

Dziennik Urzędowy C 202

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

24 lipca 2010

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2010/C 202/01	Kursy walutowe euro	1
2010/C 202/02	Zawiadomienie o wdrożeniu działania gwarancyjnego w ramach Europejskiego Instrumentu Mikrofinansowego Progress	2
2010/C 202/03	Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 27 państw członkowskich od dnia 1 sierpnia 2010 r. (Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1))	3

PL

 Cena:
3 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 202/04	Publikacja streszczenia specyfikacji zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 określającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	4
2010/C 202/05	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	8



IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

22 lipca 2010 r.

(2010/C 202/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2850	AUD	Dolar australijski	1,4476
JPY	Jen	111,57	CAD	Dolar kanadyjski	1,3388
DKK	Korona duńska	7,4519	HKD	Dolar hong kong	9,9889
GBP	Funt szterling	0,84280	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7835
SEK	Korona szwedzka	9,4495	SGD	Dolar singapurski	1,7648
CHF	Frank szwajcarski	1,3418	KRW	Won	1 547,45
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,6863
NOK	Korona norweska	7,9750	CNY	Yuan renminbi	8,7123
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,2485
CZK	Korona czeska	25,179	IDR	Rupia indonezyjska	11 634,64
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,1204
HUF	Forint węgierski	283,25	PHP	Peso filipińskie	59,756
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	39,1355
LVL	Łat łotewski	0,7089	THB	Bat tajlandzki	41,486
PLN	Złoty polski	4,0974	BRL	Real	2,2765
RON	Lej rumuński	4,2670	MXN	Peso meksykańskie	16,4462
TRY	Lir turecki	1,9591	INR	Rupia indyjska	60,5700

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

Zawiadomienie o wdrożeniu działania gwarancyjnego w ramach Europejskiego Instrumentu Mikrofinansowego Progress

(2010/C 202/02)

Niniejsze zawiadomienie jest adresowane do pośredników takich jak instytucje finansowe i mikrofinansowe lub też instytucje gwarancyjne zamierzające udzielać mikrokredytów lub gwarancji wspierających mikrokredyty.

Unia Europejska upoważniła Europejski Fundusz Inwestycyjny do działalności gwarancyjnej w ramach europejskiego instrumentu mikrofinansowego na rzecz zatrudnienia i włączenia społecznego progress, zwanego dalej „instrumentem”⁽¹⁾ polegającej na udzielaniu w imieniu własnym, ale na rachunek i ryzyko Unii Europejskiej, gwarancji zabezpieczających mikrokredyty lub też gwarancji wspierających mikrokredyty („działanie gwarancyjne”).

Celem działania gwarancyjnego jest zapewnienie Unii Europejskiej środków służących ułatwieniu dostępu oraz zwiększeniu przystępności mikrofinansowania dla jego ostatecznych beneficjentów, jak określono w art. 2 decyzji w sprawie ustanowienia instrumentu.

Niniejsze działanie gwarancyjne jest otwarte dla podmiotów prywatnych działających na poziomie krajowym, regionalnym bądź też lokalnym, udzielających mikrokredytów lub gwarancji wspierających mikrokredyty osobom i mikroprzedsiębiorstwom w państwach członkowskich Unii Europejskiej.

Orientacyjna suma środków z budżetu Unii przeznaczonych na sfinansowanie instrumentu w okresie od dnia 1 stycznia 2010 r. do dnia 31 grudnia 2013 r. wynosi 100 milionów EUR, z czego 25 milionów EUR przeznaczono na działanie gwarancyjne.

Przyszli pośrednicy mogą uzyskać szczegółowe informacje na temat działania gwarancyjnego pod następującym adresem:

European Investment Fund
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

E-mail: info@eif.org
specjalna skrzynka poczty elektronicznej,

lub na stronie internetowej EFI: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
specjalne hiperłącze

Dane kontaktowe pośredników, którzy skorzystają z gwarancji wydanej przez EFI w ramach przedmiotowego działania gwarancyjnego będą publikowane na stronie internetowej EFI w celu umożliwienia ostatecznym beneficjentom nawiązania bezpośredniego kontaktu z tymi pośrednikami.

