

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

C 91



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 55

28 marca 2012

<u>Powiadomienie nr</u>	<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
II <i>Komunikaty</i>		
KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
<b>Komisja Europejska</b>		
2012/C 91/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6489 – Saint-Gobain/Trakya/Sisecam/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informacje</i>		
INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
<b>Komisja Europejska</b>		
2012/C 91/02	Kursy walutowe euro .....	2
<b>Trybunał Obrachunkowy</b>		
2012/C 91/03	Sprawozdanie specjalne nr 2/2012 pt. „Instrumenty finansowe dla MŚP współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego” .....	3

PL

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2012/C 91/04

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 ..... 4



## II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji****(Sprawa COMP/M.6489 – Saint-Gobain/Trakya/Sisecam/JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2012/C 91/01)

W dniu 21 marca 2012 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 32012M6489. 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 <sup>(1)</sup>

27 marca 2012 r.

(2012/C 91/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3333	AUD	Dolar australijski	1,2681
JPY	Jen	110,57	CAD	Dolar kanadyjski	1,3233
DKK	Korona duńska	7,4357	HKD	Dolar Hongkongu	10,3525
GBP	Funt szterling	0,83590	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6203
SEK	Korona szwedzka	8,8935	SGD	Dolar singapurski	1,6744
CHF	Frank szwajcarski	1,2056	KRW	Won	1 511,85
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,1035
NOK	Korona norweska	7,5710	CNY	Yuan renminbi	8,3974
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,5125
CZK	Korona czeska	24,603	IDR	Rupia indonezyjska	12 208,57
HUF	Forint węgierski	291,80	MYR	Ringgit malezyjski	4,0746
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	57,260
LVL	Łat łotewski	0,6984	RUB	Rubel rosyjski	38,6650
PLN	Złoty polski	4,1367	THB	Bat tajlandzki	40,946
RON	Lej rumuński	4,3725	BRL	Real	2,4271
TRY	Lir turecki	2,3809	MXN	Peso meksykańskie	16,8782
			INR	Rupia indyjska	67,6980

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

## TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

### **Sprawozdanie specjalne nr 2/2012 pt. „Instrumenty finansowe dla MŚP współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”**

(2012/C 91/03)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji swojego sprawozdania specjalnego nr 2/2012 pt. „Instrumenty finansowe dla MŚP współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”.

Sprawozdanie to dostępne jest na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego: <http://www.eca.europa.eu>, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku.

Aby bezpłatnie otrzymać sprawozdanie w wersji papierowej lub na płycie CD, należy zwrócić się do Trybunału Obrachunkowego, pisząc na adres:

European Court of Auditors  
Unit 'Audit: Production of Reports'  
12, rue Alcide de Gasperi  
1615 Luxembourg  
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1  
E-mail: [eca-info@eca.europa.eu](mailto:eca-info@eca.europa.eu)

lub wypełnić elektroniczny formularz zamówienia dostępny na stronie EU-Bookshop.

---

## V

(Ogłoszenia)

## 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**

(2012/C 91/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„PÂTÉ DE CAMPAGNE BRETON”****NR WE: FR-PGI-0005-0879-23.05.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Pâté de Campagne Breton”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:****3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Pâté de Campagne Breton” to pasztet wieprzowy, wytwarzany z mięsa i podrobów wieprzowych. Zawiera obowiązkowo następujące składniki mięsne: podgardle bez skóry ( $\geq 25\%$ ), wątrobę ( $\geq 20\%$ ), ugotowaną skórę ( $\geq 5\%$ ) i świeżą cebulę ( $\geq 5\%$ ). Zarówno składniki mięsne jak i cebula muszą być świeże.

W przekroju „Pâté de Campagne Breton” widocznych jest wiele dużych kawałków, co jest efektem grubego siekania. Są one rozmieszczone w sposób jednorodny. Jego barwa jest dość ciemna, konsystencja twarda, a w smaku wyraźnie wyczuwa się mięso, wątrobę i cebulę.

Oprócz składników obowiązkowych, w „Pâté de Campagne Breton” znajdują się inne składniki (bezmięsne). Ich masa – nie licząc cebuli – nie przekracza 15 % masy wykorzystanych produktów. Są to: woda (we wszystkich jej formach), bulion  $\leq 5\%$ , cukry (sacharoza, glukoza, laktoza)  $\leq 1\%$ , świeże jaja

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

całe, białka świeżych jaj  $\leq 2\%$  zawartości suchej masy/mieszanki, mąka, skrobia  $\leq 3\%$ , kwas askorbinowy i askorbinian sodu (0,03% wykorzystanych produktów maksymalnie), galareta i żelatyna wieprzowa, sól  $\leq 2\%$ , pieprz  $\leq 0,3\%$ , inne przyprawy (gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy), cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu, karmel do nadania złocistej barwy wierzchniej warstwie.

