do walijskiej jagnięciny zabieranej do Midlands, pochwałę zalet jagnięciny walijskiej zawierają też listy Morisaid Mon (2. tom, s. 73) z 1758 r. Pod koniec XIX wieku królewski kucharz Tschumi napisał, że królowa Wiktoria uważała walijską jagnięcinę za najdelikatniejszą i nie chciała, aby serwowano inne rodzaje tego mięsa na dworze królewskim. Jeszcze w Średniowieczu walijskie owce były hodowane na zewnątrz, co doprowadziło do powstania wytrzymałych ras, zwłaszcza rasy Welsh mountain, która miała nieustanny wkład w ogólne cechy stad walijskich oraz pochodzących od nich produktów. »Welsh Lamb« cieszy się obecnie wyjątkową renomą na całym świecie. Gospodarstwa mają często rodzinny charakter, dzięki czemu przez pokolenia zdobyły ogromne doświadczenie w produkcji »Welsh Lamb«.”	Tekst, który pierwotnie znajdował się w punkcie „Dowód pochodzenia”, odnosił się do związku między produktem (Welsh Lamb) a obszarem geograficznym (Walia).

4.4. Etykietowanie:

Zmiana	Wyjaśnienie
Dodanie: „Oznaczenie geograficzne »Welsh Lamb« musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC »Welsh Lamb« oraz symbolem ChOG.”	Zagwarantowanie odpowiedniego etykietowania tusz i kawałków oraz integralności znaku towarowego i ChOG „Welsh Lamb”
Dodanie: „Szczegółowe wytyczne dotyczące etykietowania zostaną określone przez HCC. Systemy etykietowania będą częścią kontroli w ramach systemu weryfikacji HCC.”	Zagwarantowanie, aby wszystkie ubojnie i zakłady mięsne wiedziały, gdzie mogą uzyskać wytyczne dotyczące etykietowania, oraz wyeliminowanie nieprawidłowej interpretacji ChOG

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„WELSH LAMB”

NR WE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Welsh Lamb”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Zjednoczone Królestwo

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:

Produkt „Welsh Lamb” jest określany jako mięso otrzymane z jagniąt narodzonych i hodowanych w Walii. Producenci „Welsh Lamb” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otuszczenia 3H lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz. Zob. tabela poniżej.

System klasyfikacji tusz EUROP w odniesieniu do „Welsh Lamb”

		Klasa otuszczenia						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Pokrój	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

x oznacza docelowe klasy tusz w odniesieniu do „Welsh Lamb”

„Welsh Lamb” pochodzi z walijskich ras owiec, wśród których przeważają Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog i Radnor. Wymienione rasy mogą być krzyżowane z trykami ras Telex lub Suffolk lub wszelkimi innymi rasami ojcowskimi w celu uzyskania najlepszych jagniąt, to jest jagniąt, które nie rodziły.

Jagnięta selekcjonuje się do uboju zanim skończą pierwszy rok życia, kiedy hodowca uzna, że są gotowe. Mięso musi pochodzić od jagniąt urodzonych i hodowanych w Walii.

Jagnięta poddaje się ubojowi i obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC), aby zapewnić ochronę integralności i chronionego oznaczenia geograficznego „Welsh Lamb”. System zapewnia zgodność jagnięciny oznaczonej jako „Welsh Lamb” ze specyfikacją. Wszystkie ubojnie i zakłady przetwórcze, które chcą używać oznaczenia „Welsh Lamb”, muszą co roku wykazywać wyznaczonemu organowi kontrolnemu HCC, że jagnięcina jest zgodna ze specyfikacją ChOG, a zakład działa w oparciu o wytyczne dotyczące najlepszych praktyk. HCC przeprowadza również wrywkowe kontrole na miejscu w celu sprawdzenia zgody lub licencji ubojni/zakładu przetwórczego na używanie ChOG „Welsh Lamb”.

Mięso „Welsh Lamb” jest jędrne i jasne, ma ładny kolor i powinno mieć słodki i soczysty smak.

3.3. *Surowce:*

—

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

Owce hoduje się na szeroką skalę na użytkach zielonych w wyznaczonym obszarze geograficznym, zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi w hodowli walijskich owiec.