EFI będzie na bieżąco rozpatrywał wnioski składane przez pośredników, uwzględniając ograniczenia wynikające z dostępnych przydzielonych środków budżetowych Unii i dbając o zrównoważenie wyboru pośredników pod względem rozmieszczenia geograficznego.

⁽¹⁾ Decyzja Parlamentu Europejskiego i Rady nr 283/2010/UE z dnia 25 marca 2010 r. ustanawiająca europejski instrument mikrofinansowy na rzecz zatrudnienia i włączenia społecznego Progress (Dz.U. L 87 z 7.4.2010, s. 1).

Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 27 państw członkowskich od dnia 1 sierpnia 2010 r.

(Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1))

(2010/C 202/03)

Stopy bazowe obliczone zgodnie z Komunikatem Komisji w sprawie zmiany metody ustalania stóp referencyjnych i dyskontowych (Dz.U. C 14 z 19.1.2008, s. 6). W zależności od zastosowania stopy referencyjnej, nadal należy dodawać odpowiednie marże, tak jak określono w komunikacie. W przypadku stosowania stopy referencyjnej jako stopy dyskontowej oznacza to, że do stopy bazowej należy dodać marżę 100 punktów bazowych. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 271/2008 z dnia 30 stycznia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 794/2004 przewiduje że, o ile nie przewidziano inaczej w odrębnej decyzji, także stopę od zwracanej pomocy oblicza się dodając 100 punktów bazowych do stopy bazowej.

Zmienione stopy zaznaczono pogrubioną czcionką.

Poprzednia tabela została opublikowana w Dz.U. C 166 z 25.6.2010, s. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja streszczenia specyfikacji zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 określającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 202/04)

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006 ⁽¹⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

NR WE: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004

ChNP () ChOG (X)

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 220383111
Faks +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation, Budweiser Budvar, Entreprise Nationale
Adres: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 387705111
Faks —
E-mail: budvar@budvar.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.1– Piwo

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Českobudějovické pivo”

4.2. Opis produktu:

Piwo jasne o charakterystycznym aromacie nadawanym przez słód jasny i aromatyczny chmiel żatecki o mniej intensywnym posmaku i łagodnej lub umiarkowanej goryczy oraz smaku słodu wynikającym z różnicy między odfermentowaniem rzeczywistym i potencjalnym brzeczki chmielowej i orzeźwiający smaku dzięki dwutlenkowi węgla pochodzącemu z naturalnej fermentacji.

Po nalaniu do kufła piwo to ma zazwyczaj barwę jasnożółtą z delikatną, kremową pianą. Charakteryzujący się wykwintnym aromatem chmiel żatecki daje dużą zawartość polifenoli, dzięki czemu wszystkie gatunki piwa czeskobudziejowickiego są cieszącymi się popularnością napojami o przyjemnym smaku.

Piwo dzieli się na pięć różnych gatunków o jednoznacznie wspólnym pochodzeniu.

Piwo jasne pełne

Zawartość alkoholu (% obj.): 4,6–5,3

Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%): 11,4–12,3

Gorycz (w jednostkach IBU): 20–24

Barwa (w jednostkach EBC): 9–13

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny zapach chmielu żateckiego o wykwintnym aromacie

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze łagodnie do lekko cierpkiego, smaku średnio mocnym do mocnego ze słodkim posmakiem i znaczną wyrazistością.

Piwo kwaśne jasne pełne

Zawartość alkoholu (% obj.): 4,6–5,3

Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%): 11,4–12,3

Gorycz (w jednostkach IBU): 20–24

Barwa (w jednostkach EBC): 9–13

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny zapach chmielu żateckiego o wykwintnym aromacie

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze łagodnie do lekko cierpkiego, smaku mocnym do bardzo mocnego ze słodkim posmakiem i znaczną wyrazistością.

Piwo jasne beczkowe

Zawartość alkoholu (% obj.): 3,5–4,5

Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%): 9,5–10,1

Gorycz (w jednostkach IBU): 18–21

Barwa (w jednostkach EBC): 8–12

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny zapach chmielu żateckiego o wykwintnym aromacie

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze lekko cierpkim, smaku średnio mocnym ze słodkim posmakiem i znaczną wyrazistością.