Łączny udział następujących składników w masie wykorzystanych produktów nie może przekraczać 1,7%: galareta i żelatyna wieprzowa, gałka muszkatołowa, czosnek, szalotka, pietruszka, tymianek, liść laurowy, cydry i alkohole z jabłek (okowita, lambig ...), chouchen, azotyn sodu lub potasu.

Podczas produkcji rozmiar kawałków składników dostosowuje się do formy pasztetu, aby uzyskać odpowiedni wygląd w zależności od rozmiaru przekroju pasztetu:

— dla pasztetu o masie  $\geq 200$  g => średnica kawałków składników  $\geq 8$  mm,

— dla pasztetu o masie  $\leq 200$  g => średnica kawałków składników  $\geq 6$  mm.

Kawałki te miesza się następnie z drobno mielonym farszem, który składa się ze składników mięsnych i beźmięsnych. Tłuszcz można podgrzać i na ciepło dodać do mieszanki. Mieszanekę przygotowuje się następnie do pieczenia w piecu lub wekowania (w konserwach metalowych, foremkach lub szklanych słojach).

W przypadku produktów przeznaczonych do natychmiastowej sprzedaży tak przygotowaną mieszanekę zawija się w świeżą błonę wieprzową pokrywającą żołądek (zdór), a następnie piecze w piecu, dzięki czemu tworzy się charakterystyczna otoczka. Pasztesy konserwowane natomiast podpieka się w piecu, aby wytworzyła się brązowa skórka, a następnie umieszcza w pojemnikach i wekuje.

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

W odniesieniu do surowców mięsnych: „Pâté de Campagne Breton” ChOG produkuje się z mięsa wieprzowego ras wpisanych do ksiąg hodowlanych lub rejestrów zootechnicznych prowadzonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej (fr. *Organismes de Sélection Porcine*) zatwierdzone przez francuskie ministerstwo rolnictwa. Można też wykorzystywać mięso innych zwierząt tych ras, pochodzących z programów selekcji lub krzyżowania wdrażanych zgodnie z zaleceniami francuskich ksiąg hodowlanych.

Wspomniane kryterium wpisu do rejestrów pozwala unikać niepewnych źródeł zaopatrzenia i wyeliminować zwierzęta posiadające niepożądane cechy genetyczne (syndrom stresowy) i wykorzystywać tylko te, które spełniają szereg wymogów jakości określonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej, dotyczące np. zawartości wody i tłuszczu. Zarejestrowane w ten sposób rasy stanowią bazę jakościową mięsa (chudego mięsa, twardej słoniny, skóry, głowizny, serca) wykorzystywanego do produkcji „Pâté de Campagne Breton”.

Mięso wykorzystywane do produkcji „Pâté de Campagne Breton” musi pochodzić z tusz wieprzowych o masie powyżej 80 kg. Wyklucza się tusze zbyt lekkie, o niskiej jakości odżywczej i technologicznej.

W celu ograniczenia stresu, który niekorzystnie wpływa na jakość mięsa i tłuszczu, przestrzegany jest minimalny dwugodzinny okres oczekiwania pomiędzy wyładunkiem zwierzęcia na terenie rzeźni a jego ubojem.

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

Specyfikacja produktu nie zawiera szczególnych wymagań w tym zakresie.

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

Produkcja „Pâté de Campagne Breton” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Prezentacja „Pâté de Campagne Breton” może być następująca:

— albo produkt świeży w foremce, pakowany w folię, w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo,

- albo produkt świeży krojony w miejscu produkcji,
- albo produkt świeży pokrojony, pakowany w folię, w zmodyfikowanej atmosferze lub próżniowo, przeznaczony do sprzedaży w systemie samoobsługowym,
- albo produkt wekowany i pakowany w foremkach, konserwach metalowych lub szklanych słojach.

Jego masa wynosi od 40 g do 10 kg.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta musi zawierać następujące elementy: chronione oznaczenie geograficzne „Pâté de Campagne Breton”, nazwę i adres de jednostki certyfikującej oraz w stosownych przypadkach wspólny znak certyfikujący zgodny z określonymi zasadami stosowania i unijne logo ChOG.

### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego:

Produkcja tradycyjnie odbywa się na obszarze geograficznym. Obejmuje on w całości następujące departamenty: Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique i Morbihan.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Tradycyjny obszar produkcji „Pâté de Campagne Breton” odpowiada historycznej Bretanii. Tradycje masarskie w Bretanii liczą kilka stuleci. W czasach Księstwa Bretanii, w XVI w., rodziny bretońskie dokonywały uboju trzody chlewnej i produkowały własne wędliny techniką peklowania.

Bretończycy wykorzystywali tę technikę do produkcji licznych odmian wędlin, w szczególności „Pâté de Campagne Breton”, którego produkcja pozwalała nie marnować podrobów i resztek mięsa pozostałych z rozbioru trzody chlewnej.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Specyfika „Pâté de Campagne Breton” polega na określonej jakości, specyficznych umiejętnościach producentów oraz na jego renomie.

#### A. Określona jakość

Do składników „Pâté de Campagne Breton” należały wątroba, podgardle, skóra, czasem też głowizna lub serce. Wątroba, uważana za mięso szlachetne, nadaje pasztetowi jego zapach, barwę, delikatną konsystencję oraz szczególny smak. Dla uzyskania właściwych cech organoleptycznych produktu istotne są również trzy inne nieodzowne tradycyjne składniki „Pâté de Campagne Breton”, a mianowicie podgardle, ugotowana skóra i cebula. Cebula, występująca w większości tradycyjnych przepisów bretońskich, służy do poprawienia produktu.

Wątroba, chude mięso i tłuszcz muszą być grubo siekane. Obecność dużych kawałków mięsa wynika ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Aby zachować tę właściwość, masarze muszą osiąść szczególną technikę siekania, która pozwala im uzyskiwać kawałki mięsa o dużej średnicy.

Wierzch „Pâté de Campagne Breton” przeznaczonego do natychmiastowej sprzedaży do dziś obowiązkowo zdobi błona pokrywająca żołądek. Początkowo wykorzystywano ją do nadawania produktowi kształtu i do osłony, dziś natomiast do zachowania jego tradycyjnego wyglądu.

Wymienione elementy umożliwiają uzyskanie właściwych cech organoleptycznych produktu: twardej i chrupkiej konsystencji, wyczuwalnego smaku pieczonego mięsa wieprzowego, wątroby i cebuli.

#### B. Kolejna cecha charakterystyczna: specyficzne umiejętności producentów

Dawna metoda produkcji polegała na natychmiastowym wykorzystywaniu mięsa z rozbioru trzody chlewnej. Stosując dostępne w dawnych czasach narzędzia (tasaki, noże) do rozbioru trzody chlewnej i obróbki mięsa uzyskiwano duże kawałki – dlatego wiejski pasztet był grubo krojony.



„Pâté de Campagne Breton” wypiekano niegdyś w piecu chlebowym u piekarza lub w piecu społeczności wiejskiej, w otwartych naczyniach, zwanych *plats sabots* lub *casse à pâté* lub w foremkach. Wypiek w suchym piecu w otwartych naczyniach prowokuje karmelizację cukrów i powoduje reakcję, która prowadzi do brunatnienia skórki. Przed wypiekiem pasztet okrywano ponadto błoną pokrywającą żołądek, aby wygładzić jego powierzchnię, nadać mu kształt i ochronić produkt. Pozwalało to zapobiec przelewaniu się masy i wysuszeniu produktu. W ten sposób metoda produkcji „Pâté de Campagne Breton” stosowana przez cały cech masarski nadawała mu szczególne właściwości. O tym, że je ceniono świadczy szczególnie wzmianka w kodeksie praktyk masarskich, peklowniczych i konserwowania mięs (fr. *Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*), w rubryce poświęconej pasztetom wiejskim wysokiej jakości (fr. *pâté de campagne supérieur*).

### C. Reputacja

Kontynuowana na przestrzeni lat produkcja rzemieślnicza „Pâté de Campagne Breton” stanowiła podtrzymanie dawnych tradycji produkcji rodzinnej. W dawnych czasach danie to było przygotowywane po *Fest an oc'h* – święcie z okazji uboju świń.

Zgodnie z tradycją „Pâté de Campagne Breton” zajmuje poczesne miejsce w dziedzictwie kulinarnym Francji.

