

Dziennik Urzędowy C 222

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

17 sierpnia 2010

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
-------------------------	-------------	--------

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2010/C 222/01	Kursy walutowe euro	1
2010/C 222/02	Wytyczne w sprawie krajowej pomocy regionalnej na lata 2007–2013 (Dz.U. C 54 z 4.3.2006, s. 13) ⁽¹⁾	2

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2010/C 222/03	Lista organizacji międzybranżowych uznawanych w sektorze tytoniu	4
---------------	--	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Rada

2010/C 222/04	Stanowisko Rady w sprawie projektu budżetu Unii Europejskiej na rok budżetowy 2011 – Wydatki i dochody	6
---------------	--	---

PL
**Cena:
3 EUR**

 (1) Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2010/C 222/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours) ⁽¹⁾	7
2010/C 222/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	8

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 222/07	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	9
2010/C 222/08	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	14



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

16 sierpnia 2010 r.

(2010/C 222/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2820	AUD	Dolar australijski	1,4379
JPY	Jen	109,49	CAD	Dolar kanadyjski	1,3366
DKK	Korona duńska	7,4498	HKD	Dolar hong kong	9,9642
GBP	Funt szterling	0,82110	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8235
SEK	Korona szwedzka	9,4943	SGD	Dolar singapurski	1,7464
CHF	Frank szwajcarski	1,3350	KRW	Won	1 521,95
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,3551
NOK	Korona norweska	7,9540	CNY	Yuan renminbi	8,7281
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,2350
CZK	Korona czeska	24,853	IDR	Rupia indonezyjska	11 513,77
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,0787
HUF	Forint węgierski	280,20	PHP	Peso filipińskie	58,272
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	39,1325
LVL	Łat łotewski	0,7085	THB	Bat tajlandzki	40,787
PLN	Złoty polski	3,9929	BRL	Real	2,2682
RON	Lej rumuński	4,2313	MXN	Peso meksykańskie	16,2970
TRY	Lir turecki	1,9382	INR	Rupia indyjska	60,0040

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

Wytyczne w sprawie krajowej pomocy regionalnej na lata 2007–2013

(Dz.U. C 54 z 4.3.2006, s. 13)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/C 222/02)

Komunikat Komisji w sprawie przeglądu charakteru pomocy państwa oraz pułapu pomocy dla regionów efektu statystycznego w następujących krajowych mapach pomocy regionalnej na okres od 1.1.2011 do 31.12.2013 r.

N 745/06 – Belgia – (Opublikowano w Dz.U. C 73 z 30.3.2007, s. 15)

N 408/06 – Grecja – (Opublikowano w Dz.U. C 286 z 23.11.2006, s. 5)

N 459/06 – Niemcy – (Opublikowano w Dz.U. C 295 z 5.12.2006, s. 6)

N 324/07 – Włochy – (Opublikowano w Dz.U. C 90 z 11.4.2008, s. 4)

N 626/06 – Hiszpania – (Opublikowano w Dz.U. C 35 z 17.2.2007, s. 4)

N 492/06 – Austria – (Opublikowano w Dz.U. C 34 z 16.2.2007, s. 5)

N 727/06 – Portugalia – (Opublikowano w Dz.U. C 68 z 24.3.2007, s. 26)

N 673/06 – Zjednoczone Królestwo – (Opublikowano w Dz.U. C 55 z 10.3.2007, s. 2)

1. Zgodnie z pkt 20 Wytycznych w sprawie krajowej pomocy regionalnej na lata 2007–2013, regiony efektu statystycznego będą się kwalifikowały do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. a) TFUE do dnia 31 grudnia 2010 r. Regiony te stracą swój status regionów kwalifikujących się do odstępstwa na podstawie art. 107 ust. 3 lit. a) TFUE od dnia 1 stycznia 2011 r., jeżeli przegląd sytuacji gospodarczej dokonany przez Komisję w 2010 r. na podstawie średniej z trzech ostatnich lat pokaże, że poziom PKB na jednego mieszkańca tych regionów przekracza 75 % średniej UE-25. Zgodnie z treścią decyzji dotyczących krajowych map pomocy regionalnej na lata 2007–2013, regiony, których status zmieni się w okresie od 1.1.2011 r. do 31.12.2013 r., będą się kwalifikowały do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. c).

2. Najnowsze dane dotyczące PKB dostarczone przez Eurostat (Eurostat's News release 25/2010 z 18.2.2010) wyrażone w SSN na jednego mieszkańca, obliczone na podstawie średniej z trzech ostatnich lat (2005–2007) (UE-25 = 100) dla poszczególnych regionów efektu statystycznego określonych w Wytycznych w sprawie krajowej pomocy regionalnej, są następujące: Hainaut (74,0); Brandenburg-Südwest (84,1); Lüneburg (80,6); Leipzig (84,9); Sachsen-Anhalt (Halle) (79,5); Kentriki Makedonia (71,0); Dytiki Makedonia (73,8); Attiki (121,3); Principados de Asturias (90,5); Región de Murcia (83,6); Ciudad Autónoma de Ceuta (91,4); Ciudad Autónoma de Melilla (89,8); Basilicata (64,9); Burgenland (79,4); Algarve (77,7); Highlands and Islands (85,0).

