

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 129



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 54

30 kwietnia 2011

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2011/C 129/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) ⁽¹⁾	1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2011/C 129/03	Kursy walutowe euro	2
---------------	---------------------------	---

PL

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

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2011/C 129/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	7

INNE AKTY

Komisja Europejska

2011/C 129/09	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	8
2011/C 129/10	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	15
2011/C 129/11	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	19



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na wewnętrznej tylnej stronie okładki)

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB
Industrie-Elektronik)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2011/C 129/01)

W dniu 19 kwietnia 2011 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku niemieckim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32011M6144 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2011/C 129/02)

W dniu 13 kwietnia 2011 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
 - w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32011M6202 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).
-

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

29 kwietnia 2011 r.

(2011/C 129/03)

1 euro =

Waluta			Waluta		
		Kurs wymiany			Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,4860	AUD	Dolar australijski	1,3560
JPY	Jen	120,67	CAD	Dolar kanadyjski	1,4102
DKK	Korona duńska	7,4576	HKD	Dolar hong kong	11,5427
GBP	Funt szterling	0,89170	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8414
SEK	Korona szwedzka	8,9140	SGD	Dolar singapurski	1,8205
CHF	Frank szwajcarski	1,2867	KRW	Won	1 588,61
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,7994
NOK	Korona norweska	7,7820	CNY	Yuan renminbi	9,6456
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3615
CZK	Korona czeska	24,223	IDR	Rupia indonezyjska	12 728,25
HUF	Forint węgierski	264,50	MYR	Ringgit malezyjski	4,4015
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	63,475
LVL	Łat łotewski	0,7093	RUB	Rubel rosyjski	40,6463
PLN	Złoty polski	3,9356	THB	Bat tajlandzki	44,387
RON	Lej rumuński	4,0780	BRL	Real	2,3464
TRY	Lir turecki	2,2580	MXN	Peso meksykańskie	17,1186
			INR	Rupia indyjska	65,7030

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2011/C 129/04)

1. W dniu 8 kwietnia 2011 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Koninklijke DSM NV (Niderlandy) oraz Sinochem Group (Chiny) tworzą spółkę będącą wspólnym przedsiębiorcą w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw w drodze zakupu akcji przedsiębiorstwa Koninklijke DSM NV („DAI”) w zakresie działalności dotyczącej środków przeciwwirusowych.

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

- w przypadku Koninklijke DSM NV: środki spożywcze dla ludzi i zwierząt, kosmetyki, wyroby farmaceutyczne, przemysł motoryzacyjny i transport, powłoki, budownictwo mieszkaniowe, wyroby elektryczne i elektroniczne,
- w przypadku Sinochem Group: rolnictwo, energia, wyroby chemiczne, nieruchomości i działalność finansowa,
- w przypadku DAI: produkcja antybiotyków beta-laktamowych, leków generycznych i innych wyrobów przeciwwirusowych wprowadzanych na rynek i sprzedawanych jako składniki leków lub produkty końcowe.

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 przysyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV, 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.6087 – Orkla/REC)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2011/C 129/05)

1. W dniu 15 kwietnia 2011 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Orkla ASA („Orkla”, Norwegia) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Renewable Energy Corporation ASA („REC”, Norwegia).
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Orkla: markowe towary konsumpcyjne, rozwiązania z wykorzystaniem aluminium, energia ze źródeł odnawialnych, materiały specjalistyczne i instrumenty finansowe,
 - w przypadku przedsiębiorstwa REC: rozwiązania z wykorzystaniem energii słonecznej.
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 przysyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6087 – Orkla/REC, 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”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2011/C 129/06)

1. W dniu 18 kwietnia 2011 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo ArcelorMittal Bremen GmbH („ArcelorMittal Bremen”, Niemcy), kontrolowane przez ArcelorMittal SA („ArcelorMittal”, Luksemburg), przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Kokerei Prosper („DSI”, Niemcy) w drodze zakupu aktywów. Jednocześnie ArcelorMittal Bremen zamierza nabyć 27,95 % udziałów w Arsol Aromatics GmbH&Co.KG („Arsol”, Niemcy).

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

- w przypadku przedsiębiorstwa ArcelorMittal: produkcja i sprzedaż/dystrybucja wyrobów stalowych oraz górnictwo,
- w przypadku przedsiębiorstwa Kokerei Prosper: produkcja i sprzedaż koksu oraz produktów ubocznych procesu koksowania.

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 przysyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, 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.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2011/C 129/07)

1. W dniu 19 kwietnia 2011 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa AXA Investment Managers Private Equity Europe („AXA PE”, Francja), należące do francuskiej grupy AXA, oraz Permira Holdings Limited („Permira”, Guernsey), przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Opodo Limited („Opodo”, Zjednoczone Królestwo), grupą GO Voyages („GO Voyages”, Francja) oraz grupą eDreams („eDreams”, Hiszpania) w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
- przedsiębiorstwo Permira jest spółką private equity kontrolującą między innymi eDreams,
 - przedsiębiorstwo AXA PE jest spółką private equity kontrolującą między innymi GO Voyages,
 - przedsiębiorstwa Opodo, GO Voyages i eDreams prowadzą działalność w charakterze biur podróży.
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 przysyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, 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.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)****(2011/C 129/08)**

1. W dniu 18 kwietnia 2011 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft, („BMW”, Niemcy) i SIXT Aktiengesellschaft („SIXT”, Niemcy) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem DriveNow GmbH & Co. KG („DriveNow”, Niemcy) w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa BMW: produkcja samochodów w skali światowej, zarządzanie flotą pojazdów przedsiębiorstw,
 - w przypadku przedsiębiorstwa SIXT: krótko- i długoterminowy wynajem samochodów, przejazdy czarterowe,
 - w przypadku przedsiębiorstwa DriveNow: car-sharing (wynajem samochodów na krótki okres czasu).
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.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV, 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

(2011/C 129/09)

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

„NEUFCHÂTEL”

NR WE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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 (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

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

⁽¹⁾ Dz. U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności.

Dodaje się wyrazy „mlecznej, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej” w celu dokładniejszego określenia masy sera.

Zdanie „Zgodnie ze zwyczajami może występować w następujących formach (...) 2,4 cm wysokości” zastępuje się zdaniem: „ »Neufchâtel« występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca, dużego serca o rozmiarze zależnym od kształtów i wymiarów form określonych w rozdziale 5.”.

Dodaje się słowa: „Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5 dotyczącym metody produkcji”.

Obowiązek przestrzegania minimalnego okresu dojrzewania przewidzianego w rozdziale 5. *Metoda produkcji* został utrzymany, przy czym uściślono, że masa, minimalna zawartość tłuszczu lub masy suchej mają zastosowanie do produktu końcowego po zakończeniu tego okresu.