Piwo specjalne

Zawartość alkoholu (% obj.): 7,4–8,2

Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%): 16,0–17,0

Gorycz (w jednostkach IBU): 24–28

Barwa (w jednostkach EBC): 11–17

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny zapach chmielu żateckiego o wykwinnym aromacie

Smak: gorycz o intensywności średniej do silnej, o charakterze łagodnie do umiarkowanie cierpkiego, smaku mocnym do bardzo mocnego ze słodkim posmakiem i znaczną wyrazistością.

Piwo bezalkoholowe

Zawartość alkoholu (% obj.): 0,2–0,5

Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%): 3–4

Gorycz (w jednostkach IBU): 22–26

Barwa (w jednostkach EBC): 5–7

Aromat: o średniej intensywności, wyraźnym zapachu chmielu żateckiego o wykwinnym aromacie, przypominającym nieco brzeczki chmielową

Smak: gorycz o średniej intensywności, charakter umiarkowanie cierpki, smak lekki, wyraźna ostrość z nutą brzeczki chmielowej.

Głównymi surowcami do produkcji piwa czeskobudziejowickiego są woda, słód i chmiel, a także drożdże piwowskie dolnej fermentacji. Wszystkie wykorzystywane główne surowce pochodzą z określonych obszarów geograficznych i mają określoną charakterystykę.

5. Obszar geograficzny:

Lokalizacja produkcji, przetwórstwa i przygotowywania produktu jest określona obszarem geograficznym, na którym możliwe jest pobieranie wody z podziemnego jeziora w Niece Czeskobudziejowickiej.

Obszar, na którym hoduje się chmiel żatecki, stanowi region wokół miasta Žatec, obejmujący obszary katastralne miejscowości w powiatach Chomutov, Kladno, Louny, Pilzno Północ, Rakovník i Rokycany.

Obszar, na którym hodowany jest jęczmień słodowy, zlokalizowany jest na Morawach.

5.1. Dowód pochodzenia:

Piwo warzono w Czeskich Budziejowicach od założenia miasta w 1265 r. i zawsze było ono znane poprzez miejsce pochodzenia.

Nazwa „Českobudějovické pivo” zdobyła tak wielką renomę, że w 1967 r. została zarejestrowana w formie „Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” w rejestrze nazw pochodzenia WIPO (nr 49) na podstawie rejestracji krajowej. Podlegało ono jednocześnie ochronie na mocy umowy dwustronnej z Portugalią.

Aby zapewnić identyfikowalność produktu, urząd kontroli prowadzi rejestry producentów oraz oznaczeń geograficznych w swoim rejestrze podmiotów kontrolowanych; zawiera on informacje o producencie, rozpoczęciu produkcji, wynikach kontroli, podjętych działaniach itd. Urząd kontroli przeprowadza inspekcje, w ramach których stwierdza się, czy producenci stosujący oznaczenia geograficzne spełniają warunki określone w specyfikacji.

5.2. Metoda produkcji:

Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania surowców i wytwarzania piwa czeskobudziejowickiego odbywają się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Brzeczka chmielowa do piwa czeskobudziejowickiego jest wytwarzana wyłącznie metodą dekokcyjną dwuwarową, polegającą na zacieraniu z otwartym cedzeniem brzeczki i gotowaniem pod ciśnieniem atmosferycznym.

Szczep drożdży fermentacji dolnej wykorzystywany do nastawiania został wyodrębniony w browarze i jest w nim obecnie wytwarzany i chroniony. Fermentacja przebiega w pionowych zbiornikach cylindryczno-stożkowych w kontrolowanej temperaturze 6–11 °C, zaś leżakowanie odbywa się oddzielnie od fermentacji (technologia dwuetapowa), wyłącznie w zbiornikach poziomych. Okres leżakowania jest zgodny z zasadami przedłużonej fermentacji wtórnej na zimno w temperaturze nieprzekraczającej 3 °C. Po zakończeniu fermentacji wtórnej piwo jest filtrowane i nalewane do opakowań handlowych lub transportowych.

Procedury produkcji i urządzenia produkcyjne stosowane do produkcji piwa wykorzystują doświadczenie zawodowe i umiejętności praktyczne uzyskane przez pokolenia piwowarów i udoskonalone zgodnie z najnowszą wiedzą piwowarską. Produkcja piwa była pierwotnie domeną pojedynczych osób, jednak później zaczęły powstawać zakłady produkcyjne, co doprowadziło do koncentracji produkcji piwa w Czeskich Budziejowicach i utworzenia tam browarów. Tradycja produkcji piwa jest kontynuowana aż po dziś dzień.