3. Zgodnie z powyższymi danymi, Hainaut, Kentriki Makedonia, Dytiki Makedonia oraz Basilicata utrzymują status regionów kwalifikujących się do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. a) TFUE, której intensywność wynosi 30 %, ponieważ ich PKB na jednego mieszkańca w ciągu trzech ostatnich lat (2005–2007) nie przekroczył 75 % średniej UE-25. Wszystkie pozostałe regiony efektu statystycznego w okresie od 1.1.2011 r. do 31.12.2013 r. kwalifikują się do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. c) TFUE, której intensywność określona jest w tabeli poniżej, ponieważ ich PKB na jednego mieszkańca w ciągu trzech ostatnich lat (2005–2007) przekracza 75 % średniej UE-25.

NUTS II	Nazwa	Pułap regionalnej pomocy inwestycyjnej ⁽¹⁾ (mający zastosowanie do dużych przedsiębiorstw)	
---------	-------	---	--

Regiony efektu statystycznego

1. Regiony, które nadal kwalifikują się do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. a) TFUE do dnia 31.12.2013 r.

		1.1.2007–31.12.2010	1.1.2011–31.12.2013
BE32	Hainaut	30 %	30 %
GR12	Kentriki Makedonia	30 %	30 %

NUTS II	Nazwa	Pułap regionalnej pomocy inwestycyjnej ⁽¹⁾ (mający zastosowanie do dużych przedsiębiorstw)	
GR13	Dytiki Makedonia	30 %	30 %
ITF5	Basilicata	30 %	30 %

2. Regiony, które kwalifikują się do pomocy na podstawie art. 107 ust. 3 lit. c) TFUE od dnia 1.1.2011 r. do dnia 31.12.2013 r.

DE42	Brandenburg-Südwest	30 %	20 %
DED3	Leipzig	30 %	20 %
DEE2	Halle	30 %	20 %
DE93	Lüneburg		
DE934	LK Lüchow-Dannenberg	30 %	20 %
DE93A	LK Uelzen	30 %	20 %
DE931	LK Celle	15 %	15 %
DE932	LK Cuxhaven	15 %	15 %
DE935	LK Lüneburg	15 %	15 %
GR30	Attiki	30 %	20 %
ES12	Principado de Asturias	30 %	20 %
ES62	Región de Murcia	30 %	20 %
ES63	C. Autónoma de Ceuta	30 %	20 %
ES64	C. Autónoma de Melilla	30 %	20 %
AT11	Burgenland	30 %	20 %
PT15	Algarve	30 %	20 %
UKM4	Highlands and Islands	30 %	20 %

⁽¹⁾ W przypadku projektów inwestycyjnych, w których wydatki kwalifikowane nie przekraczają 50 mln EUR, pułap ten jest wyższy o 10 punktów procentowych dla średnich przedsiębiorstw i o 20 punktów procentowych dla małych przedsiębiorstw zgodnie z definicją zawartą w zaleceniu Komisji z dnia 6 maja 2003 r. w sprawie definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). W przypadku dużych projektów inwestycyjnych, w których wydatki kwalifikowalne przekraczają 50 mln EUR, pułap ten dostosowuje się zgodnie z pkt 67 wytycznych w sprawie krajowej pomocy regionalnej na lata 2007-2013.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

LISTA ORGANIZACJI MIĘDZYBRANŻOWYCH UZNAWANYCH W SEKTORZE TYTONIU

(2010/C 222/03)

Podstawą niniejszej publikacji jest art. 6 rozporządzenia Komisji (WE) nr 709/2008 z dnia 24 lipca 2008 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do organizacji międzybranżowych i porozumień w sektorze tytoniu (Dz.U. L 197 z 25.7.2008, s. 23) (stan na dzień 17 sierpnia 2010 r.)

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Ονομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress	Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet
	1	2
ESPAÑA	Nombre: ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL TABACO DE ESPAÑA –OITAB– Dirección de gestión: RAMÓN FRANCO, 18, 3º E 10300 NAVALMORAL DE LA MATA (CÁCERES) ESPAÑA Teléfono de contacto: +34 661334685 Fax: +34 927534398 E-mail: ridomiro@hotmail.com Circunscripción económica o actividad: Nacional Medidas de extensión a los no afiliados: no Fecha de inicio: Fecha de vencimiento: Ámbito: En OITAB están integrados el conjunto de los cultivadores de tabaco españoles así como las empresas de primera transformación que operan en nuestro país. Se trata por tanto de una Organización que desarrolla su actividad a nivel nacional. Actividades: — Promoción de la calidad de la producción tabaquera y de todos los procesos que intervienen en su comercialización, efectuando un seguimiento desde la fase productiva hasta el consumo final. — Orientar el sector hacia una producción tabaquera más adaptada a las necesidades y demandas del mercado, participando en su ordenación y desarrollo. — Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación de los diferentes sectores.	21.7.2005