3.2. Dowód pochodzenia:

W rubryce tej wymaga się wskazania wszystkich podmiotów i prowadzenia rejestrów i oświadczeń umożliwiających rejestrowanie ich praktyk lub rejestrowanie magazynowe produktów.

3.3. Metoda produkcji:

Punkt ten został w całości napisany od nowa w celu uzyskania większej jasności i dokładności. Wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian.

- Dodaje się zdania: „Stado w rozumieniu niniejszej specyfikacji oznacza całe stado bydła mlecznego danego gospodarstwa składające się z krów w okresie laktacji i krów po zakończeniu laktacji. Stado należące do producentów mleka przeznaczone do produkcji sera »Neufchâtel« składa się z co najmniej 60 % zwierząt rasy normandzkiej” oraz „Tylko mleko pochodzące od stad określonych powyżej można wprowadzać do pomieszczeń produkcji sera »Neufchâtel«, na etapach od przyjęcia mleka do dojrzewania serów”.

Dodano informację o warunkach produkcji mleka. Mają one na celu uzyskanie większościowego udziału krów rasy lokalnej, tj. rasy normandzkiej, w stadach należących do producentów mleka. W czasie, gdy dokonano uznania sera „Neufchâtel” jako produktu objętego ChNP (1969 r.), przedstawiciele branży nie uznali za konieczne wpisanie do dekretu wykorzystywania mleka od krów rasy normandzkiej i ich żywienia w większości zielonkami, ponieważ praktyki te były wspólne dla wszystkich hodowców i nie istniało ryzyko, że zostaną zastąpione przez inne praktyki. Z upływem czasu wprowadzano i rozwijano nowe praktyki, takie jak stosowanie kiszonki kukurydzianej i mleka od krów rasy Prim Holstein, podczas gdy producenci coraz bardziej zdawali sobie sprawę ze znaczenia rasy normandzkiej i zielonki dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” i jego wizerunku. W celu powstrzymania tych odstępstw, przywrócenia warunków, które obowiązywały przed uzyskaniem przez produkt powszechnej renomy, i wzmocnienia jego związku z obszarem geograficznym, grupa postanowiła uregulować metodę produkcji mleka przez ustalenie minimalnego udziału krów rasy normandzkiej i powierzchni łąk przeznaczonej do wypasu. Nowe postanowienia umożliwiają w ten sposób lepsze potwierdzenie związku nazwy „Neufchâtel” z pochodzeniem sera przy jednoczesnym uwzględnieniu wcześniejszego związku zwierzęcia z hodowcami z regionu, dostosowania rasy lokalnej do środowiska i jej zdolności do wykorzystania mleka na produkcję sera.

- Dodaje się zdania: „Wypas stada trwa przez co najmniej 6 miesięcy w roku. W tym czasie z pastwiska pochodzi ponad 50 % dawki podstawowej wyrażonej w masie suchej. (...) W wyjątkowych okolicznościach wynikających w szczególności z nieprzewidywalnych warunków klimatycznych można dopuścić tymczasowe odstępstwa w celu zapewnienia utrzymania żywienia stada.”.

Postanowienia te określają warunki żywienia krów mlecznych również w celu zacieśnienia związku sera z jego pochodzeniem. Określono, że dawka podstawowa stada, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa. Określono również warunki wypasu krów mlecznych oraz zasady dotyczące gęstości obsady w każdym gospodarstwie (minimalna powierzchnia użytków nadających się na pastwiska przypadająca na krowę mleczną, maksymalna powierzchnia uprawy kukurydzy z przeznaczeniem na kiszonkę przypadająca na krowę mleczną, utrzymanie użytków zielonych). Postanowienia te mają zatem na celu zachowanie i wzmocnienie udziału zielonki w żywieniu krów mlecznych.

- Dodaje się zadania: „W produkcji mleka przechowywanie mleka w gospodarstwie przed jego odbiorem nie może trwać dłużej niż 48 godzin od pierwszego udoju. (...) Zabrania się przechowywania świeżych serów oraz serów w trakcie dojrzewania w atmosferze modyfikowanej”.

Określono ogół warunków produkcji sera w celu lepszego zachowania cech charakterystycznych produktu: przechowywanie mleka w gospodarstwie do czasu jego wykorzystania jest ściśle regulowane, podobnie jak warunki dodawania podpuszczki, odsączania i prasowania skrzepu. Określono szczegółowo umieszczanie w formach i przełożenie masy oraz warunki dojrzewania.

Ponadto zastosowanie obróbki i dodatków do serów było regulowane w przepisach ogólnych. Obserwuje się jednak, że nowe technologie, z których część wiąże się z zastosowaniem obróbki i dodatków do serów, takie jak mikrofiltracja, częściowe zagęszczenie mleka lub enzymy dojrzewania, mogą mieć wpływ na cechy charakterystyczne serów objętych nazwą pochodzenia. Niektóre dodatki, szczególnie dodatki enzymatyczne, okazują się niewłaściwe z punktu widzenia zachowania podstawowych cech charakterystycznych produktów objętych ChNP. Konieczne okazało się więc określenie w specyfikacjach każdej nazwy pochodzenia obecnych praktyk w zakresie stosowania obróbki i dodatków do mleka oraz produkcji sera, aby uniknąć sytuacji, w której przyszłe praktyki nie uregulowane w specyfikacji doprowadzą do zmiany cech charakterystycznych serów objętych nazwą pochodzenia.

W punkcie tym określono ponadto kształty form. Zmiana ta wynika z ankiety przeprowadzonej przez grupę, dotyczącej wymiarów stosowanych form, i proponuje zastąpienie tymi dokładniejszymi wymiarami wymiarów uprzednio wpisanych do specyfikacji i dotyczących gotowego sera.

3.4. Związek z obszarem geograficznym:

W punkcie tym dodano nowe szczegóły i podzielono go na trzy akapity. Omówiono w nim zachowanie szczególnego charakteru typu sera „Neufchâtel” za pomocą dopuszczonych zróżnicowanych praktyk. Wyjaśniono pierwszeństwo i znaczenie rasy normandzkiej dla szczególnego charakteru sera „Neufchâtel” (rasa historyczna pochodząca z Pays de Bray, której mleko posiada wyjątkową zdolność do produkcji sera dzięki dużej zawartości kazeiny i tłuszczu).

3.5. Etykietowanie:

Określono wzmianki, które muszą obowiązkowo znajdować się na etykiecie. Zniesiono obowiązek stosowania logo organu kontrolnego INAO.

Dodano obowiązek stosowania logo wspólnotowego.