W przypadku, gdy rośliny pastewne uzupełniają się paszą, w miarę możliwości pozyskuje się ją na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Każdy producent kontroluje swoje stado owiec. Jagnięta karmi się mlekiem owcy i ekstensywnie wypasa się je na zewnątrz, na rozległych naturalnych użytkach zielonych w gospodarstwie. Zwierzęta są sprzedawane do ubojni, jeżeli osiągnęły masę ubojową, lub na rynku zwierząt gospodarskich. Mięso musi pochodzić od jagniąt urodzonych i hodowanych w Walii, poddanych ubojowi/obróbce w ubojniach/zakładach przetwórczych zatwierdzonych zgodnie z systemem weryfikacji HCC. Jagnięta podlegają ubojowi i rozbiorowi w ubojni, zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

Położenie ubojni i zakładów przetwórczych kwalifikujących się do uzyskania zatwierdzenia zgodnie z systemem weryfikacji HCC nie ogranicza się do wyznaczonego obszaru geograficznego, tj. Walii.

Na wszystkich etapach procesu produkcji prowadzi się rejestry zapewniające identyfikowalność produktu.

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

Nie dotyczy.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Oznaczenie geograficzne „Welsh Lamb” musi być umieszczone na tuszach, częściach tusz lub kawałkach wraz z zarejestrowanym znakiem towarowym HCC „Welsh Lamb” oraz symbolem ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Cały obszar Walii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ekstensywna produkcja jagnięciny odgrywa istotną rolę w walijskiej gospodarce wiejskiej. Istnieją liczne historyczne odniesienia do hodowli owiec w Walii. Odniesienie do produkcji mięsa baraniego znajduje się w manuskryptach z Hafod (nr 16 s. 12) z XIV wieku, w utworach Guto'r Glyn z XV wieku występuje odniesienie do walijskiej jagnięciny zabieranej do Midlands, pochwałę zalet jagnięciny walijskiej zawierają też listy Morisaid Mon (2. tom, s. 73) z 1758 r. Pod koniec XIX wieku królewski kucharz Tschumi napisał, że królowa Wiktoria uważała walijską jagnięcinę za najdelikatniejszą i nie życzyła sobie, aby na dworze królewskim podawano inne rodzaje tego mięsa.

Jeszcze w Średniowieczu walijskie owce były hodowane na zewnątrz, co doprowadziło do powstania wytrzymałych ras, zwłaszcza rasy Welsh mountain, która miała nieustanny wkład w ogólne cechy stad walijskich oraz pochodzących od nich produktów.

Wyjątkowy charakter produktu wynika z wpływu tradycyjnych wytrzymałych ras walijskich, które przeważają w walijskich stadach, a także wypasu jagniąt na rozległych naturalnych użytkach zielonych w Walii, licznie występujących w wyniku wilgotnego i łagodnego klimatu walijskiego oraz ukształtowania terenu.

Linia brzegowa otaczająca Walię liczy 1 200 kilometrów, a w głębi znajduje się rozległy i wysoki teren, w który harmonijnie wtapiają się góry, wzgórza, doliny i jeziora. Ze względu na typowo obfite opady deszczu Walia jest doskonale dostosowana do wytwarzania naturalnych roślin pastewnych. Ten rozległy szmaragdowy dywan utkany akr po akrze z bujnych zielonych pastwisk w połączeniu z wrzosami i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami ma wpływ na charakterystyczny smak „Welsh Lamb”.

5.2. *Specyfika produktu:*

Oznaczenie „Welsh Lamb” mogą otrzymać tylko owce urodzone i hodowane w Walii, dzięki czemu istnieje bezpośrednie powiązanie między produktem a obszarem geograficznym, na którym jest wytwarzany.

Aby zapewnić konsumentom spójną jakość, do uboju selekcjonuje się najlepsze jagnięta, zanim skończą pierwszy rok życia, kiedy hodowca uzna, że są gotowe. Producenci „Welsh Lamb” dążą do uzyskania pokroju R lub lepszego i klasy otluszczenia 3H lub niższej zgodnie z docelową klasyfikacją tusz.

Mięso musi również pochodzić od jagniąt poddanych ubojowi/obróbce w zatwierdzonych ubojniach/zakładach przetwórczych. Zwierzęta poddaje się ubojowi/rozbiorowi w ubojni zgodnie z uznaną specyfikacją sektorową lub wymogami prawnymi albo konsumenckimi.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

„Welsh Lamb” to produkt uzyskiwany poprzez zastosowanie tradycyjnych praktyk ekstensywnej hodowli oraz doświadczenia zdobytego przez pokolenia producentów.

„Welsh Lamb” posiada wiele konkurencyjnych cech produkcyjnych. Tradycyjne rasy hoduje się w idealnym środowisku przy użyciu sprawdzonych tradycyjnych technik hodowlanych, uzupełnionych współczesnymi metodami hodowli. Dzięki temu „Welsh Lamb” posiada wyjątkowy, niepowtarzalny charakter. Walijskie użytki zielone charakteryzują się obfitszymi opadami, wyższym położeniem i gorszą jakością gleby w porównaniu z terenami w Anglii.

Rok po roku, pokolenie po pokoleniu, niezwykle umiejętności walijskich hodowców owiec w zakresie hodowli i gospodarki użytkami zielonymi były stosowane w całej Walii, głównie w małych gospodarstwach rodzinnych wykorzystujących zalety naturalnego krajobrazu do produkcji jagnięciny najwyższego sortu. Przez wieki ich poświęcenie i ciężka praca dawały, w sposób najskuteczniejszy i przyjazny dla środowiska, niezmiennie wysokie standardy produkcji o wysokiej jakości, kształtując jednocześnie krajobraz, kulturę i tożsamość Walii. „Welsh Lamb” cieszy się dziś wyjątkową renomą na całym świecie. Gospodarstwa mają często rodzinny charakter, dzięki czemu przez pokolenia zdobyły ogromne doświadczenie w produkcji „Welsh Lamb”.

Skuteczna produkcja i wykorzystywanie zielonki mają kluczowe znaczenie dla produkcji „Welsh Lamb” w trosce o dobrostan zwierząt. Łąki w wielu rejonach Walii są pokryte wrzosem i miejscowymi pachnącymi dzikimi ziołami, a wszystko to przyczynia się do wyjątkowości „Welsh Lamb”.

odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>

Zawiadomienie dla Mohameda Belkalema i Tayeba Nailego, wpisanych do wykazu, o którym mowa w art. 2, 3 oraz 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 881/2002 wprowadzającego niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i talibami, na mocy rozporządzenia Komisji (UE) nr 372/2010

(2010/C 112/07)

1. We wspólnym stanowisku 2002/402/WPZiB ⁽¹⁾ wzywa się Wspólnotę (obecnie Unię) do zamrożenia funduszy oraz innych zasobów gospodarczych Osamy bin Ladena, członków organizacji Al-Kaida i talibów oraz innych osób fizycznych, grup, przedsiębiorstw i podmiotów z nimi powiązanych, wymienionych w wykazie sporządzonym zgodnie z rezolucją Rady Bezpieczeństwa ONZ 1267(1999) i 1333(2000) i systematycznie aktualizowanym przez komitet ONZ powołany na podstawie rezolucji Rady Bezpieczeństwa ONZ 1267(1999).

Wykaz sporządzony przez komitet ONZ obejmuje:

- Al-Kaidę, talibów oraz Osamę bin Ladena,
 - osoby fizyczne i prawne, podmioty, jednostki i grupy związane z Al-Kaidą, talibami i Osamą bin Ladenem,
- oraz
- osoby prawne, podmioty i organy będące własnością lub pozostające pod kontrolą jakiejkolwiek z tych powiązanych osób, podmiotów, organów lub grup, względnie w jakikolwiek inny sposób je wspierające.

Działania lub czynności wskazujące na to, że dana osoba, grupa, przedsiębiorstwo lub podmiot są „powiązane z” Al-Kaidą, Osamą bin Ladenem lub talibami, obejmują:

- a) udział w finansowaniu, planowaniu, ułatwianiu, przygotowywaniu lub wykonywaniu działań lub czynności przez Al-Kaidę, talibów lub Osamę bin Ladena bądź jakąkolwiek komórkę, grupę powiązaną, wyodrębnioną lub pochodną, czy też dokonywanie tego wspólnie z nimi, pod ich nazwą, w ich imieniu lub w celu udzielenia im wsparcia;
 - b) dostarczanie którejkolwiek z wymienionych osób lub grup broni i podobnych materiałów, ich sprzedaż lub przekazywanie;
 - c) dokonywanie rekrutacji na rzecz którejkolwiek z wymienionych osób lub grup;
- lub
- d) wspieranie działań lub czynności którejkolwiek z wymienionych osób lub grup w inny sposób.

2. W dniu 22 kwietnia 2010 r. komitet ONZ zdecydował o wpisaniu Mohameda Belkalema i Tayeba Nailego do właściwego wykazu. Może on w każdej chwili złożyć w komitecie ONZ wniosek o ponowną weryfikację decyzji o wpisaniu go do wymienionego wyżej wykazu ONZ, wraz z dokumentami uzupełniającymi. Taki wniosek należy przesłać na poniższy adres biura ONZ odpowiedzialnego za skreślanie z wykazu:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Więcej informacji można znaleźć na stronie <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 29.5.2002, s. 4.

3. W następstwie decyzji ONZ, o której mowa w pkt 2, Komisja przyjęła rozporządzenie (UE) nr 372/2010⁽¹⁾, zmieniające załącznik I do rozporządzenia Rady (WE) nr 881/2002 wprowadzającego niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko niektórym osobom i podmiotom związanym z Osamą bin Ladenem, siecią Al-Kaida i talibami⁽²⁾. Zmiana wprowadzona na mocy art. 7 ust. 1 lit. a) oraz art. 7a ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 881/2002 polega na wpisaniu Mohameda Belkalema i Tayeba Nailego do wykazu w załączniku I do tego rozporządzenia („załącznik I”).

Do osób oraz podmiotów wpisanych do załącznika I mają zastosowanie następujące środki określone w rozporządzeniu (WE) nr 881/2002:

1) zamrożenie wszystkich należących do nich funduszy i zasobów gospodarczych, będących ich własnością lub w ich posiadaniu, a także zakaz (dotyczący wszystkich) udostępniania im lub na ich rzecz, bezpośrednio lub pośrednio, funduszy i zasobów gospodarczych (art. 2 i 2a⁽³⁾);

oraz

2) zakaz bezpośredniego lub pośredniego udzielania, sprzedaży, dostarczania lub przekazywania im doradztwa technicznego, pomocy lub szkoleń związanych z działalnością wojskową (art. 3).

4. Artykuł 7a rozporządzenia (WE) nr 881/2002⁽⁴⁾ przewiduje dokonanie procesu weryfikacji, w ramach którego osoby ujęte w wykazie mają możliwość zgłosić uwagi dotyczące powodów ich umieszczenia na liście. Osoby i podmioty, dodane do załącznika I rozporządzeniem (UE) nr 372/2010, mogą zwrócić się do Komisji z wnioskiem o uzasadnienie umieszczenia ich w wykazie. Wniosek należy przesłać na poniższy adres służb Komisji Europejskiej zajmujących się środkami ograniczającymi:

European Commission
'Restrictive measures'
Rue de la Loi/Wetstraat 200
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

5. Ponadto zwraca się uwagę zainteresowanych osób i podmiotów na fakt, że istnieje możliwość zaskarżenia rozporządzenia (UE) nr 372/2010 do Sądu Unii Europejskiej, zgodnie z postanowieniami art. 263 akapit czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

6. Dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 45/2001 o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje i organy wspólnotowe (obecnie unijne) i o swobodnym przepływie takich danych⁽⁵⁾. Wszelkie wnioski np. z prośbą o dodatkowe informacje lub niezbędne dla skorzystania z praw przysługujących na mocy rozporządzenia (WE) nr 45/2001 (np. dostęp do danych osobowych lub ich korygowanie) należy przesłać do Komisji, na adres wymieniony w punkcie 4 powyżej.

7. Dla zachowania należytego porządku zwraca się uwagę osób i podmiotów wymienionych w załączniku I, że istnieje możliwość zwrócenia się z wnioskiem do właściwych władz odpowiedniego państwa członkowskiego (państw członkowskich), zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 881/2002, w celu uzyskania zezwolenia na wykorzystanie zamrożonych funduszy i zasobów gospodarczych na podstawowe potrzeby lub szczególnie płatności, zgodnie z art. 2a tego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 110 z 1.5.2010.

⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 29.5.2002, s. 9.

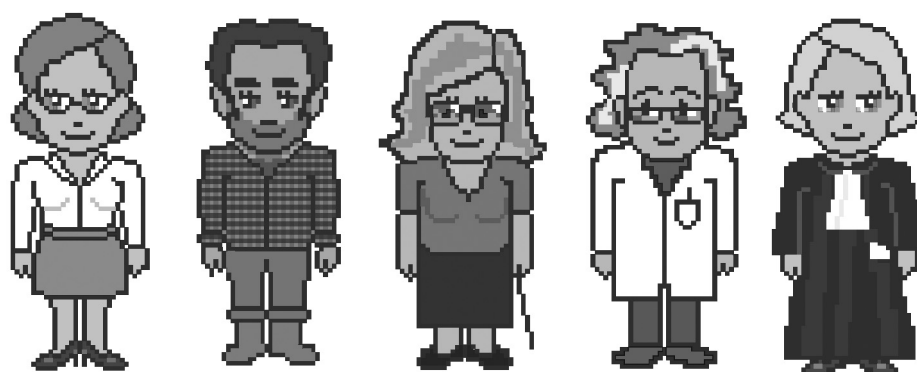
⁽³⁾ Artykuł 2a został dodany rozporządzeniem Rady (WE) nr 561/2003 (Dz.U. L 82 z 29.3.2003, s. 1).

⁽⁴⁾ Artykuł 7a został dodany rozporządzeniem Rady (UE) nr 1286/2009 (Dz.U. L 346 z 23.12.2009, s. 42).

⁽⁵⁾ Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.

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>