	1	2
	<ul style="list-style-type: none"> — Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente garantizando, a su vez, la calidad del producto. — Promover y favorecer la utilización de semillas certificadas y el control de la calidad de la producción tabaquera. — Promocionar y difundir el conocimiento de la producción de tabaco constituyendo al efecto y entre otros mecanismos, Comisiones de enlace entre OITAB y las Asociaciones de Consumidores, facilitando una información adecuada por sus mutuos intereses. — Ser la entidad titular de la Comisión de Seguimiento de los Contrato-tipo de Compraventa del producto en el ámbito de la legislación contractual vigente, articulando los instrumentos necesarios para su control y seguimiento, así como las ayudas y subvenciones previstas para el ejercicio de estas funciones. — Ayudar a la mejora del aprovechamiento del tabaco, especialmente mediante actividades de mercadotecnia y búsqueda de nuevas utilidades que no pongan en peligro la salud pública. — Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, eficacia y transparencia del mercado, tanto interior como exterior, desde la producción y comercialización, hasta la distribución, así como de las tendencias de consumo. La Interprofesión velará muy especialmente por el respeto a las reglas de la leal competencia en el sector, estableciendo mecanismos de regulación interna. — Analizar y llevar a cabo, si procede, el reconocimiento de OITAB en el ámbito de la Unión Europea, buscando también formas de asociación con otras Organizaciones Interprofesionales del sector. 	
FRANCE	<p>Dénomination: ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE DU TABAC — ANITTA-</p> <p>Siège social: Domaine de la Tour 769 route de Sainte-Alvère 24100 Bergerac FRANCE</p> <p style="text-align: center;">Téléphone: +33 553744360 Fax: +33 553573282 E-mail: anitta@anitta.asso.fr</p> <p>Zone économique ou activité: France</p> <p>Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin, Poitou-Charentes, Bretagne, Pays de la Loire, Centre, Rhône-Alpes-Côte d'Azur, Franche-Comté, Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne, Picardie, Nord-Pas-de-Calais, Haute-Normandie, Basse-Normandie, Bourgogne, Réunion, Île-de-France.</p> <p>Actions d'extension aux non-membres: oui</p> <p>Début de validité: 1.1.2006</p> <p>Fin de validité: 31.12.2008</p> <p>Prolongation de la validité: jusqu'au 31.12.2009</p> <p>Champ d'action:</p> <p>Actions techniques, économiques et vocation à intervenir pour coordonner la mise sur le marché des tabacs en feuilles.</p> <p>Actions poursuivies:</p> <p>Les activités de l'ANITTA, comme organisation interprofessionnelle, porteront notamment sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la coordination de la mise sur le marché des tabacs, — l'amélioration de la connaissance du marché, — l'élaboration des contrats-types, — l'adaptation des produits aux exigences de la santé publique, — la limitation de l'usage des produits phytosanitaires et de la préservation des ressources naturelles, — l'amélioration de la qualité des produits. 	17.3.2006

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

RADA

STANOWISKO RADY W SPRAWIE PROJEKTU BUDŻETU UNII EUROPEJSKIEJ NA ROK BUDŻETOWY 2011

Wydatki i dochody ⁽¹⁾

(2010/C 222/04)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 314, w związku z Traktatem ustanawiającym Europejską Wspólnotę Energii Atomowej, w szczególności jego art. 106a,

uwzględniając decyzję Rady 2007/436/WE, Euratom z dnia 7 czerwca 2007 r. w sprawie systemu zasobów własnych Wspólnot Europejskich ⁽²⁾,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE, Euratom) nr 1605/2002 z dnia 25 czerwca 2002 r. w sprawie rozporządzenia finansowego mającego zastosowanie do budżetu ogólnego Wspólnot Europejskich ⁽³⁾, ostatnio zmienionego rozporządzeniem Rady (WE, Euratom) nr 1525/2007 z dnia 17 grudnia 2007 r. ⁽⁴⁾,

uwzględniając Porozumienie międzyinstytucjonalne z dnia 17 maja 2006 r. pomiędzy Parlamentem Europejskim, Radą i Komisją w sprawie dyscypliny budżetowej i należytego zarządzania finansami, ostatnio zmienione decyzją 2009/1005/UE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 grudnia 2009 r. ⁽⁵⁾, w szczególności wieloletnie ramy finansowe przewidziane w jego części I,

a także mając na uwadze, co następuje:

— w dniu 16 czerwca 2010 r. Komisja przedłożyła wniosek zawierający projekt budżetu na rok budżetowy 2011 ⁽⁶⁾,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Stanowisko Rady w sprawie projektu budżetu ogólnego Unii Europejskiej na rok budżetowy 2011 zostało przyjęte przez Radę w dniu 12 sierpnia 2010 r.

Z pełnym tekstem można się zapoznać na stronie internetowej Rady lub można go z tej strony pobrać: <http://www.consilium.europa.eu/>

Sporządzono w Brukseli dnia 12 sierpnia 2010 r.

W imieniu Rady
S. VANACKERE
Przewodniczący

⁽¹⁾ Wydatki administracyjne – zob. dokument 11662/10 FIN 293.

⁽²⁾ Dz.U. L 163 z 23.6.2007, s. 17.

⁽³⁾ Dz.U. L 248 z 16.9.2002, s. 1, wraz ze sprostowaniami w Dz.U. L 25 z 30.1.2003, s. 43 oraz Dz.U. L 99 z 14.4.2007, s. 18.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 343 z 27.12.2007, s. 9.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 347 z 24.12.2009, s. 26.

⁽⁶⁾ COM(2010) 300.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours)**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 222/05)

1. W dniu 10 sierpnia 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Thomas Cook AG („TC”, Niemcy) kontrolowane przez przedsiębiorstwo Thomas Cook Group plc, przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady, wyłączną kontrolę nad częścią przedsiębiorstwa Öger Tours GmbH („Öger Tours”, Niemcy) w drodze zakupu udziałów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa TC: wycieczki zorganizowane i indywidualne, usługi związane z rezerwacją przelotów, hoteli oraz usługi świadczone przez biuro podróży,
 - w przypadku Öger Tours: wycieczki zorganizowane.
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 przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours, 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”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 222/06)

1. W dniu 9 sierpnia 2010 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo POSCO („POSCO”, Republika Korei) przejmuje w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Daewoo International Corporation („Daewoo International”, Republika Korei).
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa POSCO: produkcja i sprzedaż wyrobów ze stali,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Daewoo International: handel szerokim asortymentem produktów, takich jak: produkty i półprodukty ze stali, maszyny przemysłowe, części samochodowe, produkty dla sektora elektrycznego, tekstylia, produkty dla przemysłu obronnego, rudy żelaza, żłom żelazny, metale nieżelazne, chemikalia, produkty rolne oraz produkty zwierzęce.
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 przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International, 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 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 222/07)

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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ” (FIRIKI PILIOU)

NR WE: EL-PDO-0005-0540-27.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności, Dyrekcja Rolnictwa Ekologicznego, Departament Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) – Produkty oryginalne i tradycyjne Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π) — Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (Π.Γ.Ε) — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων

Adres: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 210212815053

Faks +30 2108821241

E-mail: ax29u030@minagric.gr, ax29u029@minagric.gr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Ζwiązek Spółdzielni Rolniczych Pilonu i Sporad Północnych Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου & Βορείων Σποράδων

Adres: Ano Lehonia Magnesias

Tel. +30 2428093963 / 2428093572

Faks +30 2428094654 / 2428094379

E-mail: copilspr@otenet.gr

Internet: <http://www.coop-pilon.gr>

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone.

⁽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:

„Φιρίκι Πηλίου” (Firiki Piliou)

4.2. Opis produktu:

Firiki Piliou należy do gatunku *Malus domestica* Borkh i miniaturowej odmiany Firiki. Firiki Piliou to małej lub średniej wielkości jabłko o wydłużonym cylindrycznym kształcie, stosunku średnicy do długości mniejszym niż ma to miejsce w przypadku jabłek Firiki z innych regionów, jasnożółtej barwie, z intensywnie czerwonymi refleksami na stronie wystawionej na działanie słońca, wysokim stopniu twardości (6–8 kg/cm²), dużej zawartości cukru i niskiej kwasowości, które dają jabłku słodki i soczysty miąższ oraz wyjątkowo intensywny zapach.

Pakowanie wykonuje się zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1221/2008.

W chwili zbiorów jabłka Firiki Piliou powinny posiadać następujące cechy charakterystyczne:

Twardość: 6-8 kg/cm²

Zawartość substancji stałych rozpuszczalnych: 11,5–13 Brix

Kwasowość: 0,10–0,20 % kwasu cytrynowego

Wielkość: 14–18 cm obwodu

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny obejmuje tereny górskie półwyspu Pilion. Został on zdefiniowany w oparciu o wysokość terenu (obszar upraw pomiędzy 300 a 900 m), warunki glebowo-klimatyczne (bliskość upraw do obszarów leśnych porośniętych kasztanami, bukami i poziomkowcami, nachylony mocno wysuszony teren, niewielkie wahania temperatur, dość duża wilgotność względna, mocne nasłonecznienie), jednorodność metod uprawy (na przykład uprawa na tarasach, ręczne zbiory), tradycję upraw jabłek Firiki Piliou – czynniki, które mają wpływ na powstawanie charakterystycznych cech organoleptycznych jabłek Firiki Piliou.

Ściślej rzecz ujmując, jabłko Firiki Piliou produkuje się w administracyjnych granicach następujących gmin miejskich i wiejskich:

gmina Portaria, gmina Makrynitsa, gmina Zagora, gmina Agria, gmina Artemida, gmina Mouresi, gmina Milies i gmina Afetes.

4.4. Dowód pochodzenia:

Firiki Piliou pochodzi z jabłoni Firiki uprawianych na wyznaczonym geograficznym obszarze produkcji i można je wprowadzać do obrotu jako produkty o ChNP wyłącznie po uzyskaniu zgody właściwych organów.

Działki pod uprawę zgłasza się do Związku Spółdzielni Rolniczych Pilonu i Sporad Północnych i rejestruje w celu sporządzenia listy działek spełniających kryteria miejsca uprawy i produkcji tych jabłek. Informacje te są następnie przekazywane organom kontrolnym.

Producent zgłasza swoje zbiory do zakładu produkującego, który znajduje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, podając powierzchnię i wyprodukowaną ilość jabłek Firiki Piliou.

Na pierwszym etapie przechowywania (najczęściej w plastikowych lub drewnianych skrzynkach) zakład pakujący rejestruje producenta i ilość produktu. Informacje te są następnie przekazywane organom kontrolnym.

Procedura kończy się pakowaniem; na tym etapie organ kontrolny przekazuje numerowane etykiety odpowiadające ilościom do zapakowania.

4.5. *Metoda produkcji:*

Uprawa obejmuje wszelkie praktyki uprawowe, niezbędne do utrzymania żywotności i dobrego stanu drzew, tzn. zwykle stosowanie nawozów sztucznych, niszczenie szkodliwych roślin poprzez wycinanie i stosowanie środków chwastobójczych, nawadnianie wysokiej jakości wodą, przycinanie młodych drzewek i przycinanie drzew przed zbiorem, który jest zbiorem ręcznym, pielęgnacja poprzez ręczne usuwanie owoców. Niedające owoców drzewa zastępuje się nowymi lub tworzy się nowe sady, wykorzystując sadzonki wyprodukowane na wyznaczonym obszarze geograficznym z nasion Firiki Piliou albo dwuletnie drzewka szczepione na podkładkach MM106 i MM111 z sadzonek wyprodukowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym z nasion Firiki Piliou. Firiki Piliou rodzi owoce co dwa lata. Pierwszy zbiór ma miejsce po szóstym roku od zasadzenia drzewa, zazwyczaj w dziesiątym roku. Drzewo staje się wtedy drzewem szybko rosnącym.

Mimo nieregularnej rzeźby terenu w regionie owoce Firiki Piliou są zbierane ręcznie, jak wymaga tego tradycja, odkąd odmiana ta uprawiana jest w Pilonie. Firiki Piliou gromadzi się w sady i umieszcza zazwyczaj w plastikowych skrzynkach, zanim zostaną złożone w chłodniach. Wyrażnym celem jest tutaj skuteczniejsze utrzymanie jakości (zapobieganie stłuczeniom, obniżeniu twardości) i autentyczności produktu.

Istnieje możliwość przepakowania poza wyznaczonym obszarem geograficznym, o ile jest to związane z zaspokojeniem potrzeb rynku i promocją produktu.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się względnie dużą wysokością, od 300 do 900 m, łagodnym klimatem, chłodnym latem, małymi wahaniami temperatur, dużą wilgotnością względną (60,9%), znacznym nasłonecznieniem (210 godzin na miesiąc) i czystym powietrzem. Jeśli chodzi o gleby, podłoże składa się z łupku, co zasadniczo oznacza gleby niskiej jakości. Bliskość upraw do obszarów leśnych porośniętych kasztanami, bukami i poziomkowcami sprawia jednak, że gleby są lekkie i żyzne, bogate w substancje organiczne (2–3%), piaszczyste lub gliniaste, z pH w przedziale od 4 do 5 (kwaśne). Ponadto są to mocno wysuszone gleby ze względu na pochyłe położenie terenu w regionie, dlatego uprawa Firiki ma miejsce głównie na tarasach.

To właśnie uprawa na tarasach uniemożliwia przejazd ciągników i maszyn rolniczych, przez co wszystkie prace są wykonywane ręcznie. Producenci, korzystając ze swojego długiego doświadczenia i znając możliwości każdego drzewa, wykonują ręcznie i bardzo ostrożnie prace pielęgnacyjne, aby każde drzewo dało odpowiednią liczbę owoców i zapewniło tym samym wymaganą jakość. Drzewa przycina się także ręcznie, by zapobiec uszkodzeniom, jakie powstają, gdy używa się sekatorów pneumatycznych. Owoce zbiera się z wielką ostrożnością, aby nie oderwać ogonka i nie uszkodzić owocu, co gwarantuje uzyskanie owocu w nienaruszonym stanie, a to z kolei sprzyja jego przechowywaniu.

Niedające owoców drzewa zastępuje się nowymi lub tworzy się nowe sady, wykorzystując rośliny z sadzonek z regionu (ziarna Firiki Piliou), wyprodukowane przez samych producentów na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Jabłko Firiki Piliou wyróżnia się na tle jabłek Firiki uprawianych w innych regionach:

rozmiarem: jest mniejsze i bardziej wydłużone, z mniejszym stosunkiem średnicy do długości. Rozmiar sprawia, że nie łatwo ulega zbiciu lub spaleniowi przez słońce. Niewielki rozmiar jest uzyskiwany dzięki specjalnemu ekotypowi jabłoni Firiki uprawianemu od dawna w regionie, w dużym nasłonecznieniu, z niezbyt systematycznym i niezbyt obfitym nawadnianiem, na mocno wysuszonych glebach i dzięki umiejętnościom prawidłowej pielęgnacji owoców, która odbywa się ręcznie;