3.6. Wymogi krajowe:

Dodano tabelę zawierającą najważniejsze punkty, które należy poddać kontroli, ich wartości odniesienia i metody ich oceny.

4. Zaktualizowane streszczenie (w razie potrzeby).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„NEUFCHÂTEL”

NR WE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité
Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Faks +33 153898060
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Syndicat de défense et de qualité du fromage Neufchâtel
Adres: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel. +33 232975301
Faks +33 232975306
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
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:

„Neufchâtel”

4.2. Opis produktu:

„Neufchâtel” jest serem produkowanym wyłącznie z mleka krowiego z podpuszczką o masie mlecznej, sprężystej, niezapadającej się, jędrnej, ale nie nadmiernie, nieklejącej, nierozpływającej się i nieziarnistej. Posiada biały porost pleśniowy, bez wgłębień.

„Neufchâtel” występuje w następujących formach: walca cylindrycznego, kostki, cegiełki, podwójnego walca, serca i dużego serca.

Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania „Neufchâtel” waży co najmniej 100 g w przypadku walca, kostki i cegiełki; 200 g w przypadku serca i podwójnego walca i 600 g w przypadku dużego serca.

Ser zawiera co najmniej 45 gram tłuszczu na 100 gram sera po całkowitym osuszeniu i 40 gram masy suchej na 100 gram sera.

4.3. Obszar geograficzny:

Pays de Bray, w tym część departamentów Oise i Seine-Maritime. W departamencie Oise (60) obejmuje on gminę Quincampoix-Fleury; w departamencie Seine-Maritime (76) – gminy: Argueil, Aubéguimont, Aubermeuil-aux-Érables, Aumale, Auville, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel,

Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Challengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neuf-bosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommersy, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy producent mleka, każdy zakład przetwórczy i każda dojrzewalnia serów wypełnia oświadczenie identyfikacyjne rejestrowane przez grupę składającą wniosek i umożliwiające grupie identyfikację wszystkich podmiotów. Podmioty te mają obowiązek przechowywania do wglądu właściwych organów rejestrów i wszystkich dokumentów niezbędnych do kontroli pochodzenia, jakości i warunków produkcji mleka i serów.

W ramach kontroli przeprowadzanej w odniesieniu do cech charakterystycznych produktów objętych nazwą pochodzenia przeprowadza się badanie analityczne i organoleptyczne mające na celu weryfikację jakości i szczególnego charakteru produktów poddanych badaniu.

Podmioty produkujące ser w gospodarstwach prowadzą w szczególności rejestr określający dzienne ilości mleka, do których dodano podpuszczkę, lub masę otrzymanego skrzepu, liczbę i rodzaj produkowanych serów, liczbę serów wprowadzonych do obrotu pod nazwą „Neufchâtel” i, z wyjątkiem sprzedaży bezpośrednio konsumentowi, miejsce przeznaczenia potwierdzone fakturami.

Producenci mleka prowadzą w szczególności rejestr określający dzienne kupowane ilości mleka lub masy, w podziale na producentów, ilości mleka lub masy poddawane obróbce oraz liczbę produkowanych serów, wszystkie produkty łącznie, jak również liczbę serów wprowadzonych do obrotu pod nazwą „Neufchâtel” i miejsce przeznaczenia potwierdzone fakturami.

Nabywcy mleka lub masy przechowują do wglądu organów kontroli wykaz swoich dostawców mleka oraz każdą zmianę tego wykazu.

4.5. Metoda produkcji:

Ser „Neufchâtel” produkuje się z pełnego, surowego mleka krowiego, a stada, od których pozyskuje się mleko, składają się głównie z krów rasy normandzkiej, których żywienie w większości zielonką jest zapewnione dzięki obowiązkowi wypasu przez co najmniej 6 miesięcy w roku, istnieniu co najmniej jednego hektara użytków zielonych przypadającego na cztery krowy mleczne w pobliżu pomieszczeń udojowych i ograniczeniu ilości koncentratów paszowych do 1 800 kg na jedną krowę rocznie. Dawka podstawowa stada, wyrażona w masie suchej, pochodzi w 80 % z gospodarstwa.

To zaszczepione mleko, z niewielkim dodatkiem podpuszczki, koaguluje przez 18–36 godzin. Skrzep mleczny umieszczany jest we wnętrzu worków do odsączania lub w płótnie, następnie jest on prasowany, ugniatany, umieszczany w formie i solony na powierzchni lub w masie, ewentualnie osuszany, a następnie odstawiany do dojrzewania. Skrzep umieszcza się w piwnicach lub w dojrzewalniach w temperaturze 10–14 °C, dojrzewa on przez co najmniej 10 dni od umieszczenia w formie; w tym czasie wyrasta na nim typowa biała pleśń.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Początki wytwarzania sera „Neufchâtel” sięgają X wieku. Według Ghislaina Gaudefroy ser „Neufchâtel” należy do najstarszych serów normandzkich i do grupy serów produkowanych w Pays de Bray wymienionych po raz pierwszy w karcie pochodzącej z 1037 r., ale nazwę Neufchâtel wymienia się po raz pierwszy dopiero w latach 1543–1544 w księgach rachunkowych opactwa Saint-Amand w Rouen – „chodzi o wielki ser z Neufchâtel”.

Według Figuiera, autora „Merveilles de l'industrie” („Cuda przemysłu”) (1876 r.), ser „Neufchâtel” uzyskuje swoją renomę od XVI wieku. Opat Decorde (w 1843 r.) stwierdza, że w 1700 r. w Neufchâtel odbywały się trzy targi tygodniowo, na których handel serem był bardzo aktywny.

W 1802 r. Napoleon I otrzymał w darze kosz serów z Neufchâtel. Kongres z Neufchâtel z 1845 r. ujawnia, że cena tego dochodowego sera jest cztery razy wyższa niż cena masła.

Wiek XIX staje się wielką epoką dla tego sera dzięki rozwojowi transportu, w szczególności powstaniu kolei. Następuje wówczas gwałtowny wzrost popytu. Tym sposobem spotyka się go na targach paryskich (w 1856 r. Husson stwierdza, że roczne spożycie tego sera w Paryżu wynosi prawie 3 miliony sztuk), ale również w Belgii, Wielkiej Brytanii, a nawet w koloniach. W 1865 r. ser „Neufchâtel” otrzymał złoty medal w konkursie w Paryżu.

W celu uniknięcia podrabiania sera dekretem z dnia 20 października 1936 r. „Neufchâtel” otrzymał swoją definicję. W 1957 r. producenci rolni i producenci mleka „Neufchâtel” stworzyli związek zawodowy.