Ponad 30 lat bretońscy producenci przemysłowi połączyli swe siły i zdołali podtrzymać tradycję i zachować charakter „Pâté de Campagne Breton” aż do dziś. Produkt ten jest wyrobem masarskim cenionym przez dystrybutorów i konsumentów.

Pod koniec XIX w. w Bretanii nastąpił dynamiczny rozwój sektora konserw rybnych. Wkrótce potem przedsiębiorstwa wytwarzające konserwy zaczęły stosować tę technologię do wekowania innych produktów. Pierwsze konserwy z „Pâté de Campagne Breton” wyprodukowano w związku z tym już wiele dziesiątek lat temu. Obecnie zarówno świeży „Pâté de Campagne Breton” jak i peklowany cieszą się równym powodzeniem wśród konsumentów.

#### 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):

„Pâté de Campagne Breton” wywodzi się z długiej tradycji chowu trzody chlewnej i przetwórstwa jej produktów w gospodarstwie. Rolnictwo w Bretanii od bardzo dawnych czasów nastawione było na chów, w szczególności chów trzody chlewnej w każdym gospodarstwie.

W związku z tym producenci wypracowali sposoby wykorzystywania wszystkich kawałków mięsa, którymi dysponowali. Rozpoczynanie produkcji natychmiast po rozbiorze było gwarancją świeżości produktu w czasach, gdy środki konserwowania mięsa były ograniczone.

Tradycyjnie wykorzystywano wszystkie jadalne części trzody chlewnej, co nadawało produktowi specyficzną konsystencję i smak. Dodawanie od początku XX w. wątroby, uważanej za szlachetne mięso wieprzowe, bardzo szybko uzyskało status podstawowej cechy „Pâté de Campagne Breton”, gdyż nadaje produktowi jego różową barwę oraz szczególny smak.

Producenci wykorzystali obfitość miejscowych upraw warzyw, by dodawać do „Pâté de Campagne Breton” cebulę. Obecność cebuli przyczynia się do szczególnego smaku produktu, gdyż wypiek uwalnia bogaty bukiet jej smaku, doskonale współgrający ze smakiem mięsa.

„Pâté de Campagne Breton” jest nieodrodnym rezultatem umiejętności producentów, którzy zdołali nadać mu niepowtarzalne właściwości. Produkt jest łatwo rozpoznawalny w przekroju nie tylko ze względu na jego składniki, ale też grubo siekane kawałki. Brązowa skórka niewątpliwie stanowi cechę charakterystyczną produktu, który tradycyjnie był wypiekany w piecach gminnych.

Jeżeli chodzi o reputację, „Pâté de Campagne Breton” wymieniany jest w wielu publikacjach jako jeden z tradycyjnych produktów Bretanii. Opisują one również sposób jego wykonania. W licznych przewodnikach po Bretanii, jak np. „Le Finistère gourmand 1997/1998”, gdzie wymienione są liczne produkty bretońskie, zachwala się w szczególności „Pâté de Campagne Breton”. Podobnie wychwala bretońskie tradycje masarskie przewodnik „Terroir de Bretagne”: „(...) w wiejskiej masarni produkuje się czterdzieści do pięćdziesięciu kilogramów »Pâté de Campagne Breton« tygodniowo. Każdy zazdrośnie strzeże swego przepisu, ale podstawowe proporcje są zawsze takie same: 1/3 podrobów i 2/3 podgardla (...)”. „Pâté de Campagne Breton” opisywany jest w licznych książkach kucharskich, zarówno dawnych jak i współczesnych:

- Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui (S. Morand, 1965),
- Les cuisines de France — Bretagne (M. Raffael et D. Lozambard, 1990),
- Tout est bon dans le cochon (J. C. Frentz, C. Vence, 1988),
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bretagne — Produits du terroir et recettes traditionnelles (CNAC, 1994),
- Le bottin gourmand 1996,
- La France des saveurs, Gallimard 1997,
- Vivre ici, hors Bretagne 1994.

Reputacja produktu jest jak widać mocno związana z nazwą i obszarem geograficznym.

Na podstawie opisanych elementów bardzo łatwo jest odróżnić „Pâté de Campagne Breton” od wszystkich innych pasztetów. Stanowią one gwarancję charakterystycznej metody jego produkcji, zakorzenionej w tradycji regionu.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPatedecampagnebretonQCE12102011.pdf>

---



## CENY PRENUMERATY w 2012 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	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 310 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	840 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	100 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	200 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](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>**