5.3. Związek z obszarem geograficznym:

Popularność, którą piwo czeskobudziejowickie uzyskało na przestrzeni wielu lat, oraz jego stale wysoka jakość zapewnia mu pozycję na rynkach zagranicznych ponad 50 państw. Jego renoma pozwoliła zająć miejsce wśród wiodących światowych marek piwa.

Na właściwości organoleptyczne piwa czeskobudziejowickiego wpływa w szczególności skład mineralny wody pochodzenia miejscowego, wzbogaconej połączonym wpływem charakterystyki głównych surowców, miejscowego szczepu drożdży piwowarskich, geometrii zbiorników produkcyjnych oraz czasu prowadzenia zasadniczych czynności produkcyjnych.

Produkcja piwa czeskobudziejowickiego stanowi nieodłączny element Czeskich Budziejowic. W istocie większość czeskich i zagranicznych encyklopedii wiąże to miasto z produkcją piwa czeskobudziejowickiego.

Tradycja jest dla konsumentów jednym z głównych wskaźników jakości i stanowi pewną wartość dodaną i gwarancję jakości. To, że piwo pochodzi z Czeskich Budziejowic, oznacza, że można śmiało oczekiwać, iż będzie miało szczególne właściwości piwa wytwarzanego na tym obszarze.

Od niepamiętnych czasów konsumenci kojarzyli Czeskie Budziejowice z warzeniem wysokiej jakości piwa, które różni się właściwościami organoleptycznymi od piw produkowanych na innych obszarach.

5.4. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře

Adres: Purkyňova 2533

390 02 Tábor

ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111

Faks —

E-mail: —

5.5. Etykietowanie:

„Českobudějovické pivo” jest etykietowane zgodnie z przepisami obowiązującymi ogólnie w przypadku wykorzystywania oznaczeń geograficznych i przepisami dotyczącymi szczególnie wykorzystania we Wspólnocie symbolu chronionych oznaczeń geograficznych oraz zgodnie z innymi przepisami UE dotyczącymi etykietowania. Sposób, w jaki oznaczenie jest stosowane, spełnia ponadto przepisy traktatu akcesyjnego.

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 202/05)

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

„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR”

NR WE: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Tekovský salámový syr”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Republika Słowacka

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.3. – Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Tekovský salámový syr” jest naturalnym półtwardym, pełnotłustym, dojrzalym serem, wędzonym lub nie, w kształcie walca o długości 30–32 cm i średnicy 9–9,5 cm. Jest produkowany poprzez ścinanie mleka poddanego obróbce termicznej, a następnie formowanie skrzepu w tradycyjny walcowaty kształt. Po prasowaniu walce rozdziela się, przetwarza i sprawdza ręcznie. Wędzona odmiana po soleniu i suszeniu przechodzi proces wędzenia.

Ser uzyskuje swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne dzięki walcowatemu kształtowi, który przypomina salami i nadaje mu jego nazwę zwyczajową; ser ma miękką, sprężystą i elastyczną strukturę, bez dziur lub z bardzo małymi dziurami widocznymi podczas krojenia. Względnie krótki czas dojrzewania nadaje serowi jego delikatnie kwaskowaty charakterystyczny mleczny smak.

„Tekovský salámový syr” wprowadza się do obrotu w folii spożywczej, a masa pojedynczych kawałków sera może się nieznacznie różnić.

Właściwości:

Barwa: kremowo biała do lekko żółtej lub, w przypadku odmian wędzonych, złotożółta

Konsystencja: miękka, sprężysta i elastyczna, przekrój jest zwarty i bez dziur lub ewentualnie z małymi dziurami

Zapach i smak: kwaskowaty, mleczny, delikatnie aromatyczny, delikatnie słony i, w przypadku odmian wędzonych, typowo wędzony

Skład: sucha masa: 53,5–58,5 % masy

zawartość tłuszczu w suchej masie: 43,0–47,5 % masy

sól jadalna: maksymalnie 2,5 % masy

Właściwości mikrobiologiczne: „Tekovský salámový syr” produkuje się z pasteryzowanego mleka z dodatkiem kultur czystego kwasu mlekowego z rodzaju *Lactococcus* lub *Streptococcus*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

„Tekovský salámový syr” produkuje się z pasteryzowanego mleka krowiego z dodatkiem kultury kwasu mlekowego. Jakość mleka jest regularnie kontrolowana i rejestrowana w pomieszczeniach zakładu przetwórstwa mleka, przy czym monitorowaniu podlegają następujące parametry: substancje hamujące, temperatura, kwasowość, zawartość tłuszczu, właściwa masa i zawartość suchej masy beztłuszczowej.