Związek z obszarem produkcji „Neufchâtel” wynika ze zdolności obszaru do zapewnienia produkcji mleka na bazie zielonki pochodzącego od stada składającego się głównie z krów rasy normandzkiej, których mleko poddaje się prostej technologii serowarskiej, dostosowanej do produkcji w gospodarstwie. Zdolności w zakresie produkcji zielonki w największym stopniu zależą od przeważającego występowania wilgotnych i żwirowych gleb, regularnie nawadnianych przez obfite opady. Gleby te, często powiązane z nieregularnym ukształtowaniem terenu, sprzyjają jednocześnie występowaniu i wzrostowi trawy oraz uniemożliwiają orkę. Ponadto bardzo gęsta sieć cieków wodnych i występowanie licznych stawów zawsze sprzyjały pojeniu stad na pastwiskach. W związku z surowymi i wydłużonymi zimami okres chowu zamkniętego jest stosunkowo długi; hodowcy z Pays de Bray muszą tworzyć znaczne zapasy siana i trawy, co umożliwia im znaczne powierzchnie użytków zielonych. Występowanie gleb powstałych na wapieniach z Cenomanu i z Tytonu niższego umożliwia również, poza użytkami zielonymi, prowadzenie orki, która sprzyja autonomii żywieniowej hodowli bydła mlecznego na bazie paszy objętościowej innej niż zielonka. W ten sposób rozwinął się know-how związany z hodowlą bydła mlecznego.

Rasa normandzka jest owocem selekcji przeprowadzanej przez rolników z Normandii. Zwierzęta te są dostosowane do systemu produkcji występującego w Pays de Bray (zielonka i pastwisko) i dostarczają mleko o dużej zawartości tłuszczu i białka, o wyjątkowej zdolności do produkcji sera o miękkiej masie. Hodowcy z Pays de Bray stworzyli i utrzymali prostą technologię serowarską, podobną do technologii stosowanych w produkcji serów świeżych, dostosowaną do ilości mleka i do sprzętu dostępnego w gospodarstwach hodowlanych oraz do ich rytmu pracy. Know-how serowarów z Pays de Bray, w szczególności następstwo krótkich czynności (poza umieszczaniem w formach) w odstępie 6–24 godzin i przeprowadzanie odsączania i dzielenia skrzepu przed umieszczaniem w formach, nadają serowi „Neufchâtel” szczególny charakter i wyjątkowe miejsce wśród serów o miękkiej masie z porostem pleśniowym. Rozwój tego know-how charakteryzującego się krótkim okresem dojrzewania w dużym stopniu wynika z położenia geograficznego Pays de Bray, które bardzo sprzyja regularnej i szybkiej wymianie handlowej. Ta metoda produkcji wykazuje również doskonałą zgodność z produkcją prowadzoną w licznych małych zakładach na terenie gospodarstw, co stanowi o szczególnym charakterze sera „Neufchâtel”, którego producenci znajdują również czas niezbędny na inne czynności związane z hodowlą.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Institut national de l'origine et de la qualité

Adres: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 153898060

E-mail: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) jest publiczną jednostką o charakterze administracyjnym, posiadającą osobowość prawną i podlegającą ministerstwu rolnictwa.

INAO jest jednym z właściwych organów w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Jego zadaniem jest w szczególności zapewnienie kontroli zgodności ze specyfikacjami produktu i, w stosownym przypadku, podejmowanie środków sankcjonujących niezgodność z tymi specyfikacjami.

Nazwa: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adres: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tel. +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF jest jednostką organizacyjną ministerstwa gospodarki, przemysłu i zatrudnienia.

4.8. Etykietowanie:

Oprócz informacji wymaganych przepisami i mających zastosowanie do wszystkich serów każdy ser objęty chronioną nazwą pochodzenia „Neufchâtel” wprowadza się do obrotu z etykietą indywidualną zawierającą chronioną nazwę pochodzenia, wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Umieszczenie wzmianki „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) oraz logo unijnej ChNP jest obowiązkowe na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Neufchâtel”.

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

(2011/C 129/10)

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

„DAUNO”

NR WE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

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 (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

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

3. Zmiany:

3.1. Dowód pochodzenia:

Specyfikację i streszczenie dostosowano do rozporządzenia (WE) nr 1898/2006, dodając procedury, które podmioty gospodarcze muszą stosować w celu przedstawienia dowodu lub dowodów pochodzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Metoda produkcji:

Wprowadzenie innowacyjnych metod zbioru oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP; zbiór nadal będzie prowadzony bezpośrednio z drzewa przy pomocy maszyn ułatwiających wykonywanie tej czynności, co nie będzie miało wpływu na stan owoców oraz przyniesie podobne rezultaty jak zbiór ręczny. Z nielicznymi wyjątkami, najczęściej dotyczącymi zbioru na użytek własny, żaden plantator oliwek nie stosuje ręcznego zbioru oliwek. Zbiór ten prowadzi się bezpośrednio na drzewie przy pomocy maszyn mogących zagwarantować ten sam poziom jakości przy znacznie niższych kosztach.

Zniesienie obowiązku tłoczenia na różnych podobszarach przy zachowaniu warunku dotyczącego wyciskania na obszarze wyznaczonym w specyfikacji produkcji. Nowe zasady obowiązujące w odniesieniu do działalności przetwórczej i innowacje technologiczne spowodowały spadek liczby młynów oraz konieczność zniesienia ograniczenia narzucającego obowiązek tłoczenia na różnych podobszarach. Możliwość tłoczenia oliwek przeznaczonych do produkcji oliwy objętej ChNP „Dauno” dotyczy więc całego terytorium prowincji Foggia.

3.3. Etykietowanie:

Obowiązek wskazania na etykiecie roku produkcji oliwek oraz partii pakowania. Dozwolone jest wskazanie nazwy przedsiębiorstwa, posiadłości, gospodarstw oraz ich lokalizacji, jeżeli produkt powstał wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego przedsiębiorstwa. Zmiany, których dotyczy wniosek, stanowią odpowiedź na konieczność lepszego informowania konsumenta.

3.4. Wymogi krajowe:

Obowiązki przewidziane w ustawie nr 169 z dnia 15 lutego 1992 r. ustanawiającej przepisy mające na celu uznanie chronionej nazwy pochodzenia oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, oraz w dekrete ministerialnym nr 573/93 zostają zniesione.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DAUNO”

NR WE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

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: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»
Adres: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tel. +39 0881707742
Faks +39 0881707742
E-mail: dauniaverde@tin.it
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

4. Specyfikacja produktu:

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

4.1. Nazwa:

„Dauno”

4.2. Opis produktu:

W chwili wprowadzenia do obrotu oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Dauno” musi posiadać następujące właściwości chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne:

- kwasowość maks.: 0,6 %,
- liczba nadtlenkowa: ≤ 12 mEq O₂/kg,
- łączna zawartość polifenoli: ≥ 100 ppm,
- kolor: od zielonego do żółtego,
- zapach: owocowy,
- smak: owocowy, ewentualnie o lekkim posmaku pikantnym i gorzkim.

