

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 212



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

5 sierpnia 2010

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2010/C 212/01	Kursy walutowe euro	1
2010/C 212/02	Nowa strona narodowa obiegowych monet euro	2
2010/C 212/03	Nowa strona narodowa obiegowych monet euro	3

PL
**Cena:
3 EUR**
(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2010/C 212/04	Komunikat rządu francuskiego wydany w związku z dyrektywą 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów (Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączone zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleniem Pithiviers”) (1)	4
2010/C 212/05	Komunikat rządu francuskiego wydany w związku z dyrektywą 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów (Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączone zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleniem Champcenest”) (1)	6
2010/C 212/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5766 – EnBW/PRE) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej (1)	8

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 212/07	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	9
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---



(1) Tekst mający znaczenie dla EOG

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

4 sierpnia 2010 r.

(2010/C 212/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3206	AUD	Dolar australijski	1,4464
JPY	Jen	112,92	CAD	Dolar kanadyjski	1,3508
DKK	Korona duńska	7,4513	HKD	Dolar hong kong	10,2526
GBP	Funt szterling	0,82840	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8025
SEK	Korona szwedzka	9,3843	SGD	Dolar singapurski	1,7860
CHF	Frank szwajcarski	1,3730	KRW	Won	1 543,27
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,6275
NOK	Korona norweska	7,8870	CNY	Yuan renminbi	8,9434
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,2317
CZK	Korona czeska	24,735	IDR	Rupia indonezyjska	11 828,98
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,1856
HUF	Forint węgierski	281,89	PHP	Peso filipińskie	59,742
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	39,3261
LVL	Łat łotewski	0,7086	THB	Bat tajlandzki	42,455
PLN	Złoty polski	4,0036	BRL	Real	2,3218
RON	Lej rumuński	4,2562	MXN	Peso meksykańskie	16,6274
TRY	Lir turecki	1,9819	INR	Rupia indyjska	60,9650

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

Nowa strona narodowa obiegowych monet euro

(2010/C 212/02)



Strona narodowa nowej obiegowej monety okolicznościowej o nominale 2 euro wyemitowanej przez Republikę San Marino

Obiegowe monety euro mają status prawnego środka płatniczego w całej strefie euro. W celu poinformowania podmiotów obracających monetami, a także ogółu społeczeństwa, Komisja ogłasza wszystkie nowe wzory monet euro ⁽¹⁾. Zgodnie z konkluzjami Rady z dnia 10 lutego 2009 r. ⁽²⁾, państwom członkowskim należącym do strefy euro oraz państwom, które zawarły układ monetarny ze Wspólnotą przewidujący emisję monet euro, przysługuje prawo do emisji okolicznościowych obiegowych monet euro, przy czym emisja ta musi spełniać określone warunki, a w szczególności monety muszą mieć nominalną wartość 2 euro. Monety okolicznościowe mają parametry techniczne zwykłych obiegowych monet o nominale 2 euro, lecz na ich stronie narodowej znajduje się wzór okolicznościowy mający istotne symboliczne znaczenie dla danego kraju lub całej Europy.

Państwo emitujące: Republika San Marino

Upamiętniane wydarzenie: Pięćsetna rocznica śmierci Sandro Botticellego

Opis motywu:

Wewnętrzna część monety przedstawia wizerunek jednej – symbolizującej rozkosz – z trzech tańczących Gracji, w oparciu o motyw obrazu Sandro Botticellego „Wiosna”. Powyżej umieszczono rok emisji „2010”, z lewej strony nazwę państwa emitującego „SAN MARINO” oraz znak mennicy „R”, a po prawej znak mincerski „m” grawera Roberto Mauriego.

Dwanaście gwiazd flagi europejskiej umieszczonych jest na zewnętrznym otoku monety.

Nakład: 130 000

Data emisji: dnia 7 września 2010 r.

⁽¹⁾ Zob. Dz.U. C 373 z 28.12.2001, s. 1, zawierający odniesienie do wszystkich stron narodowych monet, które zostały wyemitowane w 2002 r.