Całkowitą liczbę mikroorganizmów i liczbę komórek somatycznych ustalają zatwierdzone laboratoria.

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

—

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

Jakość produktu nie zależy od pochodzenia surowego mleka.

Cały proces produkcji odbywa się w granicach określonego obszaru geograficznego i właściwym etapem produkcji jest etap 4.

Proces produkcji:

Etap 1: Surowe mleko krowie pasteryzuje się do temperatury 73–79 °C.

Etap 2: W zakresie dodawania podpuszczki, dzielenia i utwardzania skrzepu oraz przygotowywania ziaren sera stosuje się standardowy proces produkcji naturalnych serów półtwardych.

Etap 3: Mieszaninę serwatki i ziaren sera umieszcza się w przygotowanych formach i poddaje się prasowaniu do osiągnięcia pożądanego stopnia twardości; prasowanie trwa ok. 80 minut.

Etap 4: Dalszej obróbki prasowanego sera nadal dokonuje się ręcznie w celu zapewnienia lepszej kontroli jakości i kształtu sera; przeprowadza się następujące czynności:

- a) dzielenie serów uformowanych w kształt salami;
- b) wyjmowanie serów z form i usuwanie wszelkich nieregularnych skrawków z końcówek;
- c) umieszczanie zapakowanych i skontrolowanych serów na stojakach do solenia.

Etap 5: Solenie: sery soli się przez umieszczanie w solance na 24 godziny: stężenie: 16–18 Be NaCl; kwasowość: pH: 4,6–5,3; temperatura: 12–18 °C.

Etap 6: Suszenie sera w temperaturze ok. 13 °C przez ok. 24 godziny.

Etap 7: W przypadku produkcji odmiany wędzonej:

Wędzenie: ser jest wędzony skierowanym bezpośrednio zimnym dymem w temperaturze około 30–35 °C w komorze wędzarniczej o wymuszonym obiegu powietrza z dymem z trocin do momentu aż osiągnie złotożółtą barwę.

Etap 8: Dojrzewanie: sery dojrzewają na stojakach w temperaturze 8–12 °C przy względnej wilgotności do 90 % przez co najmniej dwa tygodnie.

Etap 9: Pakowanie: sery pakuje się w folię spożywczą. Opakowanie opatruje się kolorową etykietą z nazwą produktu „Tekovský salámový syr” lub, w przypadku odmiany wędzonej, „Tekovský salámový syr údený”.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Każdy producent produkujący „Tekovský salámový syr” zgodnie z niniejszą specyfikacją jest upoważniony do stosowania nazwy „Tekovský salámový syr” do celów oznakowania, reklamy lub wprowadzania produktu do obrotu.

Etykiety umieszczane na produkcie muszą zawierać następujące informacje:

- nazwę „Tekovský salámový syr”, umieszczoną w widocznym miejscu,
- słowa „chránené zemepisné označenie” („chronione oznaczenie geograficzne”) lub skrót „CHZO” („ChOG”) i odpowiedni symbol WE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Tekov jest historyczną nazwą regionu leżącego na granicy między obecnymi regionami administracyjnymi Nitra i Bańska Bystrzyca.

„Tekovský salámový syr” produkuje się w regionie Tekov, który rozpościera się na szerokich żyznych nizinach południowo-zachodniej Słowacji, od gmin Jur nad Hronom, Dolná Seč i Žemliare, i rozciąga się do podnóży Gór Szczawnickich na północy. Wschodnią granicę stanowi ciąg gmin od Uhliská do Demandice i od Jabľonovce do Krškany.

Tekov jest obszarem nizinnym z niezbyt rozwiniętym przemysłem, ale o wysokim poziomie produkcji mleka, które zaczęto przetwarzać na ser salami. Nazwa regionu stała się częścią nazwy sera: „Tekovský salámový syr”. Produkcja tego sera była bardzo ważna po drugiej wojnie światowej, przede wszystkim dlatego, że zapewniała zatrudnienie dla kobiet i stała się podstawą utrzymania mieszkańców regionu. Nazwę zachowano w handlu i w potocznym użyciu do dnia dzisiejszego w odniesieniu do tego produktu spożywczego. Obecnie nazwę Tekov stosuje się w odniesieniu do regionu tylko nieoficjalnie, ale nadal znajduje się ona w powszechnym użyciu i jest wszystkim dobrze znana.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tekov jest obszarem przede wszystkim nizinnym z częścią pagórkowatą na północy. Obszar jest dobrze znany nie tylko jako region uprawy winorośli, ale także jako region ekstensywnej hodowli bydła; jest to jeden z największych obszarów produkcji mleka przeznaczonego do produkcji sera w Słowacji.

Przetwarzanie mleka na ser rozpoczęło się na tym obszarze w 1905 r., kiedy w mieście Bátovce powstała jedna z pierwszych spółdzielni mleczarskich w Słowacji.

Produkcja półtwardego sera w kształcie salami rozpoczęła się jednak nieco później, w 1949 r., w mleczarni Tekovské Lužany. Po zamknięciu tej mleczarni produkcję przeniesiono do mleczarni w miejscowości Šahy, a następnie do mleczarni w miejscowości Levice, czyli tam, gdzie produkuje się ser do chwili obecnej. Produkcja sera „Tekovský salámový syr” odbywała się i nadal się odbywa na określonym obszarze geograficznym i zależy od szczególnych i wyjątkowych umiejętności producentów. Proces produkcji oraz szczególny kształt i szczególna jakość produktu utrzymywane są dzięki umiejętnościom, doświadczeniu i wiedzy fachowej nabytym w poprzednich pokoleniach.

5.2. Specyfika produktu:

„Tekovský salámový syr” jest wyjątkowy ze względu na swój kształt, który jest niezwykle w przypadku sera. Część procesu produkcji odbywa się zgodnie ze standardową procedurą dla serów półtwardych (przygotowywanie ziaren sera i prasowanie), natomiast resztę procesu przeprowadza się, wykorzystując szczególne umiejętności producentów. Po prasowaniu jeszcze ciepły ser ostrożnie wyjmuje się ręcznie z formy, kładąc go na dłoni, aby nie zniszczyć jego kształtu; w tym samym czasie kształt sera kontroluje się wzrokowo, a wszelkie wady powstałe podczas prasowania usuwa się ręcznie, aby zachować regularny, okrągły kształt. Następnie ser umieszcza się ręcznie na stojakach do solenia.

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):

Wniosek o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego opiera się na wyjątkowym kształcie sera „Tekovský salámový syr”, tj. kształcie salami, od którego pochodzi jego nazwa, co jest niezwykle w przypadku sera, oraz na jego renomie i jakości.

Tekov leży w przeważającej części na obszarze nizinnym południowo-zachodniej Słowacji. Obszar jest dobrze znany z dużej produkcji mleka krowiego, którego większość przetwarza się obecnie w ramach produkcji naturalnego półtwardego sera „Tekovský salámový syr”.

„Ser salami jako osobny produkt został stworzony przez Jozefa Soca, właściciela mleczarni i fabryki sera w miejscowości Dobrá Niva, oraz wytwórców sera Rudo Pudelkę i Štefana Slančíka. Drewniane formy powstały w warsztacie kołodzieja Štefana Luptáka. W jego warsztacie powstały również bukowe walce przeznaczone do dojrzewania serów salami. Prasy i metalowe narzędzia wyprodukowano w warsztacie ślusarza Karola Mozol'i, który znajdował się obok mleczarni i fabryki sera Jozefa Soca. Proces produkcji sera salami wynaleziono w 1921 r.” (Ján Keresteš, Ján Selecký et al. – *Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku (Przemysł mleczarski i serowarski w środkowej Słowacji)*, 2003, s. 87).