Wyżej określone wartości mogą być różne, ale zawsze mieszczą się w bardzo wąskich granicach, w przypadku każdego dopuszczonego oznaczenia geograficznego.

Pozostałe parametry fizyko-chemiczne są zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji oliwy „Dauno” znajduje się na terytorium prowincji Foggia.

4.4. Dowód pochodzenia:

Podmioty należące do branży oliwnej (plantator oliwek, operator młyna oraz podmiot pakujący) prowadzą kontrole mające na celu weryfikację identyfikowalności produktu w odniesieniu do każdego etapu produkcji, w którym biorą udział. W szczególności przy dostawie oliwek do młyna plantator oliwek upewnia się, że wypełnił wszystkie określone instrukcje dotyczące uprawy, wymogi w zakresie wydajności i daty zbioru oraz że dostarcza oliwki do młynów zatwierdzonych w odniesieniu do ChNP, dostarczając dokumenty przewozowe lub równoważną dokumentację. Operator młyna, który odbiera oliwki, sprawdza pochodzenie produktu, prawidłowość identyfikacji produktu, przestrzeganie terminów zbioru, odpowiedniość, kompletność i zgodność danych zawartych w dokumentach przewozowych lub w podobnej dokumentacji oraz dopilnowuje, aby produkt przechowywano w strefach wyznaczonych w tym celu według podobszaru pochodzenia. Podczas procesu rozdrabniania dopilnowuje, aby zarejestrowano dane dotyczące rozdrabniania, umożliwiające identyfikowalność partii oliwy na podstawie partii rozdrobnionych oliwek. Otrzymana oliwa jest należycie identyfikowana i oddzielana w zależności od podobszaru oraz od odmian przewidzianych w specyfikacji. Następnie przechowuje się ją w specjalnych zbiornikach, na których umieszcza się wzmiankę: „olio dop dauno – varietà delle olive, menzionate geografica”. Operator młyna rejestruje w specjalnej dokumentacji i przechowuje z należytą starannością wszelkie informacje dotyczące daty rozdrabniania, odmian oliwek, oznaczenia geograficznego, wydajności w oliwie itp. Podmiot pakujący w chwili otrzymania produktu sprawdza, czy partia oliwy, która ma zostać objęta ChNP „Dauno”, pochodzi z oliwek dostarczonych przez plantatorów, którzy są zatwierdzeni jako producenci ChNP, i oliwek rozdrobnionych w młynach zatwierdzonych w odniesieniu do ChNP oraz czy dołączono do niej dokumentację w zakresie identyfikowalności (dokumenty przewozowe oraz potwierdzenia dotyczące czynności związanych z przechowywaniem oraz przewozem partii oliwy) oraz dba o zarejestrowanie danych na temat czynności związanych z pakowaniem, zapewniających identyfikowalność partii oliwy.

4.5. Metoda produkcji:

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Dauno” produkuje się ze zdrowych oliwek zbieranych bezpośrednio z drzewa przed dniem 30 stycznia. Produkcja oliwek z hektara w wyspecjalizowanych gajach oliwnych nie może przekraczać 10 000 kg; maksymalna wydajność w oliwie wynosi 25 %. Jeżeli chodzi o ekstrakcję oliwy, dozwolone są jedyne procesy mechaniczne i fizyczne umożliwiające produkcję oliwy jak najwierniej oddającej szczególnie pierwotne właściwości owocu.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Uprawa drzew oliwnych w prowincji Foggia z pewnością sięga bardzo zamierzchłych czasów. Świadczą o tym w szczególności fragmenty żaren przypominających stosowane w czasach rzymskich trapezium, zachowane w klasztornej enklawie Santa Maria di Pulsano w Monte S. Angelo (półwysp Gargano), w dolinie obniżającej się ku zatoce Manfredonia, znanej jako „Valle del Campanile”. W XVIII wieku bullą papieską sporządzoną w Monte S. Angelo wydano prawo dotyczące zapasów oliwy i handlu oliwą. Na przestrzeni wieków uprawa drzew oliwnych w tym regionie w znacznym stopniu rozpowszechniła się i rozwinęła, nabierając nawet kluczowego znaczenia dla gospodarki tego obszaru.

Daunia jest starożytnym toponimem, który w przeszłości oznaczał terytorium prowincji Foggia. Mieszkańcami tego regionu byli Daunijscy. Uprawa oliwek stanowi jeden z podstawowych sektorów produkcyjnych regionu. Uprawa drzew oliwnych, która narodziła się na półwyspie Gargano, stopniowo rozpowszechniła się na pozostałym terytorium prowincji. Szczyt jej rozwoju przypada na XVII wiek, w którym specjalistyczną uprawę prowadzono na tysiącach hektarów. Handel oliwą był bardzo wzmożony, w szczególności handel prowadzony drogą morską. Pod koniec XVIII wieku oraz przez cały XIX wiek uprawa drzew oliwnych szybko rozpowszechniła się w różnych częściach regionu Daunia. Dzięki systemowi rozpowszechniania uprawy w prowincji Foggia, biorąc pod uwagę ukształtowanie terenu, powstały jednostki geograficzne, na których prowadzi się produkcję i które mimo wspólnego modelu produkcji posiadają szczególne cechy, jeżeli chodzi o wizerunek jakościowy, wynikające z różnic w udziale odmian wchodzących w skład oliwy „Dauno” lub z ukształtowania orograficznego czterech obszarów uprawy odpowiadających czterem dodatkowym oznaczeniom geograficznym zawartym w specyfikacji. Są to: „Dauno Alto Tavoliere”, „Dauno Basso Tavoliere”, „Dauno Gargano” i „Dauno Sub-Appennino”. Dodanie wyżej wymienionych oznaczeń do głównej nazwy ma na celu głównie szczegółowe określenie i zachowanie w reprezentacji geograficznej miejsca produkcji oliwy „Dauno” różnych cech terenów należących do obszarów produkcji w prowincji Foggia, które na przestrzeni lat zyskały walory krajobrazowe o dużej wartości turystycznej.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia
Adres: Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA
Tel. +39 0881797279
Fax +39 0881726046
E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

4.8. Etykietowanie:

Wszelkie oznaczenia geograficzne należy umieścić na etykiecie czcionką nie większą niż czcionka, którą napisano chronioną nazwę pochodzenia „Dauno”, wraz z jednym z następujących dodatkowych oznaczeń geograficznych: „Alto Tavoliere”, „Basso Tavoliere”, „Gargano” i „Sub-Appennino”.