⁽²⁾ Zob. konkluzje Rady ds. Gospodarczych i Finansowych z dnia 10 lutego 2009 r. i zalecenie Komisji z dnia 19 grudnia 2008 r. w sprawie wspólnych wytycznych dotyczących narodowych stron i emisji monet euro przeznaczonych do obiegu (Dz.U. L 9 z 14.1.2009, s. 52).

Nowa strona narodowa obiegowych monet euro

(2010/C 212/03)



Strona narodowa nowej obiegowej monety okolicznościowej o nominale 2 euro wyemitowanej przez Państwo Watykańskie

Obiegowe monety euro mają status prawnego środka płatniczego w całej strefie euro. W celu poinformowania podmiotów obracających monetami w ramach swojej działalności, a także ogółu społeczeństwa, Komisja ogłasza wszystkie nowe wzory monet euro ⁽¹⁾. Zgodnie z konkluzjami Rady z dnia 10 lutego 2009 r. ⁽²⁾, państwom członkowskim należącym do strefy euro oraz państwom, które zawarły układ monetarny ze Wspólnotą przewidujący emisję monet euro, przysługuje prawo do emisji okolicznościowych obiegowych monet euro, przy czym emisja ta musi spełniać określone warunki, a w szczególności monety muszą mieć nominalną wartość 2 euro. Monety okolicznościowe mają parametry techniczne zwykłych obiegowych monet o nominale 2 euro, lecz na ich stronie narodowej znajduje się wzór okolicznościowy mający istotne symboliczne znaczenie dla danego kraju lub całej Europy.

Państwo emitujące: Państwo Watykańskie

Upamiętniane wydarzenie: Rok Kapłaństwa

Opis motywu:

Wewnętrzna strona monety przedstawia pasterza, który ratuje jagnię z paszczy lwa. Motyw okalają dwa napisy: na górze – nazwa państwa emitującego „CITTA' DEL VATICANO”, a na dole – określenie upamiętnianego wydarzenia „ANNO SACERDOTALE”. Rok emisji „2010” widnieje po lewej stronie motywu, znak mennicy „R” poniżej, a nazwisko grawera „VEROI” po prawej stronie.

Dwanaście gwiazd flagi europejskiej umieszczonych jest na zewnętrznym otoku monety.

Nakład: 115 000

Data emisji: dnia 12 października 2010 r.

⁽¹⁾ Zob. Dz.U. C 373 z 28.12.2001, s. 1, zawierający odniesienie do wszystkich stron narodowych monet, które zostały wyemitowane w 2002 r.

⁽²⁾ Zob. konkluzje Rady ds. Gospodarczych i Finansowych z dnia 10 lutego 2009 r. i zalecenie Komisji z dnia 19 grudnia 2008 r. w sprawie wspólnych wytycznych dotyczących narodowych stron i emisji monet euro przeznaczonych do obiegu (Dz.U. L 9 z 14.1.2009, s. 52).

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Komunikat rządu francuskiego wydany w związku z dyrektywą 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów⁽¹⁾

(Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączenie zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleciem Pithiviers”)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 212/04)

Wnioskiem z dnia 15 marca 2010 r. spółka Realm Energy International z siedzibą pod adresem: 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM, złożyła wniosek o wyłączenie zezwolenie na okres pięciu (5) lat na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych zwane „zezwoleciem Pithiviers” na powierzchni około 1 407 km², odnoszące się do departamentów Essonne, Loiret i Seine-et-Marne.

Obszar, którego dotyczy wspomniane zezwolenie, wyznaczają południki i równoleżniki łączące kolejno punkty, których współrzędne geograficzne podano poniżej. Jako początkowy przyjęto południk przecinający Paryż.

Wierzchołek	Długość geograficzna	Szerokość geograficzna
A	00,30° W	53,70° N
B	00,00°	53,70° N
C	00,00°	53,60° N
D	00,40° E	53,60° N
E	00,40° E	53,50° N
F	00,30° E	53,50° N
G	00,30° E	53,70° N
H	00,20° E	53,70° N
I	00,20° E	53,40° N
J	00,30° E	53,40° N
K	00,30° E	53,30° N
L	00,30° W	53,30° N

(1) Dz.U. L 164 z 30.6.1994, s. 3.

Składanie wniosków i kryteria udzielania zezwolenia

Podmioty składające wniosek pierwotny oraz podmioty składające wnioski konkurencyjne muszą udowodnić, że spełniają warunki konieczne do uzyskania takiego zezwolenia, określone w art. 4 i 5 dekretu nr 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącego zezwoleń na wydobycie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Zainteresowane przedsiębiorstwa mogą przedłożyć konkurencyjne wnioski w terminie 90 dni od chwili publikacji niniejszego zawiadomienia, zgodnie z procedurą opisaną w „Zawiadomieniu dotyczącym udzielania zezwoleń na wydobywanie węglowodorów we Francji”, opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* C 374 z dnia 30 grudnia 1994 r., s. 11, i ustanowioną dekretem 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącym zezwoleń na wydobycie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Wnioski konkurencyjne należy kierować do ministra ds. górnictwa na adres podany poniżej. Decyzje w sprawie pierwotnego wniosku i wniosków konkurencyjnych zostaną wydane w ciągu dwóch lat od daty otrzymania pierwotnego wniosku przez władze francuskie, tzn. najpóźniej do dnia 10 kwietnia 2012 r.

Warunki i wymagania dotyczące prowadzenia działalności i jej zaprzestania

Wnioskodawcy są proszeni o zapoznanie się z treścią art. 79 i 79.1 kodeksu górniczego oraz z dekretem nr 2006-649 z dnia 2 czerwca 2006 r. w sprawie prac wydobywczych, robót związanych ze składowaniem podziemnym oraz urzędu nadzoru kopalń i składowania podziemnego (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Wszelkich dodatkowych informacji udziela Ministerstwo ds. Ekologii, Energii, Zrównoważonego Rozwoju i Morza – Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques, Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Wymienione wyżej przepisy wykonawcze są dostępne na stronie internetowej Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

Komunikat rządu francuskiego wydany w związku z dyrektywą 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów⁽¹⁾

(Zawiadomienie dotyczące wniosku o wyłączenie zezwolenie na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych, zwane „zezwoleciem Champcenest”)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 212/05)

Wnioskiem z dnia 15 marca 2010 r. spółka Realm Energy International z siedzibą pod adresem: 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM, złożyła wniosek o wyłączenie zezwolenie na okres pięciu (5) lat na poszukiwanie węglowodorów płynnych lub gazowych zwane „zezwoleciem Champcenest” na powierzchni około 52 km², odnoszące się do departamentu Seine-et-Marne.

Obszar, którego dotyczy wspomniane zezwolenie, wyznaczają południki i równoleżniki łączące kolejno punkty, których współrzędne geograficzne podano poniżej. Jako początkowy przyjęto południk przecinający Paryż.

Wierzchołek	Długość geograficzna wschodnia	Szerokość geograficzna północna
A	01,00	54,10
B	01,10	54,10
C	01,10	54,00
D	01,00	54,00
E	01,00	54,01
F	01,01	54,01
G	01,01	54,02
H	01,03	54,02
I	01,03	54,03
J	01,04	54,03
K	01,04	54,06
L	01,03	54,06
M	01,03	54,07
N	01,02	54,07
O	01,02	54,08
P	01,00	54,08

Składanie wniosków i kryteria udzielania zezwolenia

Podmioty składające wniosek pierwotny oraz podmioty składające wnioski konkurencyjne muszą udowodnić, że spełniają warunki konieczne dla uzyskania takiego zezwolenia, określone w art. 4 i 5 dekretu nr 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącego zezwoleń na wydobywanie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Zainteresowane podmioty mogą przedłożyć konkurencyjne wnioski w terminie 90 dni od chwili publikacji niniejszego zawiadomienia, zgodnie z procedurą opisaną w „Zawiadomieniu dotyczącym udzielania zezwoleń na wydobywanie węglowodorów we Francji”, opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* C 374 z dnia 30 grudnia 1994 r., s. 11, i ustanowioną dekretem 2006-648 z dnia 2 czerwca 2006 r. dotyczącym zezwoleń na wydobywanie i składowanie podziemne (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

⁽¹⁾ Dz.U. L 164 z 30.6.1994, s. 3.

Wnioski konkurencyjne należy kierować do ministra ds. górnictwa na adres podany poniżej. Decyzje dotyczące zezwoleń początkowych i zezwoleń konkurencyjnych zostaną wydane w terminie dwóch lat od daty otrzymania przez władze francuskie wniosku o zezwolenie początkowe, tzn. najpóźniej do dnia 10 kwietnia 2012 r.

Warunki i wymagania dotyczące prowadzenia działalności i jej zaprzestania

Wnioskodawcy są proszeni o zapoznanie się z treścią art. 79 i 79.1 kodeksu górniczego oraz z dekretem nr 2006-649 z dnia 2 czerwca 2006 r. w sprawie prac wydobywczych, robót związanych ze składowaniem podziemnym oraz urzędu nadzoru kopalń i składowania podziemnego (*Journal officiel de la République française* z dnia 3 czerwca 2006 r.).

Wszelkich dodatkowych informacji udziela Ministerstwo ds. Ekologii, Energii, Zrównoważonego Rozwoju i Morza – Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques, Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Wymienione wyżej przepisy wykonawcze są dostępne na stronie internetowej Légifrance: <http://www.legifrance.gouv.fr>

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.5766 – EnBW/PRE)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 212/06)

1. W dniu 29 lipca 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo EnBW Energie Baden-Württemberg AG („EnBW”, Niemcy), kontrolowane wspólnie przez przedsiębiorstwa Electricité de France S.A. („EdF”, Francja) oraz Zweckverband Oberschwabische Elektrizitätswerke („OEW”, Niemcy), przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw wyłączną kontrolę nad przedsiębiorstwem Pražská energetika, a.s. („PRE”, Republika Czeska) w drodze wymiany udziałów z przedsiębiorstwem Honor Invest a.s („Honor Invest”, Republika Czeska). Przedsiębiorstwo PRE jest obecnie kontrolowane przez przedsiębiorstwa EnBW oraz miasto Praga za pośrednictwem spółki holdingowej Pražská energetika Holding a.s („PRE Holding”, Republika Czeska).

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
- w przypadku przedsiębiorstwa EnBW: wytwarzanie i hurtowa sprzedaż energii elektrycznej; świadczenie usług pomocniczych; dostawy ciepła, konserwacja oraz naprawa wyposażenia w sektorze energetycznym,
 - w przypadku przedsiębiorstwa EdF: wytwarzanie i hurtowa sprzedaż energii elektrycznej; przesył, dystrybucja i dostawa energii elektrycznej dla odbiorców detalicznych; oraz hurtowa sprzedaż i dostawy gazu we Francji i innych krajach,
 - w przypadku przedsiębiorstwa OEW: stowarzyszenie 9 okręgów miejskich w południowo-wschodnich Niemczech; udziały w przedsiębiorstwach energetycznych,
 - w przypadku przedsiębiorstwa PRE: dostawy detaliczne i dystrybucja energii elektrycznej; instalacja i naprawa maszyn i urządzeń elektrycznych; sprzedaż urządzeń pomiarowych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw ⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5766 – EnBW/PRE, 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”).

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 212/07)

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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9****„MONTASIO”****NR WE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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):

3.1. Metoda produkcji:

Dopuszcza się stosowanie mleka pochodzącego z czterech udojów.

Brak odpowiednich środków służących przechowywaniu mleka, w szczególności latem, przyczynił się do wprowadzenia w gospodarstwach systemów chłodzenia mleka przeznaczonych do zachowania względnie poprawy jakości mleka.

Obecnie praktycznie wszystkie gospodarstwa posiadają taki system, przez co serownie odbierają mleko, które schłodzono i którego temperatura wynosi zasadniczo między + 4 °C i + 8 °C, co odpowiada temperaturom przechowywania przewidzianym w obowiązującej specyfikacji. Wprowadzenie automatycznych systemów chłodzenia i towarzysząca mu poprawa jakości mleka pozwalają obecnie stosować mleko z gospodarstw pochodzące z czterech kolejnych udojów i dokonywać w ten sposób znacznych oszczędności czasu i kosztów.

Wprowadza się następujące zdanie: „Jeżeli chodzi o liczbę drobnoustrojów w temperaturze 30 °C (x ml) i komórek somatycznych (x ml), wykorzystywane mleko musi spełniać przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.”. Przedmiotowe rozporządzenie WE zastępuje przepisy dyrektywy 92/46/EWG, poprzez wprowadzenie bardziej surowych wymagań; transpozycji dyrektywy dokonano w drodze dekretu Prezydenta Republiki nr 54 z dnia 14 grudnia 1997 r., załącznik A, rozdział IV, następnie uchylonego.

Skreśla się zbędną i myłą wzmiankę ograniczającą „w serowni” w zakresie, w jakim dojrzewanie może również odbywać się w zatwierdzonych gospodarstwach, a nie jedynie w zakładzie produkcyjnym (serowni).

Zmienia się temperatury podgrzewania i gotowania mleka. Po wielu latach doświadczeń, w szczególności w zakresie kontroli przeprowadzanych przez niezależny podmiot, okazało się, że zaproponowany zakres był zbyt restrykcyjny, ponieważ część przyrządów pomiarowych znajdujących się w serowni (termometry ręczne lub mechaniczne) wykazywały rozbieżności w stosunku do dokładnych instrumentów stosowanych przez inspektorów. Ponadto różne prędkości przekazywania ciepła (para-miedź, para-stal) i wynikające z nich reakcje łańcuchowe doprowadziły do rozszerzenia obydwu badanych zakresów temperatur. Przedmiotowe zwiększenie nie ma szczególnego znaczenia technicznego w przypadku temperatur łączenia skrzepu w odróżnieniu od zwiększenia zakresu temperatur gotowania, które, przy uwzględnieniu występowania odpowiedniego mleka z niską zawartością drobnoustrojów, sprzyja rozwojowi termofilnych bakterii mlekowych.

W odniesieniu do pierwszych 60 dni dojrzewania ustala się temperaturę minimalną, ponieważ badanie przeprowadzone przez stowarzyszenie ochrony sera „Montasio” we współpracy z Istituto lattiero-caseario z Thiene wykazało, że zbyt niska temperatura spowalnia zjawiska biochemiczne zachodzące w serze i hamuje niezbędną utratę wilgotności, która charakteryzuje ser „Montasio”. Ponadto do trzydziestego dnia dojrzewania można stosować temperatury minimalne wynoszące + 8 °C; po tym terminie temperaturę należy podwyższyć z wyżej wymienionych powodów. Nie należy zakazywać przekraczania ograniczenia temperatury do 12 °C, ponieważ minimalny okres dojrzewania nie ulega zmianie.

Zmieniono nieznacznie wilgotność dziesiątego dnia dojrzewania z uwagi na konieczność wprowadzenia tolerancji do 2 % w przypadku wartości analitycznych w zakresie wilgotności mierzonych w okresie dojrzewania między dziesiątym a sześćdziesiątym dniem w celu wyrównania ewentualnych drobnych rozbieżności związanych z przyrządami pomiarowymi. Zmodyfikowano również niektóre parametry odnoszące się do właściwości produktu wprowadzanego do obrotu sześćdziesiątego dnia dojrzewania, mianowicie maksymalną wilgotność (nadal w granicach 2 %), masę pojedynczego kęgu

sera i jego średnicę (wartości bardziej restrykcyjne). Poprawka dotyczy wprowadzenia 2 % tolerancji – analogicznie do maksymalnej wilgotności przewidzianej sześćdziesiątego dnia dojrzewania. W odniesieniu do masy pojedynczego kręgu sera przewidziano niższy przedział w celu zapewnienia lepszego przestrzegania normy handlowej. Z większą dokładnością ustalono również średnicę; nie można wprowadzać do obrotu żadnego kręgu sera o średnicy przekraczającej 35 cm.

Ponieważ ser jest produktem naturalnym, który może zmieniać wydajność, tracić na masie itp. w zależności od surowców zastosowanych w początkowej fazie, jak również od warunków meteorologicznych i środowiskowych itd., za właściwsze z naukowego i technicznego punktu widzenia uznano dopuszczenie dłuższego okresu dojrzewania zamiast sztucznego zwiększania parametru analizy, tak aby produkt stracił niezbędną ilość wody w celu spełnienia parametrów w sześćdziesiątym dniu dojrzewania. W rezultacie sera, który dziesiątego dnia dojrzewania przekracza ustaloną wartość, nie można w żadnym przypadku wprowadzać do obrotu przed sześćdziesiątym dniem, kiedy to poddaje się go obowiązkowej analizie mającej na celu sprawdzenie, czy zarejestrowana w trakcie dojrzewania utrata masy zrekompensowała wyższą wartość początkową. Jeżeli produkt nie spełnia przewidzianej wartości, partię pozbawia się znaku pochodzenia. Podobnie ser, który sześćdziesiątego dnia dojrzewania nie ma przewidzianej wilgotności, poddaje się późniejszej kontroli dziewięćdziesiątego dnia dojrzewania zanim będzie mógł otrzymać nazwę Montasio. Jeżeli produkt nie spełnia przewidzianej wartości, partia nie będzie opatrzona znakiem pochodzenia.

Dodano nowe postanowienie, zgodnie z którym porcjowanie i paczkowanie podporządkowano okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej 60 dni.

3.2. *Etykietowanie:*

Dokonano szczegółowego opisu części odnoszącej się do nazwy i prezentacji produktu w chwili wprowadzania do obrotu. Zmiana stała się konieczna ze względu na potrzebę dostarczenia konsumentom bardziej szczegółowych informacji.

Dopuszczono możliwość jednoznacznego zidentyfikowania kręgów sera Montasio ChNP jako „produktu górskiego” poprzez umieszczenie na bocznej ścianie produktu plakietki z napisem PDM, jeżeli cały cykl od produkcji mleka do sześćdziesiątego dnia dojrzewania odbył się na obszarach uznawanych za górskie w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdujących się na obszarze produkcji ChNP.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MONTASIO”

NR WE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

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

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio
Adres: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA

Tel. +39 0432905317
Faks +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Montasio”

4.2. Opis produktu:

Ser wytwarzany z mleka krowiego, o średniej i długiej fermentacji, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Ser Montasio produkuje się z mleka niepasteryzowanego i wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych podpuszczek. Okres dojrzewania wynosi co najmniej 60 dni przy zawartości wilgoci poddawanej kontroli wyrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera.

Jeżeli chodzi o żywienie krów, poza zbożami, głównie kukurydzą i jęczmieniem, składa się ono z paszy świeżej lub suchej (rośliny wielogatunkowe i z gatunku lucerny) i kiszonki (głównie kukurydzianej). Produkty te stanowią około 80–85 % całkowitej ilości paszy i pochodzą głównie z obszaru produkcji. Koncentraty i śruty białkowe kupuje się w wytwórniach pasz dla zwierząt znajdujących się na ogół na obszarze produkcji, które wykorzystują głównie lokalne zboża, zaopatrując się na rynku mąki proteinowej (soja i lucerna, produkty również występujące na miejscu) i suplementów mineralnych i witaminowych.

Sześćdziesiątego dnia dojrzewania ser ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalną wilgotność nieprzekraczającą 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 6–8 kg; średnica kręgu: 30–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; masa serowa: zwarta z niewieloma pęcherzami powietrza; barwa: naturalna, lekko żółtawa; zapach: charakterystyczny; smak: ostry i przyjemny.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Wenecję Julijską: cały obszar; Wenecję Euganejską: cały obszar prowincji Belluno i Treviso i część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określonego w następujący sposób: „od przecięcia z granicą między prowincją Treviso i Padwa, obwód podąża wzdłuż tej linii aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenta, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie producentów i zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, oraz dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

Gospodarstwa uczestniczące w produkcji sera objętego ChNP są zatwierdzone, zidentyfikowane i poddane wyrывkowej kontroli. Identyfikowalność przy odbiorze mleka przeznaczonego do produkcji ChNP „Montasio” zapewnia się poprzez kontrolę i weryfikację stosowanych środków transportu, zbiorników do odbioru mleka z gospodarstw, systemów obróbki termicznej mleka (w przypadku sera Montasio mleka nie należy pasteryzować). Następnie wyprodukowany ser Montasio poddaje się bezzwłocznej identyfikacji przy pomocy odcisnięcia w formie, na którym znajduje się kod identyfikujący producenta oraz rok, miesiąc i dzień produkcji. Wszystkie zarejestrowane dane dotyczące produkcji Montasio przechowuje się w wersji papierowej i w stosownych przypadkach na nośniku informatycznym.

Pomieszczenia gospodarstw produkujących mleko, serowarni i zakładów zajmujących się jedynie dojrzewaniem muszą znajdować się na obszarze produkcji.

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja mleka i jego przetwarzanie, dojrzewanie sera „Montasio” oraz czynności związane ze znakowaniem muszą odbywać się na terenie obszaru geograficznego wyznaczonego w pkt 4.3.

Po koagulacji mleka poprzez dodanie podpuszczki cielęcej skrzep rozbija się aż do otrzymania masy o ziarnach wielkości ziaren ryżu, które po gotowaniu poddaje się średnio- lub długotrwałemu procesowi solenia i dojrzewania. Dojrzewanie sera Montasio musi trwać co najmniej 60 dni w temperaturach wynoszących co najmniej 8 °C w trakcie pierwszych 30 dni i w wyższych temperaturach przez resztę dojrzewania.

Serowarnia lub zakład dojrzewania rejestrują wszystkie przemieszczenia partii sera Montasio mających mniej niż 60 dni dojrzewania na nośniku papierowym lub informatycznym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, który składa się głównie z gór i terenów podgórskich, gdzie nadal praktykuje się wypas w górach. Wpływa to na jakość paszy przeznaczonej do żywienia krów mlecznych.

Ser Montasio dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773/1775. Potwierdza to wprowadzenie Montasio do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. Z porównania cen wynika ponadto, że Montasio jest znacznie droższy od innych podobnych serów wyprodukowanych na sąsiednich obszarach. Wiąże się to niezaprzeczalnie z zapachem i smakiem tego sera, a także z jego główną właściwością, jaką jest długi okres przydatności do spożycia, dzięki któremu ser może stać się przedmiotem wymiany lub handlu. O ścisłym związku Montasio z obszarem produkcji świadczy również silny bodziec, jaki produkcja tego sera dała rozwojowi podmiotów spółdzielczych. Około 1880 r. w Cadore stworzono pierwszą w sektorze produkcji sera strukturę mającą postać spółdzielni: spółdzielnie mleczarskie rozpowszechniły się szybko w Friuli i Wenecji Euganejskiej, osiągając około 1915 r. (w przeddzień I wojny światowej) godną uwagi liczbę 350 spółdzielni zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu sera Montasio.

Inny związek z obszarem produkcji ChNP Montasio powstał wraz ze stworzeniem w 1925 r. w Friuli-Wenecji Julijskiej „Scuola di Caseificio” (szkoły serowarskiej), która kształciła niegdyś techników serowarskich zatrudnianych w serowarniach we wschodniej części Wenecji Euganejskiej i we Friuli-Wenecji Julijskiej. W latach dwudziestych obszar produkcji odpowiadał już obszarowi określoneemu w późniejszych dokumentach.

Ser Montasio i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniają się szybko w Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (jak wynalezienie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach sześćdziesiątych aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozpowszechniono technikę, a bez którego rozwój ten nie przybrałby aż takich rozmiarów.

Wschodnia część Włoch charakteryzowała się zawsze znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użytkom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia krów mlecznych. Należy również zauważyć znaczenie uprawy kukurydzy, a zatem zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. Wreszcie w regionie rozpowszechniła się również uprawa soi, suplementu białkowego.

Nie da się zaprzeczyć, że środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera Montasio, posiadało właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozpowszechniania. Montasio charakteryzuje się bowiem występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski, świeży (co najmniej dwa miesiące dojrzewania, a w przeszłości jedynie miesiąc) lub dojrzały (ponad 36 miesięcy), niepsujący się, ale zmieniający z czasem właściwości organoleptyczne, zapach i smak właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach obszaru produkcji.

Jest to jeszcze bardziej widoczne, gdy porównuje się Montasio z serami alpejskimi produkowanymi w sąsiednich regionach, w przypadku których ze względu na tradycję i na warunki środowiskowe konieczne było zróżnicowanie czynności przetwórczych w zależności od rodzaju produkowanego sera: świeżego lub dojzrałego: odpowiednio od 6 do 8 miesięcy.

Wraz z poprawą technik hodowlanych, racjonalizacją upraw i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod udoju konieczne okazało się wzbogacanie mleka wyłącznie drobnoustrojami serowarskimi przydatnymi do produkcji Montasio. Dlatego mleko wzbogacono zakwasami mleczarskimi (bogatymi w koki i ubogimi w pałeczki) produkowanymi z mleka z obszaru produkcji, podczas gdy sąsiednie obszary korzystały z serwatki (bogatej w pałeczki).

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Certificazioni srl
Adres: Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

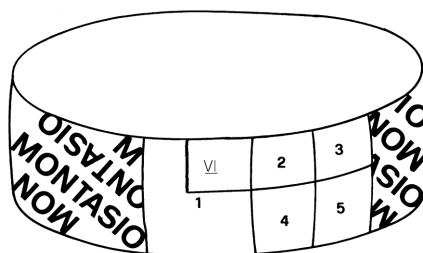
Tel. +39 0445313011
Faks +39 0445313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etykietowanie:

Identyfikacji produktu dokonuje się poprzez zindywidualizowane oznakowanie w miejscu pochodzenia, które wskazuje kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji. Znak pochodzenia ChNP Montasio to użycie słowa „montasio” pochylonego w prawą i w lewą stronę (rys. 1).

Przedmiotowy znak pochodzenia umieszcza się na wszystkich produktach z gospodarstw zrzeszonych lub niezrzeszonych, pod warunkiem że otrzymały go zgodnie ze specyfikacją produkcji.

Rys. 1



- 1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM”
- 2) Miesiąc produkcji
- 3) Dzień produkcji
- 4) Kod serowarni
- 5) Oznaczenie prowincji
- 6) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery M, pod którą znajduje się nazwa „Montasio”.

Rys. 2



Jeżeli cały proces produkcyjny, od produkcji mleka do dojrzewania przez co najmniej 60 dni, odbywa się na obszarze górskim w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdującym się na obszarze produkcji ChNP „Montasio”, na etykiecie sera może znajdować się napis określający, że jest to „produkt górski”. W tym celu na bocznej ścianie produktu umieszcza się plaketkę z napisem „PDM”, będącym akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek wszystkich producentów będących lub niebędących członkami stowarzyszenia oraz po wcześniejszym sprawdzeniu zasadności wniosku Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio może oznaczyć wypalonym logo nazwy (rys. 2) ser ChNP „Montasio”, którego wiek przekracza 100 dni dojrzewania. Znak umieszczany jest w przewidzianej w tym celu części ściany sera.

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>