Podczas drugiej wojny światowej mleczarnia i fabryka sera w miejscowości Dobrá Niva zostały całkowicie zniszczone i nie wznowiły produkcji. Po 1948 r., kiedy przedsiębiorstwa prywatne i spółdzielcze zostały znacjonalizowane w Czechosłowackiej Republice Socjalistycznej, powstały nowe państwowe przedsiębiorstwa mleczarskie, z których każde specjalizowało się w konkretnym asortymencie produktu. W ramach tych ustaleń produkcję sera salami przeniesiono do miejscowości Tekovské Lužany.

„Produkcja półtwardego sera salami rozpoczęła się po drugiej wojnie światowej w 1949 r. w mleczarni Tekovské Lužany”, donosiła gazeta „Hospodárske noviny” dnia 23 czerwca 2008 r. w serii dotyczącej oryginalnych produktów słowackich.

Zapisy historyczne wskazują, że ser w kształcie salami po raz pierwszy produkowano na tym obszarze w mleczarni Tekovské Lužany w latach 1949–1953 zanim produkcję przeniesiono do pobliskiej mleczarni w miejscowości Šahy, gdzie był produkowany do 1996 r. Po zamknięciu zakładu w miejscowości Šahy produkcję sera w kształcie salami przeniesiono do mleczarni Levické mliekarne w miejscowości Levice, gdzie zaczęto produkować dwie odmiany sera: wędzoną i niewędzoną. Przeniesienie produkcji nie miało negatywnego wpływu na jakość; wyjątkowa jakość sera została utrzymana, o czym świadczy fakt, że ser zdobył pierwszą nagrodę jako produkt mleczarski roku w krajowym konkursie w 1996 r.

Produkt jest nieprzerwanie produkowany wyłącznie na określonym obszarze geograficznym. Wszystkie trzy mleczarnie – Tekovské Lužany, Šahy i Levické mliekarne – znajdują się na określonym obszarze geograficznym, czyli w regionie Tekov. Produkcję sera ograniczono obecnie do zakładu mleczarskiego Levické mliekarne w miejscowości Levice.

Znaczący jest fakt, że pomimo wielu zmian lokalizacji produkcji oraz zakładów do dzisiejszego dnia zachowano tradycyjny proces produkcji jedynie z niewielkimi zmianami. „Tekovský salámový syr” zachował również swoją jakość, o czym świadczą nagrody, które przyznano mu w kategorii serów w krajowym konkursie produktu mleczarskiego roku (Mliekarenský výrobok roka) w 2003 r. i 2006 r.

Region Tekov nadal jest wiodącym regionem pod względem produkcji i jakości mleka w Słowacji. Producenci dbają o utrzymanie wysokiej jakości swoich produktów. Artykuły w prasie również zaświadczały o renomie i tradycji sera „Tekovský salámový syr”.

„Jest rozpoznawany przez konsumentów nie tylko w Słowacji, ale także w Czechach, a nawet w Brukseli ...” „... ten serowy przysmak sprawił, że Słowacja i region Tekov stały się dobrze znane za granicą ...”, donosiła gazeta „Nitrianske noviny” dnia 21 maja 2007 r.

„Tekovský salámový syr” cieszy się wyjątkową renomą zarówno w Słowacji, jak i za granicą, o czym świadczą prestiżowe nagrody, które zdobył. Ser ten był obecny podczas ważnych regionalnych i krajowych wydarzeń (takich jak obchody Światowego Dnia Mleka i Pohronské dni), podczas specjalnych wydarzeń międzynarodowych stanowiących część Międzynarodowego Forum Zarządzania – Mleko 2006 oraz podczas innych wydarzeń i wystaw w Słowacji i za granicą (w Poznaniu, Moskwie i Londynie).

„Wyjątkowość tego sera wynika z faktu, że od lat wytwarza się go w taki sam sposób. Jest przetwarzany ręcznie zgodnie z tradycją produkcji stworzoną w mleczarni Levické mliekarne” („Nitrianske noviny”, 21 maja 2007 r.).

„Tekovský salámový syr” jest wyjątkowym produktem ze względu na swój kształt, który jest niezwykle dla sera, oraz na fakt, że nadal jest wytwarzany przy wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji, która obejmuje skrupulatne przetwarzanie i ręczną kontrolę formowania sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.pdf

CENY PRENUMERATY w 2010 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 100 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie CD-ROM	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

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

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

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

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

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

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

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

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

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>