Użycie nazw producentów, posiadłości, gospodarstw i ich lokalizacji oraz informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek jest dozwolone jedynie w przypadku, w którym produkt pochodzi wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych należących do danego producenta, i muszą być napisane czcionką w rozmiarze co najmniej o połowę mniejszym niż czcionka użyta do napisania chronionej nazwy pochodzenia.

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

(2011/C 129/11)

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

„FASOLA WRZAWSKA”

NR WE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Fasola wrzawska”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pod nazwą „fasola wrzawska” mogą być sprzedawane wyłącznie suche nasiona fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*), tycznej.

Charakterystyka fizyczna:

masa 1 000 nasion waha się od 2 100 do 2 900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w okresie wegetacji,

nasiona fasoli są bocznie spłaszczone o kształcie nerkowatym, czyste, całe, dojrzałe, dobrze wykształcone, o wilgotności nie przekraczającej 18 %, nie wyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, nie okazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury. Nasiona charakteryzują się błyszczącą okrywą nasienną o jednolitym białym zabarwieniu.

Minimalne wymogi w stosunku do nasion przed zapakowaniem:

— ziarna połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %,

— ziarna wyschnięte do 0,3 %,

— obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %),

— ziarna zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,

— zawartość ziaren fasoli o niejednolitej barwie nie więcej niż 0,6 %, jednakże w sumie ziaren fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,25 % liczonych wagowo.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

—

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

—

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

Każdy z etapów produkcji „fasoli wrzawskiej”, musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Wykorzystywane są tylko nasiona fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*) tycznej pochodzące z obszaru uprawy „fasoli wrzawskiej”.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Fasolę wrzawską” uprawia się w województwie podkarpackim na obszarze miejscowości:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie w gminie Gorzyce, w powiecie tarnobrzeskim,

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie w gminie Zaleszany,

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów w gminie Radomyśl nad Sanem.

Gminy Zaleszany i Radomyśl nad Sanem położone są na terenie powiatu stalowowolskiego.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

5.1.1. *Czynnik naturalny*

Obszar, na którym uprawia się fasolę położony jest na terenie Równiny Tarnobrzeskiej i Doliny Dolnego Sanu. Od północnego-zachodu teren ten ogranicza rzeka Wisła. Niemal przez środek tego obszaru przepływa rzeka San, mająca swoje ujście do Wisły w pobliżu miejscowości Wrzawy. Teren ten stanowi północną część Kotliny Sandomierskiej.

Nizinny klimat Kotliny Sandomierskiej cechuje długie upalne lato, ciepła zima i stosunkowo małe ilości opadów. Średnia roczna suma opadów wynosi tu około 600 mm (w latach 1985–1996 wahała się w granicach 523–628 mm), w tym ponad 230 mm w okresie wegetacyjnym.

Średnia temperatura roczna wynosi tutaj 7,7–8,0 °C. Latem temperatura w dzień w najcieplejszym miesiącu lipcu osiąga średnią + 18 °C. Najchłodniejszym miesiącem roku jest styczeń ze średnią temperaturą miesiąca – 4 °C.

Najliczniejsze są dni bardzo ciepłe i jednocześnie słoneczne lub z niewielkim zachmurzeniem ogólnym nieba oraz dni bardzo ciepłe bez opadów. Stosunkowo liczne są dni z pogodą umiarkowaną ciepłą i słoneczną. Dla omawianego regionu charakterystyczny jest długi okres bezprzymrozkowy.

Sąsiedztwo dwóch dużych rzek ma istotny wpływ na wytworzenie w widłach Wisły i Sanu charakterystycznego, specyficznego rodzaju mikroklimatu. Wpływa on na okres wegetacyjny (z temp. średnią 5 °C), który wynosi prawie 220 dni i jest dłuższy niż na terenach przyległych o 25 dni. Obszar Kotliny Sandomierskiej znajduje się na terenie otoczonym przez Wyżynę Małopolską, Roztocze i Pogórze Karpackie. Takie ukształtowanie powierzchni ogranicza występowanie silnych wiatrów na całym tym terenie.

Obszar, o którym mowa w pkt 4 jest położony niżej niż otaczające go tereny, dzięki czemu jest osłonięty od niekorzystnego wpływu silnego wiatru. Gleby występujące na omawianym obszarze to przede wszystkim mady, powstałe w wyniku procesu nawarstwiania się osadów rzecznych spowodowanych wylewami rzek: Wisły, Sanu, a także mniejszych takich jak: Łęg, Trześniówka czy Osa, do których kiedyś często dochodziło na tych terenach. Są to jedne z najżyźniejszych gleb, występujące głównie w dolinach rzek – tzw. mady nadwiślańskie, zaliczane głównie do gleb kompleksu pszenno – buraczanego bardzo dobrego i dobrego oraz gleb kompleksu pszennego dobrego oraz żytniego bardzo dobrego i dobrego.

Omawiany obszar charakteryzuje również częste występowanie mgieł wiosną i jesienią. Ogranicza to skutecznie gwałtowną zmianę temperatury między dniem i nocą. Bliskość dwóch dużych rzek Wisły i Sanu sprawia, że nie występuje tutaj deficyt wód powierzchniowych.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Producenci rolni na tym terenie przez długie lata udoskonalali proces uprawy fasoli. Starali się jednocześnie zachować taki sposób postępowania, aby nie burzyć naturalnej równowagi występującej w środowisku. Umiejętności miejscowej ludności dotyczą w szczególności zasad i metod produkcji fasoli, wyboru i przygotowywania podpór, czyli tyczek, wyboru odpowiedniego terminu siewu fasoli, sposobu tyczenia (prowadzenia) fasoli, wyboru terminu podcięcia fasoli czy zasad oceny przydatności strąków do łuskania. O umiejętnościach lokalnych producentów świadczy także liczba zabiegów, które muszą być wykonywane ręcznie przy produkcji „fasoli wrzawskiej”. Ręcznie przeprowadza się: przygotowanie tyczek, wysiew fasoli, okopywanie jej (niszczenie chwastów i spulchnianie gleby), tyczenie, zbiór i jej przebieganie (sortowanie).

Każdy z etapów produkcji „fasoli wrzawskiej” opiera się na tradycyjnych dla tego regionu umiejętnościach ludzkich, a większość prac wykonywana jest ręcznie. Dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów. Przed rozpoczęciem uprawy należy wytypować i przygotować tyczki (lub słupy), które służą później do prowadzenia roślin.

Tyczki te należy rozmieścić na polu uprawnym w odpowiednich odległościach, co ma istotne znaczenie dla prawidłowego wzrostu i rozwoju fasoli.