twardością: ma bardziej twardy i kruchy miąższ (6–8 kg/cm²), powierzchnia skóry jest gładka i woskowa. Twardość miąższu wynika z mniejszego rozmiaru owoców, z niezbyt systematycznego i niezbyt obfitego nawadniania oraz dużego stężenia cukru;

barwą: czerwień jabłka jest bardziej intensywna, ponieważ ze względu na nachylenie terenu i tradycyjną pielęgnację owoców jabłko jest w większym stopniu wystawione na działanie słońca;

słodyczą i zapachem: jest bardziej słodkie, smaczne, soczyste. Słodycz i intensywny zapach wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie. Po pierwsze, znaczne nasłonecznienie i tradycyjna ręczna pielęgnacja owoców zwiększają wystawienie na działanie słońca i fotosyntezę, co prowadzi do większego stężenia węglowodanów i cukrów stałych rozpuszczalnych. Po drugie, na wyznaczonym obszarze geograficznym temperatury są niskie, a wilgotność wysoka wieczorem we wrześniu, tj. w okresie dojrzewania owoców, co minimalizuje parowanie i utratę węglowodanów nagromadzonych w owocu.

Wyróżniki pod względem jakości i cech charakterystycznych jabłka Firiki Piliou, a mianowicie niewielki i wydłużony kształt, intensywnie czerwona barwa, twardy i chrupki miąższ, słodki smak i intensywny zapach, odróżniają je od jabłek Firiki z innych regionów, dlatego cieszy się ono wyższą ceną i większym powodzeniem na rynku.

Historia

Odmiana jabłek Firiki prawdopodobnie pochodzi z rejonu Morza Czarnego. Jej łacińska nazwa to *Malus domestica* Borkh. Od XVIII w. uprawiają ją doświadczeni rolnicy na niższych i wyższych górskich terenach Pilonu.

W 1889 r. Zosimas Esfigmentis informuje nas w swej książce „Prometeusz”, że Drakia i Ai Lavrentis posiadają 32 odmiany jabłek, w tym Firiki o nazwie „Ferikis”, które cieszą się ogromnym powodzeniem na targach w Atenach i Salonikach.

Kostas Liapis w swojej książce „Wielki Ai-Giorgis Pilonu” (1994) pisze, że zasadzono około 8 000 w Agios Georgios i że około 1915 r. owoce zaczynają rodzić jabłonie Firiki. Ten sam autor donosi o słynnych Firiki z Pilonu w swojej książce „Żywność i kuchnia w tradycyjnym Pilonie”.

W swojej książce „Pouri, wioska w Pilonie” N. Diamantakos pisze, że dominującą odmianą jabłek do 1935 r. w miejscowościach Zagora i Pouri była odmiana Firiki.

Ponadto w czasopiśmie „W Wolos” (numer 10, 2003 r.) Dionysos Valassas pisze à propos spółdzielni rolniczej Zagora w Pilonie, opierając się na informacjach dostarczonych przez spółdzielnię, że w 1938 r. rejestr członków liczył sobie 222 wpisów.

Poza wprowadzaniem do obrotu ziemniaków i orzechów spółdzielnia zajmowała się również sprzedażą jabłek Reinette, które wówczas nazywano „Koliabaséika”, od nazwiska niejakiego Koliabasisa, który pierwszy zaczął je uprawiać. Sprzedawano również jabłka Firiki, niegdyś „królowe pośród jabłek”.

Powyzsze informacje dokumentują niezbitie pochodzenie oraz dowodzą renomy i szerokiego rozpowszechnienia Firiki z Pilonu, choć tylko na rynku krajowym, to jednak już od dziesiątków lat.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Prefektura Magnezja, Dyrekcja Rozwoju Obszarów Wiejskich Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης
Adres: Διοικητήριο/Diikitirio
380 01 Βόλος/Volos
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
Tel. +30 2421071345
Faks +30 2421070970
E-mail u11614@minagric.gr
Internet: http://www.magnesia.gr

Nazwa: Jednostka certyfikacji i nadzoru produktów rolnych (O.P.E.G.E.P.) – Agrocert Οργανισμός
Πιστοποίησης και Επιβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) — Agrocert

Adres: Patision & Androu 1
112 57 Αθήνα/Athens
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Faks +30 2108231438

E-mail agrocert@otenet.gr

Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8. *Etykietowanie:*

—

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na mocy 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 222/08)

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 SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

NR WE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

ChNP (X) ChOG ()

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 (organ kontrolny)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niepociągająca za sobą żadnych zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji produktu, wynikająca z nałożenia przez organy władzy publicznej obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany:

1) W art. 1 zdanie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest zastrzeżona dla wyrobu masarskiego, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

zastępuje się zdaniem:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« lub »Vallée d'Aoste Lard d'Arnad« jest zastrzeżona dla wyrobu masarskiego, który spełnia wymogi i warunki określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Biorąc pod uwagę uznaną dwujęzyczność autonomicznego regionu Doliny Aosty (język francuski i język włoski), uściśla się, że ochrona w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 510/2006 odnosi się również do francuskiej wersji nazwy pochodzenia.

2) W art. 3 zdania:

„Słonina »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest uzyskiwana z łopatki lub części grzbietowej trzody chlewnej w wieku co najmniej 1 roku i w chwili wprowadzania do obrotu ma grubość co najmniej 3 cm.

W trakcie solenia stosowana jest mieszanka składająca z krystalicznego chlorku sodu, wody, czosnku, liści laurowych, rozmarynu, szaławii, uzupełniona o inne lokalne zioła górskie regionu.”

zastępuje się zdaniami:

„Słonina »Valle d'Aosta Lard d'Arnad« jest uzyskiwana z łopatki lub części grzbietowej trzody chlewnej w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy i w chwili wprowadzania do obrotu ma grubość co najmniej 3 cm (bez skóry).

W trakcie solenia stosuje się, poza solanką składającą się z wody i krystalicznego chlorku sodu, czosnek, liście laurowe, rozmaryn, szaławie i ewentualnie inne aromatyczne zioła górskie oraz niezmielone przyprawy, na przykład goździki, gałkę muszkatołową, owoce krzewu jałowca. Zioła aromatyczne oraz przyprawy nie mogą w żadnym przypadku dominować nad rozmarynem, czosnkiem, szaławią i liśćmi laurowymi.

Można również zastosować, w zależności od zmian sezonowych i produkcji, lokalne dzikie i uprawne zioła aromatyczne, zebrane na obszarze regionu.”.

Zmiana ustępu pierwszego ma na celu sprostowanie prostego błędu redakcyjnego istniejącego w obecnej specyfikacji produktu, ponieważ minimalny wiek świń przeznaczonych na ubój był już ustalony w art. 2 na 9 miesięcy; stąd również w art. 3 należy umieścić ten sam minimalny wiek 9 miesięcy zamiast jednego roku.

Zmiana ustępu drugiego czyni nieobowiązkowym, w trakcie solenia, stosowanie ziół górskich, które jest zależne od warunków klimatycznych i środowiskowych. Stosowanie innych ziół aromatycznych i przypraw związanych z tradycyjną metodą produkcji słoniny „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” jest również dozwolone. Zgodnie ze specyfikacją produktu użycie ziół i przypraw nie zmienia charakterystycznych i rozpoznawalnych czynników smakowych i zapachowych słoniny „Valle d'Aosta Lard d'Arnad”, którymi są rozmaryn, czosnek, szaławia i liście laurowe, te ostatnie muszą jednak zawsze dominować w produkcji.

3) W art. 4 ust. 3 zdanie:

„Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu 48 godzin od uboju.”

zastępuje się zdaniami:

„Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu 48 godzin od dnia następującego po uboju.

Drewno stosowane do produkcji tych pojemników to kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew.”.

Zmiana ta przesuwą o jeden dzień ostateczny termin mycia i solenia pokrojonej na kawałki słoniny i jej odstawienia do przeznaczonych do tego drewnianych pojemników (*doil*). Przesunięcie to jest konieczne, ponieważ z technicznego i praktycznego punktu widzenia bardzo trudno jest przestrzegać początkowo przewidzianego okresu wynoszącego jedynie 48 godzin. Zmiana ta pozwala ponadto określić gatunki drewna, z których musi pochodzić drewno wykorzystane do produkcji pojemników na słoninę (kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew), w świetle praktyki, która się utrzymała z biegiem czasu.

4) W art. 6 ust. 1 akapit drugi zdanie:

„Forma: w różnej wielkości kawałkach [...] o grubości nie mniejszej niż 3 cm.”

zastępuje się zdaniem:

„Forma: w różnej wielkości kawałkach [...] o grubości słoniny nie mniejszej niż 3 cm.”

Chodzi o prostą zmianę, która pozwala lepiej niż wcześniej zdefiniować grubość kawałków słoniny, uściślając, że 3 cm odnosi się do słoniny, z wykluczeniem tym samym grubości skóry.

5) W art. 6 ust. 1 akapit trzeci zdanie:

„Wygląd zewnętrzny: biała barwa z ewentualną obecnością cienkiej warstwy mięsa, ale nigdy nie grubszej niż kawałki słoniny, [...]”

zastępuje się zdaniem:

„Wygląd zewnętrzny: biała barwa z ewentualną obecnością cienkiej warstwy mięsa, [...]”.

Jest to nieznacząca zmiana umożliwiającą lepsze opisanie zewnętrznego wyglądu, poprzez wskazanie ewentualnej obecności cienkiej warstwy mięsa.

6) W art. 6 ust. 1 akapit czwarty zdania:

„Aromat: bogaty w substancje zapachowe.

Smak: przyjemny smak, który przywołuje zioła zastosowane w mieszance użytej do solanki.”

zastępuje się zdaniami:

„Zapach: bogaty w substancje aromatyczne.

Smak: przyjemny smak, który przywołuje zioła zastosowane w mieszance użytej do solanki.”

Chodzi o nieznaczącą zmianę, umożliwiającą lepsze określenie niektórych terminów odnoszących się do cech organoleptycznych, poprzez zastąpienie francuskiego „parfum” i „saveur” odpowiednio „odeur” i „goût”.

7) W art. 8 ust. 1 zdanie:

„Nazwę »Lard d'Arnad« należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką, w sposób wyraźnie odróżniający ją od innych napisów, przed napisem »Denominazione di Origine Controllata«.”

zastępuje się zdaniem:

„Nazwę »Lard d'Arnad« należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką, w sposób wyraźnie odróżniający ją od innych napisów, przed napisem »Denominazione di Origine Protetta«.”.

Nazwa „Denominazione di Origine Controllata” została zastąpiona nazwą „Denominazione di Origine Protetta” zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD”/„VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD”

NR WE: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

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 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Adres: c/o Municipio Via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
Tel. +39 0125966300
Faks +39 0125966351
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2 - Produkty wytworzone na bazie mięsa

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad”/„Vallée d'Aoste Lard d'Arnad”

4.2. Opis produktu:

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad” oznacza produkt uzyskiwany z trzody hodowanej w gospodarstwach rolnych znajdujących się w następujących regionach: Dolina Aosty, Piemont, Lombardia, Wenecja Euganejska i Emilia-Romania, zgodnie z zapisami specyfikacji produktu, uzyskiwany z łopatki i części grzbietowej dorosłej trzody chlewnej w wieku co najmniej dziewięciu miesięcy. Masa świń powinna wynosić co najmniej 160 kg, z dopuszczalnym odchyleniem 10 %. Po zakończeniu okresu dojrzewania produkt końcowy przyjmuje różne formy, ma wysokość co najmniej 3 cm, jest białej barwy, z pasmami mięsa na wierzchniej warstwie, natomiast część wewnętrzna jest różowa, bez żyłek.

4.3. Obszar geograficzny:

Narodziny, chów i ubój trzody chlewnej przeznaczonej do produkcji „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” muszą mieć miejsce na obszarze następujących regionów: Dolina Aosty, Piemont, Lombardia, Emilia-Romania i Wenecja Euganejska.

„Valle d'Aosta Lard d'Arnad” produkuje się wyłącznie na obszarze gminy Arnad, w autonomicznym regionie Doliny Aosty.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest odpowiednio monitorowany przez dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, dzięki prowadzonym przez organ kontrolny odpowiednim wykazom hodowców, ubojni, zakładów rozbioru mięsa i producentów, jak również dzięki systemowi niezwłocznego zgłaszania organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zapewniona jest identyfikowalność produktu. Kontroli prowadzonej przez organ kontrolny podlegają wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące we wspomnianych wykazach.

4.5. Metoda produkcji:

W pierwszej kolejności mięso wieprzowe należy uszlachetnić poprzez paszę, z której wykluczone są mieszanki paszowe uzupełniające i w której przewidziano pewne szczególne składniki. Słonina jest uzyskiwana z łopatki i części grzbietowej trzody chlewnej i musi mieć grubość co najmniej 3 cm.

Słoninę należy pokroić i umieścić w przeznaczonych do tego drewnianych pojemnikach (*doil*) w ciągu najwyżej 48 godzin od dnia następującego po uboju, nakładając na przemian warstwy słoniny i warstwy soli i składników aromatycznych aż po brzegi pojemnika; całość należy następnie zalać posoloną, wcześniej doprowadzoną do wrzenia i ochłodzoną wodą. Drewno stosowane do produkcji tych pojemników to kasztan, dąb bezszypułkowy lub modrzew.

Słoninę należy marynować w drewnianych pojemnikach (dojrzewanie) przez okres co najmniej trzech miesięcy.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Właściwości wymagane wobec chronionej nazwy pochodzenia zależą od warunków związanych z otoczeniem oraz czynników naturalnych i ludzkich. W szczególności charakterystyczne cechy surowca są ściśle związane z wyznaczoną makrostrefą geograficzną.

Na obszarze dostaw surowca ewolucja zootechniki jest związana z szerokim występowaniem upraw zbóż i systemami przetwórstwa przemysłu serowarskiego, szczególnie wyspecjalizowanymi, które zdeterminowały przeznaczenie produkcyjne lokalnej hodowli trzody chlewnej.

Lokalna produkcja „Lard d'Arnad” ma swoje źródła w rzemieślniczej praktyce, utrwalonej wraz z upływem czasu, wpisującej się w tradycję mieszkańców gminy Arnad.

Specyfika Lard d'Arnad jest związana z każdym etapem procesu produkcji. Od żywienia świń, z którego wykluczono mieszanki paszowe uzupełniające, stawiając na pasze naturalne, do produkcji, przez przetwarzanie, rozbiór i mycie.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Istituto Nord Est Qualità — INEQ

Adres: Via Rodeano 71

33038 San Daniele del Friuli UD

ITALIA

Tel. +39 0432940349

Faks +39 0432943357

E-mail: info@ineq.it

4.8. Etykietowanie:

Produkt wprowadzony do obrotu musi zawierać informację w języku włoskim „Valle d'Aosta Lard d'Arnad” lub francuskim „Vallée d'Aoste Lard d'Arnad” umieszczoną przed napisem „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) i ewentualnym logo.

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>