Stosowane są różne sposoby prowadzenia „fasoli wrzawskiej” np.: na pionowych tyczkach, na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu, na tyczkach opieranych o rozciągnięty drut. „Fasolę wrzawską” suszy się na świeżym powietrzu, a zbiór odbywa się sukcesywnie, w miarę dojrzewania kolejnych strąków. Wyszuszoną fasolę poddawana jest procesowi młócenia i ręcznego przebrania. Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. Fasoli nie można składować w workach nieprzepuszczających powietrza.

5.2. Specyfika produktu:

„Fasolę wrzawską” wyróżniają następujące parametry:

- duża wielkość nasion – nasiona „fasoli wrzawskiej” wyróżniają się wielkością w obrębie gatunku fasola wielokwiatowa (*Phaseolus multiflorus*). Masa 1 000 nasion waha się od 2 100 do 2 900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w okresie wegetacji, w porównaniu z innymi odmianami fasoli wielokwiatowej „fasola wrzawska” jest od 40 do 90 % większa,
- zdolność pochłaniania wody – wyższa o 20 % w stosunku do fasoli pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4,
- grubość okrywy nasiennej – zawartość skórki „fasoli wrzawskiej” mierzona objętościowo i wagowo jest niższa o ok. 20 % od fasoli tej samej odmiany pochodzącej z odmiennego obszaru geograficznego,
- słodki smak – potwierdzone na drodze laboratoryjnej oceny sensorycznej,

- specyficzny zapach – naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów,
 - struktura i konsystencja – delikatna, „rozpływająca się w ustach”, pozbawiona „mączystego” posmaku,
 - czas gotowania – krótszy o ok. 10 min w stosunku do fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4.
- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

„Fasola wrzawska” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów. Tylko takie połączenie gwarantuje uzyskanie niepowtarzalnej jakości tego produktu.

Teren, na którym jest uprawiana „fasola wrzawska” charakteryzuje się wysokiej jakości glebami madowymi, uregulowanymi stosunkami wodnymi oraz mikroklimatem związanym z bliskością dwóch dużych rzek, Wisły i Sanu. Powyższe właściwości obszaru geograficznego w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na zachowaniu odpowiednich zasad tyczenia, w tym odległości międzyrzędzi i odległości między tyczkami w rzędzie, umożliwiają prawidłowy wzrost roślin, co ma przełożenie na uzyskanie wysokiego plonu nasion „fasoli wrzawskiej” znacznie przewyższających wielkością nasiona fasoli tego samego gatunku pochodzące spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Obszar ten jest cieplejszy od sąsiednich oraz odznacza się długim okresem bezprzymrozkowym, co wpływa na wydłużenie okresu wegetacyjnego, a nizinny charakter tego terenu osłoniętego wyżynami powoduje mniejsze nasilenie wiatrów, co ma istotne znaczenie z uwagi na dużą wrażliwość roślin fasoli na wiatr. Czynniki te, w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na ręcznym sukcesywnym zbiorze nasion w zależności od stopnia ich dojrzałości oraz suszeniu na świeżym powietrzu, pozwalają na uzyskanie produktu o cienkiej okrywie nasiennej oraz odpowiedniej strukturze i konsystencji nasion.

Kombinacja odpowiednich czynników obszaru geograficznego i umiejętności ludzkich wpływa również na uzyskanie specyficznych cech „fasoli wrzawskiej”, bardzo cenionych z uwagi na przydatność kulinarną. Wydłużony okres wegetacyjny podczas którego przeważają dni słoneczne, umożliwia syntezę dużej ilości węglowodanów. Ta zależność w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na wyborze właściwego terminu zbioru, dostosowanego do fazy rozwoju nasion, pozwala na uzyskanie optymalnej zawartości węglowodanów. Dzięki temu „fasola wrzawska” odznacza się specyficznym słodkim smakiem. Suszenie w odpowiednich warunkach w połączeniu z właściwym doбором miejsca i warunków przechowywania zapewniają specyficzny zapach „fasoli wrzawskiej”. Natomiast, ręczne młócenie i przebijanie gwarantuje zachowanie restrykcyjnych wymogów, co do jakości nasion fasoli.

Naturalny sposób suszenia gwarantujący niską wilgotność i nie przyspieszony sztucznie pozwala na uniknięcie degradacji ścian komórkowych i równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi. Zabiegi te gwarantują wysoką zdolność pochłaniania wody, delikatną strukturę i konsystencję oraz skrócony czas gotowania „fasoli wrzawskiej” w porównaniu z nasionami fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId>

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

(2011/C 129/12)

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

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

NR WE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Rheinisches Apfelkraut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Rheinisches Apfelkraut” to zagęszczony syrop ze świeżo zebranych jabłek i gruszek.

Produkcja syropu odbywa się wyłącznie na bazie całych jabłek i gruszek. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. W przypadku gdy produkcja ma miejsce w okresie zbiorów, a więc od późnego lata aż do połowy listopada, używa się świeżych owoców. Jeżeli odbywa się ona w okresie wiosennym, wykorzystuje się również jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni. Na kilogram produktu końcowego składa się przynajmniej 2,7 kilograma surowca (owoce), z czego 2,1 kg stanowią jabłka. W przeciwieństwie do konfitur, „Rheinisches Apfelkraut” jest produkowany wyłącznie z soku owocowego, bez dodatku innych składników roślinnych. Podczas przyjmowania surowca następuje wizualna kontrola czystości, występowania zgnilizny oraz ewentualnych szkodników.

Przed przetworzeniem surowiec poddaje się oczyszczeniu w łaźni wodnej. Następnie całe jabłka i gruszki gotowane są delikatnie pod normalnym ciśnieniem. Zacier zostaje wyciśnięty, a sok przefiltrowany.

W wyparce woda z soku jest delikatnie odparowywana za pomocą metody próżniowej. Zawartość suchej masy w półprodukcie wynosi przynajmniej od 58° do 62° w skali Brix. Po tym etapie produkcji i po wymaganym przechowywaniu półproduktu w dużych cysternach w temperaturze nie przekraczającej 10 stopni Celsjusza, możliwe jest dodanie cukru i pektyn, w zależności od tradycyjnej receptury danego producenta.

Kontrola końcowa obejmuje zmierzenie zawartości suchej masy. Produkt może zostać umieszczony w pojemnikach, gdy jest jeszcze gorący, i bezpośrednio wystawiony na sprzedaż.

Zezwala się na dodanie cukru w maksymalnej ilości 400 g cukrów na 1 000 g gotowego produktu. „Rheinisches Apfelkraut” może być również produkowany z samych jabłek, bez dodatku cukru.

Wygląd zewnętrzny: ciemnobrązowy, o konsystencji żelu

Smak: słodko-kwaśnawy smak jabłkowy

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zapach: słodkawy

Końcowa zawartość cukru (tolerancja w danym wypadku $\pm 3\%$):

Sacharoza 9 %

Głukoza 21 %

Fruktoza 28 %

Skala Brix (produkt końcowy): 65–68

pH: od 3,1 do 3,7

Maksymalna wilgotność: 35 % ($\pm 3\%$)

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

—

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym, przy czym do produkcji wykorzystywane są wyłącznie całe, zdrowe i w pełni dojrzałe jabłka i gruszki, świeże lub z chłodzi.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Do regionu Nadrenii należą następujące okręgi administracyjne w państwie związkowym Nadrenia Północna-Westfalia: Kolonia, oraz z okręgu administracyjnego Dusseldorf: powiat Mettmann, miasto Düsseldorf, reński powiat Neuss, miasto Mönchengladbach, powiat Viersen, miasto Krefeld, powiat Kleve, powiat Wesel, jak również w państwie związkowym Nadrenii-Palatynacie powiat ziemski Ahrweiler oraz powiat ziemski Mayen-Koblenz.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Rheinisches Apfelkraut” to tradycyjny produkt z Nadrenii. Nadrenia spełnia wszystkie warunki uprawy drzew owocowych. Przez stulecia powstał się w tym regionie obszar uprawy owoców. Do dziś znajduje się tutaj wiele sadów owocowych, gdzie uprawia się ogromną ilość różnych odmian jabłek. Warunki klimatyczne sprzyjają uprawie odmian, które posiadają odpowiedni stosunek kwasów i naturalnych pektyn, potrzebnych do wytworzenia produktu o dobrej smarowności.

„Rheinisches Apfelkraut” produkowano tradycyjnie w tym regionie w celu przetworzenia spadów jesiennych jabłek. W przeszłości praktycznie każdy rolnik wykorzystywał własnoręcznie sporządzony, słodki i aromatyczny „Rheinisches Apfelkraut” do słodzenia żywności w okresie zimowym. Tradycyjna metoda produkcji, a mianowicie delikatny proces gotowania oraz przede wszystkim wiedza na temat odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek w celu osiągnięcia idealnego stosunku pektyn do kwasów, przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Specjalne warunki klimatyczne, meteorologiczne i naturalne panujące na obszarze Nadrenii powodują, że produkcja „Rheinisches Apfelkraut” na tym obszarze jest szczególnie korzystna. Te szczególne uwarunkowania oraz tradycja wytwarzania produktu sprawiły, że lokalna ludność posiada szczególnie duże doświadczenie w produkcji „Rheinisches Apfelkraut”. Produkt ten wykorzystuje się przede wszystkim jako słodkie smarowidło do chleba, jako dodatek do wypieków i potraw (na przykład do typowej dla tego obszaru potrawy „Rheinischer Sauerbraten”) oraz jako dodatek do równie tradycyjnego wypieku – „Rheinischer Reibekuchen” (potocznie nazywanego „Rievkooche”).

5.2. Specyfika produktu:

„Rheinisches Apfelkraut” produkuje się do dzisiaj przy wykorzystaniu tradycyjnej metody produkcji, polegającej na starannym wyborze odpowiedniej kombinacji niezliczonych odmian jabłek oraz poddaniu ich delikatnemu gotowaniu pod normalnym ciśnieniem. Metodę tę przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Produkt wytwarzany jest zgodnie z recepturami sprawdzonymi przez poprzednie pokolenia, co gwarantuje jego wspaniałą jakość – wyważony smak oraz optymalną smarowność produktu.

Obszar, na którym od wieków uprawia się owoce, oraz metoda produkcji, z której korzystały pokolenia rolników sprawiają, że „Rheinisches Apfelkraut” wyprodukowany w Nadrenii cieszy się szczególnie dobrą opinią. Produkt ten jest bardzo znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami. Potwierdzają ten fakt opinie specjalistycznych instytucji, wzmianki w kartach dań, w przepisach oraz produktach oferowanych do sprzedaży w internecie. Produkt ten ma zapewnione stałe miejsce w kuchni nadreńskiej – jako smarowidło do chleba oraz dodatek do potraw i wypieków. Używanie „Rheinisches Apfelkraut” ma bardzo długą tradycję, która jest silnie zakorzeniona w zwyczajach gastronomicznych i przyzwyczajeniach mieszkańców tego regionu. Na przykład w przepisie na „Rheinischer Sauerbraten” jako jeden ze składników wymienia się „Rheinisches Apfelkraut”.

Produkt powstaje wyłącznie z całych jabłek i gruszek. Przetwarzane są wyłącznie zdrowe, w pełni dojrzałe jabłka i gruszki. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie zbiorów, a więc od późnego lata do połowy listopada, używa się jedynie świeżych owoców. Jeżeli produkcja odbywa się w okresie wiosennym, wykorzystywane są do niej jedynie całe owoce, nie półprodukty. Owoce pochodzą wówczas wyłącznie z chłodni.

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

Szczególny związek produktu z obszarem jego produkcji wynika z reputacji, jaką cieszy się „Rheinisches Apfelkraut”. Obszar, na którym od stuleci uprawia się drzewa owocowe, oraz metoda produkcji używana od pokoleń uzasadniają szczególną renomę „Rheinisches Apfelkraut” wyprodukowanego w Nadrenii. Produkt ten jest przede wszystkim dobrze znany w Nadrenii, ale również i poza jej granicami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Markenblatt, tom 4 z 25 stycznia 2008 r., część 7a-aa, str. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

SPROSTOWANIA

Sprostowanie do informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczących pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 800/2008 uznających niektóre rodzaje pomocy za zgodne ze wspólnym rynkiem w zastosowaniu art. 87 i 88 Traktatu (ogólne rozporządzenie w sprawie wyłączeń blokowych)

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 78 z dnia 11 marca 2011 r.)

(2011/C 129/13)

Strona 38, pomoc państwa SA.32308 (11/X):

zamiast: „Adres internetowy pełnego tekstu środka pomocy:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nr_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf,

powinno być: „Adres internetowy pełnego tekstu środka pomocy:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf

oraz

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm”.

2011/C 129/12	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	23
---------------	--	----

Sprostowania

2011/C 129/13	Sprostowanie do informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczących pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 800/2008 uznających niektóre rodzaje pomocy za zgodne ze wspólnym rynkiem w zastosowaniu art. 87 i 88 Traktatu (ogólne rozporządzenie w sprawie wyłączeń blokowych) (Dz.U. C 78 z 11.3.2011).....	26
---------------	--	----

CENY PRENUMERATY w 2011 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 na płycie DVD	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 na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz 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 pojedynczej płycie DVD.

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*.

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 i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL