

# Dziennik Urzędowy

## Unii Europejskiej

C 239



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 55

9 sierpnia 2012

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

**Komisja Europejska**

2012/C 239/01

Kursy walutowe euro ..... 1

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

**Komisja Europejska**

2012/C 239/02

Zawiadomienie o wszczęciu częściowego przeglądu okresowego środków wyrównawczych mających zastosowanie do przywozu niektórych sztab i prętów ze stali nierdzewnej pochodzących z Indii..... 2

**PL**
Cena:  
3 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

## INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2012/C 239/03	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 .....	5
2012/C 239/04	Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych .....	9
2012/C 239/05	Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami	13



## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

8 sierpnia 2012 r.

(2012/C 239/01)

## 1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2336	AUD	Dolar australijski	1,1704
JPY	Jen	96,68	CAD	Dolar kanadyjski	1,2309
DKK	Korona duńska	7,4438	HKD	Dolar Hongkongu	9,5679
GBP	Funt szterling	0,78880	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5177
SEK	Korona szwedzka	8,2770	SGD	Dolar singapurski	1,5375
CHF	Frank szwajcarski	1,2012	KRW	Won	1 396,30
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,1532
NOK	Korona norweska	7,3040	CNY	Yuan renminbi	7,8473
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,4970
CZK	Korona czeska	25,173	IDR	Rupia indonezyjska	11 685,79
HUF	Forint węgierski	277,93	MYR	Ringgit malezyjski	3,8272
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	51,507
LVL	Łat łotewski	0,6963	RUB	Rubel rosyjski	39,2460
PLN	Złoty polski	4,0905	THB	Bat tajlandzki	38,883
RON	Lej rumuński	4,5499	BRL	Real	2,5103
TRY	Lir turecki	2,2094	MXN	Peso meksykańskie	16,3722
			INR	Rupia indyjska	68,3600

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

## V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI  
HANDLOWEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Zawiadomienie o wszczęciu częściowego przeglądu okresowego środków wyrównawczych mających zastosowanie do przywozu niektórych sztab i prętów ze stali nierdzewnej pochodzących z Indii**

(2012/C 239/02)

Komisja Europejska („Komisja”) otrzymała wniosek o dokonanie częściowego przeglądu okresowego na podstawie art. 19 rozporządzenia Rady (WE) nr 597/2009 z dnia 11 czerwca 2009 r. w sprawie ochrony przed przywozem towarów subsydiowanych z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej<sup>(1)</sup> („rozporządzenie podstawowe”).

**1. Wniosek o dokonanie przeglądu**

Wniosek o dokonanie przeglądu został złożony przez przedsiębiorstwo Viraj Profiles Vpl. Ltd („wnioskodawca”) – producenta eksportującego z Indii („państwo, którego dotyczy postępowanie”).

Zakres przeglądu ograniczony jest do badania subsydiowania w odniesieniu do wnioskodawcy.

**2. Produkt objęty przeglądem**

Produktem objętym niniejszym przeglądem są sztaby i pręty ze stali nierdzewnej, nieobrobione więcej niż gięte na zimno lub wykończone na zimno, inne niż sztaby i pręty o okrągłym przekroju poprzecznym o średnicy nie mniejszej niż 80 mm, pochodzące z Indii, obecnie objęte kodami CN 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 oraz 7222 20 89 („produkt objęty przeglądem”).

**3. Obowiązujące środki**

Obecnie obowiązującymi środkami są ostateczne cła wyrównawcze nałożone rozporządzeniem Rady (UE) nr 405/2011<sup>(2)</sup>.

**4. Podstawy dokonania przeglądu**

Wniosek na podstawie art. 19 opiera się na dowodach *prima facie*, dostarczonych przez wnioskodawcę, wskazujących, iż

okoliczności związane z subsydiowaniem w odniesieniu do wnioskodawcy, na podstawie których wprowadzono obowiązujące środki, zmieniły się i zmiany te mają charakter trwały.

Wnioskodawca twierdzi, że okoliczności uległy zmianie od czasu ostatniego okresu objętego dochodzeniem oraz, że mają one charakter trwały, ponieważ odnoszą się do zmian wprowadzonych przez rząd Indii w zakresie obowiązujących stawek celnych *ad valorem* stosowanych wobec złomu stali nierdzewnej i żelazoniklu – dwóch głównych surowców do produkcji produktu objętego przeglądem.

Wnioskodawca przedstawił dowody *prima facie* wskazujące, iż utrzymywanie środka na dotychczasowym poziomie nie jest już konieczne w celu zrównoważenia skutków subsydium stanowiącego podstawę środków wyrównawczych. Wnioskodawca przedstawił wystarczające dowody świadczące o tym, że kwota subsydiów, które zostały mu przyznane, spadła znacznie poniżej poziomu stosowanej wobec niego stawki cła. Spadek ogólnego poziomu subsydiów wynika głównie ze znacznego obniżenia korzyści uzyskanych przez wnioskodawcę w ramach programu „Duty Entitlement Passbook” (EOUS).

W związku z powyższym dalsze stosowanie środka na dotychczasowym poziomie, ustalonym na podstawie wcześniej określonego poziomu subsydiowania, nie wydaje się już konieczne w celu zrównoważenia skutków subsydiowania.

**5. Procedura**

Po konsultacji z Komitetem Doradczym i ustaleniu, iż istnieją wystarczające dowody do wszczęcia częściowego przeglądu okresowego, Komisja niniejszym wszczyna przegląd zgodnie z art. 19 rozporządzenia podstawowego.

W toku dochodzenia oceniona zostanie potrzeba dalszego stosowania, usunięcia lub zmiany obowiązujących środków w odniesieniu do wnioskodawcy, zważywszy na zmianę jego

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 188 z 18.7.2009, s. 93.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 108 z 28.4.2011, s. 3.

poziomu subsydiowania wynikającą ze zmian wprowadzonych przez rząd Indii w zakresie obowiązujących stawek celnych *ad valorem* stosowanych wobec złomu stali nierdzewnej i żelaznika, a także zmniejszenie się korzyści uzyskanych w ramach EOUS.

#### 5.1. Dochodzenie dotyczące producentów eksportujących

W celu uzyskania informacji uznanych za niezbędne dla dochodzenia Komisja prześle kwestionariusze do wnioskodawcy będącego producentem eksportującym oraz do władz państwa wywozu, którego dotyczy postępowanie. O ile nie wskazano inaczej, informacje te i dowody je potwierdzające muszą wpłynąć do Komisji w terminie 37 dni od daty opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

#### 5.2. Inne oświadczenia pisemne

Z zastrzeżeniem uregulowań zawartych w niniejszym zawiadomieniu, wszystkie zainteresowane strony niniejszym wzywa się do przedstawienia swoich opinii, a także informacji oraz do dostarczenia dowodów potwierdzających zgłaszane fakty. O ile nie wskazano inaczej, informacje te i dowody je potwierdzające powinny wpłynąć do Komisji w terminie 37 dni od daty opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

#### 5.3. Możliwość przesłuchania przez służby Komisji prowadzące dochodzenie

Wszystkie zainteresowane strony mogą wystąpić o przesłuchanie przez służby Komisji prowadzące dochodzenie. Wszystkie wnioski o przesłuchanie należy sporządzać na piśmie, podając uzasadnienie. Wnioski o przesłuchanie w sprawach dotyczących wstępnego etapu dochodzenia przeglądowego muszą wpłynąć w terminie 15 dni od daty opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*. Na kolejnych etapach wnioski o przesłuchanie powinny być składane w terminach określonych przez Komisję w korespondencji ze stronami.

#### 5.4. Procedura składania oświadczeń pisemnych i przesyłania wypełnionych kwestionariuszy oraz korespondencji

Wszystkie pisemne zgłoszenia, łącznie z informacjami wymaganymi w niniejszym zawiadomieniu, wypełnione kwestionariusze i korespondencje dostarczone przez zainteresowane strony, w odniesieniu do których wnioskuje się o ich traktowanie na zasadzie poufności, należy oznakować „Limited”<sup>(1)</sup>.

Zgodnie z art. 29 ust. 2 rozporządzenia podstawowego zainteresowane strony przedstawiające informacje oznakowane „Limited” powinny przedłożyć ich streszczenia bez klauzuli poufności, oznakowane „For inspection by interested parties”. Streszczenia powinny być wystarczająco szczegółowe, żeby pozwolić na prawidłowe zrozumienie istoty informacji przekazanych z klauzulą poufności. Jeżeli zainteresowana strona przekazująca

poufne informacje nie dostarczy ich niepoufnego streszczenia w wymaganym formacie i o wymaganej jakości, takie poufne informacje mogą zostać pominięte.

Zainteresowane strony proszone są o składanie wszystkich oświadczeń i wniosków w formie elektronicznej (oświadczenia niepoufne – pocztą elektroniczną, poufne – na płytach CD-R/DVD) oraz o wskazanie swojej nazwy, adresu, adresu e-mail, numeru telefonu i faksu. Niemniej jednak pełnomocnictwa, podpisane poświadczenia oraz ich aktualizacje, towarzyszące odpowiedzi na pytania zawarte w kwestionariuszu, należy składać w formie papierowej, tj. pocztą lub osobiście, na adres podany poniżej. Zgodnie z art. 28 ust. 2 rozporządzenia podstawowego, jeżeli zainteresowana strona nie może przekazać oświadczeń i wniosków w formie elektronicznej, musi niezwłocznie poinformować o tym Komisję. Dodatkowe informacje dotyczące korespondencji z Komisją zainteresowane strony mogą uzyskać na odpowiedniej stronie internetowej Dyrekcji Generalnej ds. Handlu: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Adres Komisji do celów korespondencji:

European Commission  
Directorate-General for Trade  
Directorate H  
Office: N105 04/092  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Faks +32 22981767  
E-mail: [trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu](mailto:trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu)

## 6. Brak współpracy

W przypadkach, w których zainteresowana strona odmawia dostępu do niezbędnych informacji, nie dostarcza ich w określonych terminach albo znacznie utrudnia dochodzenie, istnieje możliwość dokonania ustaleń tymczasowych lub końcowych, potwierdzających lub zaprzeczających, na podstawie dostępnych faktów, zgodnie z art. 28 rozporządzenia podstawowego.

W przypadku ustalenia, że zainteresowana strona dostarczyła nieprawdziwe lub wprowadzające w błąd informacje, informacje te mogą zostać pominięte, a ustalenia mogą być dokonywane na podstawie dostępnych faktów.

Jeżeli zainteresowana strona nie współpracuje lub współpracuje jedynie częściowo i z tego względu ustalenia opierają się na dostępnych faktach zgodnie z art. 28 rozporządzenia podstawowego, wynik może być mniej korzystny dla wymienionej strony niż w przypadku, gdyby strona ta współpracowała.

## 7. Rzecznik praw stron

Zainteresowane strony mogą wystąpić o interwencję urzędnika Dyrekcji Generalnej ds. Handlu pełniącego rolę rzecznika praw stron. Rzecznik praw stron pośredniczy w kontaktach między zainteresowanymi stronami i służbami Komisji prowadzącymi dochodzenie. Rzecznik praw stron rozpatruje wnioski o dostęp do akt, spory dotyczące poufności dokumentów, wnioski o przedłużenie terminów i wnioski stron trzecich o przesłuchanie.

<sup>(1)</sup> Dokument „Limited” to dokument uważany za poufny zgodnie z art. 29 rozporządzenia podstawowego i art. 12 Porozumienia WTO w sprawie subsydiów i środków wyrównawczych. Jest on także dokumentem chronionym zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1049/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 145 z 31.5.2001, s. 43).

Rzecznik praw stron może zorganizować przesłuchanie indywidualnej zainteresowanej strony i podjąć się mediacji, aby zapewnić pełne wykonanie prawa zainteresowanych stron do obrony.

Wniosek o przesłuchanie z udziałem rzecznika praw stron należy sporządzić na piśmie, podając uzasadnienie. Wnioski o przesłuchanie w sprawach dotyczących wstępnego etapu dochodzenia przeglądownego muszą wpłynąć w terminie 15 dni od daty opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*. Na kolejnych etapach wnioski o przesłuchanie powinny być składane w terminach określonych przez Komisję w korespondencji ze stronami.

Rzecznik praw stron umożliwi także zorganizowanie przesłuchania z udziałem stron, pozwalającego na przedstawienie różnych stanowisk i odpierających je argumentów w kwestiach związanych m.in. z subsydiowaniem.

Dodatkowe informacje i dane kontaktowe zainteresowane strony mogą uzyskać na stronach internetowych DG ds. Handlu dotyczących rzecznika praw stron: [http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm)

#### **8. Harmonogram dochodzenia**

Dochodzenie zostanie zamknięte, zgodnie z art. 22 ust. 1 rozporządzenia podstawowego, w terminie 15 miesięcy od daty opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

#### **9. Przetwarzanie danych osobowych**

Wszelkie dane osobowe zgromadzone podczas niniejszego dochodzenia przeglądownego będą traktowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje i organy wspólnotowe i o swobodnym przepływie takich danych <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.

## 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 239/03)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR”****NR WE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Orkney Scottish Island Cheddar”

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

Zjednoczone Królestwo

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

Klasa 1.3: Sery

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

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” jest produkowany z mleka pozyskiwanego lokalnie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ser charakteryzuje się umiarkowanie ostrym posmakiem kwaśnym, a jednocześnie zachowuje bogaty smak z pikantną i orzechową nutą. Zapach jest czysty i charakterystyczny dla serów cheddar, a konsystencja twarda, ale plastyczna, gładka i zwarta. Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” dojrzewa zwykle od 6 do 18 miesięcy, dzięki czemu uzyskuje się różnorodne spektrum profili smakowych: od średnio dojrzałych i dojrzałych po bardzo dojrzałe.

Sery te są zwykle oferowane w trzech kategoriach dojrzałości:

— ser średnio dojrzały, dojrzewający 6–12 miesięcy, o gładkiej konsystencji i lekko pikantnym smaku,

— ser dojrzały, dojrzewający 12–15 miesięcy, o twardej i gładkiej konsystencji i nieco pikantnym smaku,

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

- ser bardzo dojrzały, dojrzewający 15–18 miesięcy, o twardej, nieco kruchej konsystencji i zdecydowanie pikantnym posmaku, zawierający kryształki mleczanu wapnia.

Ser jest produkowany w formie bloków o wadze 20 kg, które następnie – po okresie dojrzewania – są krojone w różne kształty i rozmiary odpowiadające zapotrzebowaniu. Wytwarzane sery są białe lub kolorowe, przy czym jasny kolor rozkłada się równomiernie w całym bloku sera. Sery kolorowe różnią się od serów białych użyciem barwnika roślinnego, dodawanego po pasteryzacji.

Właściwości chemiczne sera:

- wilgotność 33–36 %,
- zawartość tłuszczu 33–36 %,
- zawartość tłuszczu w masie suchej 50–52 %,
- sól 1,6–2,1 %,
- pH 5,1–5,4 podczas produkcji.

Limity mikrobiologiczne dla sera:

- *Listeria Monocytogenes* nieobecne w 25 g,
- *Staphylococcal enterotoxins* nieobecne w 25 g,
- *Salmonella* nieobecne w 25 g.

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

Świeże pasteryzowane mleko produkowane w gospodarstwach w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego. Mleko świeże i czyste, z pełną zawartością śmietanki, nie rozcieńczone.

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

Bydło mleczne jest karmione świeżą trawą i produktami na bazie kiszonki. Bydło spędza sześć miesięcy na pastwiskach, a przez pozostałą część roku jest trzymane w stajni. W skład karmy wchodzi uprawiany lokalnie jęczmień, rzepa i młóto browarniane pozyskiwane z miejscowej destylarni. Bydło karmione jest ponadto soją genetycznie niezmodyfikowaną (suplement białkowy), burakami cukrowymi (suplement energetyczny), a do karmy dodaje się również suplementy mineralne pozyskiwane poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

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

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji sera „Orkney Scottish Island Cheddar” muszą przebiegać na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- pozyskiwanie mleka,
- pasteryzacja i standaryzacja mleka,
- przygotowanie i mieszanie składników,
- dodawanie soli do skrzepu,
- dojrzewanie i klasyfikacja sera.

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

Nie dotyczy.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Nie dotyczy.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Orkadady, północna część Szkocji.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Do produkcji sera Orkney, która opiera się na tradycyjnym przepisie, wykorzystuje się mleko pozyskiwane na obszarze Orkadów. W produkcji „Orkney Scottish Island Cheddar” istotną rolę odgrywa połączenie walorów mleka z Orkadów oraz sztuki serowarów.

Wyznaczony obszar geograficzny położony jest na nizinnych, pofałdowanych terenach rolniczych, na których znajduje się głęboka, urodzajna warstwa uprawna gleby, będąca wynikiem uprawy tych gruntów przez ostatnie 5 000 lat. Obszar zaliczany jest do obiektów światowego dziedzictwa ze względu na pomniki z epoki neolitu. Znajdują się tu również rozległe tereny sklasyfikowane jako obszary wrażliwe pod względem środowiskowym lub miejsca o szczególnym znaczeniu naukowym. Bliskość Prądu Zatokowego powoduje, że na omawianym obszarze panuje klimat umiarkowany, a gleba jest bogata w jod i siarkę; czynniki te, w połączeniu z ciągłością światła dziennego występującą w połowie lata ze względu na północne położenie geograficzne, skutkują występowaniem bujnych pastwisk dla bydła mlecznego należącego głównie do rasy holsztyńsko-fryzyjskiej i rasy Ayrshire. Takie połączenie warunków powoduje, że na wyznaczonym obszarze geograficznym produkowane jest mleko o wyjątkowo wysokiej jakości.

Serowar kontroluje proces produkcji sera poprzez monitorowanie zmian kwasowości; przy odpowiednim jej poziomie opróżnia kadzi, spuszcza z niej serwatkę i umieszcza suchy skrzep na stole w celu jego dalszej obróbki. Solenie skrzepu wymaga dużych umiejętności, ponieważ skrzep musi mieć odpowiednią konsystencję i kwasowość.

Sól dodaje się ręcznie przy użyciu techniki przypominającej siew rzutowy stosowany przez pokolenia zagrodników na Orkadach. Odpowiedni sposób wykonania tej czynności ma zasadnicze znaczenie – trzeba bowiem dodać odpowiednią ilość soli, którą następnie należy równomiernie rozprowadzić w całym skrzepie. Umiejętności serowara nadzorującego produkcję sera są również istotne ze względu na utrzymanie odpowiedniej konsystencji i kwasowości sera w trakcie całego procesu. Aby wyprodukować ser o odpowiedniej konsystencji i smaku, serowar musi mieć za sobą wiele lat doświadczeń. Umiejętności i doświadczenie są niezbędne, aby zagwarantować produkcję sera o jednakowo wysokiej jakości.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” różni się od tradycyjnych serów cheddar wyjątkową techniką mieszania na sucho. Wspomnianą metodę produkcji opracowano w 1984 r. i jest ona nadal stosowana, ponieważ stanowi połączenie pomysłów menadżerów, pragnących opracować najbardziej wydajny i krótkotrwały proces produkcji sera przy zachowaniu elementu odróżniającego opisywany produkt od tradycyjnych serów cheddar. Dzięki tej metodzie stworzono twarde, zwarte ser; a stosowanie standaryzowanego mleka powoduje, że ser ma bogaty, łagodny smak, a jego konsystencja i struktura pozostaje jednolita niezależnie od pory roku.

Mieszanie na sucho („dry stirring”) stanowi przeróbkę tradycyjnego przepisu na ser cheddar; jest ono wykonywane po umieszczeniu zawartości kadzi na stole do końcowej obróbki i przeprowadza się je w taki sposób, aby nie dopuścić do związania skrzepu po spuszczeniu serwatki. Skrzep jest ciągle mieszany do momentu dodania soli, a następnie pozostawiony do zmięknienia. Solenie należy przeprowadzać po około 3 godzinach i 20 minutach od ścięcia mleka i przy kwasowości wynoszącej 0,28. Nadaje to serowi zwartą konsystencję, a gdy ręczne solenie jest przeprowadzane umiejętnie, sól dociera do mniejszych cząstek skrzepu i zastaje bardziej równomiernie rozprowadzona niż w przypadku tradycyjnego sera cheddar. Następnie skrzep jest poddawany procesowi cheddaryzacji i przyjmuje kształt bloków, po czym jest pakowany i dojrzewa na powiązanych, drewnianych listwach.

##### 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 (w przypadku ChOG):

Historia przemysłu serowarskiego na Orkadach sięga setek lat wstecz do kultury zagrodowej, kiedy to żony zagrodników – aby zwiększyć swoje skromne dochody – sprzedawały nadmiar ręcznie wyrabianych serów. Część serów przechowywano też w spichlerzach na mąkę owsianą, aby wzbogaciły posiłki w długie zimowe miesiące.

Pierwsza mleczarnia powstała w Kirkwall w 1946 r. w konsekwencji wzrostu podaży mleka w czasie II wojny światowej związanego z koniecznością dostarczenia pożywienia dla 60 000 osób personelu wojskowego stacjonującego na wyspach. Twardy ser w formie tradycyjnych, zawijanych cylindrów, bloków i kół był tam wyrabiany do czasu, kiedy to, ze względu na zwiększoną produkcję mleka, w roku 1958 w nowej mleczarni opracowano przepis na cheddar i wprowadzono nowocześniejsze metody produkcji. Przepis ten został następnie zmodyfikowany „techniką mieszania na sucho”, którą wprowadzono w 1984 r., po okresie testowania tej innowacyjnej odmiany tradycyjnej receptury.

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” zdobył nagrody na wielu ważnych konkursach: Nantwich International Show (złoty medal w kategorii „Mild White” w 2009 r.), Royal Highland Show (złoty medal i tytuł najlepszego produktu szkockiego w 2009 r.), The Bath and West Show (pierwsza nagroda w kategorii „Mild White” w 2007 r.), British Cheese Awards (złoty medal w kategorii „Mild White” w 2006 r.) oraz Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (pierwsza nagroda w kategorii „Mild White” w 2010 r.).

Ser trafił również do menu prestiżowego hotelu Langham w Londynie, a popularny kucharz Nick Nairn stwierdził w 2009 r., że „jakość sera Orkney Cheddar wynika z charakterystycznego klimatu wysp i metody mieszania na sucho. W przeciwieństwie do niektórych serów cheddar jest on szczególnie dobry do gotowania ze względu na metodę produkcji, dzięki której podczas topienia uwalnia się mniej oleju. Stosując w kuchni Orkney Cheddar, otrzymujemy dania o bardziej kremowej konsystencji i lepszym smaku.”.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

---

**Publikacja wniosku o rejestrację 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 239/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„SALMERINO DEL TRENTINO”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Salmerino del Trentino”

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

Włochy

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

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Salmerino del Trentino” odnosi się do ryb łososiowatych hodowanych w obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, i należących do gatunku golec zwyczajny *Salvelinus alpinus*. W momencie wprowadzania do obrotu golce powinny się charakteryzować następującymi właściwościami: zabarwienie szaro-zielone lub brązowe, grzbiet i boki pokryte białawymi, żółtymi lub różowymi plamkami bez otoczki; płetwa grzbietowa i ogonowa szara, pozostałe płetwy pomarańczowe z białą przednią krawędzią. Współczynnik kondycji powinien zawierać się w granicach odpowiednio 1,10 w przypadku ryb ważących do 400 gramów oraz 1,20 w przypadku ryb ważących ponad 400 gramów. Całkowita zawartość tłuszczów w mięsie nie może przekraczać 6 %. Mięso jest białe lub o barwie łososiowej, sprężyste, miękkie, chude i suche, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu. Wszelkie obce aromaty w produkcji powinny być ograniczone, a poziom geosminy musi być niższy niż 0,9 µg/kg.

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

—

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

Dawka pokarmowa musi spełniać wymagania ustanowione tradycją, z poszanowaniem uczciwych i utrwalonych praktyk. Z tego względu stosowane pożywienie nie może zawierać GMO i musi być odpowiednio certyfikowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla podniesienia jakości typowej dla mięsa o chronionym oznaczeniu geograficznym „Salmerino del Trentino” dopuszcza się następujące surowce:

- 1) zboża, ziarna oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 2) nasiona roślin oleistych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe i oleje;
- 3) nasiona roślin strączkowych oraz ich produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;

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

- 4) mączka z bulw oraz jej produkty i produkty uboczne, w tym koncentraty białkowe;
- 5) produkty i produkty uboczne pochodzące od ryb lub skorupiaków, w tym oleje;
- 6) mączka z wodorostów wodnych i produkty pochodne;
- 7) produkty z krwi zwierząt innych niż przeżuwacze.

Skład dawki pokarmowej musi zaspokajać potrzeby zwierząt na różnych etapach rozwoju. Dopuszczone są wszystkie dodatki przeznaczone do karmienia zwierząt, określone w obowiązujących przepisach. Łososiowy kolor musi być uzyskany przede wszystkim za pomocą pigmentu karotenoidowego, astaksantyny, lub karotenoidu naturalnego pochodzenia.

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

Etapy hodowli, które obejmują stadia narybku, młodej ryby i dorosłego golca, oraz czynności w zakresie uboju muszą się odbywać w obrębie wyznaczonego obszaru określonego w pkt 4.

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

Wytworzony produkt powinien być sprzedawany na tackach z polistyrenu pod folią, w pojemnikach z polistyrenu pod folią lub w opakowaniach pakowanych próżniowo bądź w atmosferze modyfikowanej. Jeśli chodzi o typologię towarów, golce są wprowadzane do obrotu jako produkty świeże: w całości, patroszone, w postaci filetów lub w plastrach.

Ryby sprzedawane w całości lub patroszone ważą co najmniej 170 g.

Produkty sprzedawane w postaci filetów lub w plastrach ważą co najmniej 80 g.

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:**

Na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót ChOG, zapisane wyraźną czcionką, nieusuwalne i dobrze odróżniające się od innych napisów.

Napis ten musi być przetłumaczony na język państwa, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Każde pojedyncze opakowanie musi mieć umieszczone na etykiecie lub na opakowaniu dobrze widoczne logo przedstawione poniżej. Logo to może być ewentualnie wykonane w odcieniach szarości.



Na etykiecie lub na każdym pojedynczym opakowaniu musi znajdować się również europejski symbol produktów ChOG. Na etykiecie lub odpowiednim oznaczeniu należy wskazać numer lub kod referencyjny producenta lub partii produktu.

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji ChOG „Salmerino del Trentino” obejmuje całe terytorium autonomicznej prowincji Trydent oraz gminę Bagolino w prowincji Brescia. Wyznaczony obszar obejmuje zatem główne rzeki Trydentu i doliny ich dopływów.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Teren powstał w wyniku nałożenia się kilku cykli erozji lodowcowej i rzecznej. Z morfologicznego punktu widzenia jest to teren zasadniczo górzysty, który cechują doliny wyżłobione mniej lub bardziej głęboko w podłożu geologicznym, odpowiadające wszystkim zlewiskom wodnym na wyznaczonym obszarze. Klimat obszaru produkcji „Salmerino del Trentino” ChOG jest charakterystyczny dla obszarów alpejskich i cechuje się licznymi opadami, w miesiącach zimowych często śnieżnymi, oraz niskimi temperaturami, także w okresie letnim. Na terenie tym znajdują się wieczne śniegi i lody, z których pochodzi cała woda używana do produkcji golców.

Skład chemiczny trydenckich wód źródłanych pod względem mikroelementów (magnezu, sodu, potasu) przedstawia wartości niższe od średniej europejskiej, co sprawia, że wody te wyjątkowo dobrze nadają się do hodowli golców.

Cieki wodne zasilające zakłady hodowli pstrąga w Trydencie cechują się wysoką jakością biologiczną, o wartościach rozszerzonego indeksu biotycznego przekraczających 8, odpowiadających I lub II klasie jakości.

### 5.2. Specyfika produktu:

Najważniejsze właściwości „Salmerino del Trentino” to bardzo niski współczynnik kondycji, zawartość tłuszczów oraz walory smakowe mięsa. Mięso „Salmerino del Trentino” ChOG jest sprężyste, miękkie, chude i suche, o delikatnym smaku ryby i lekkim zapachu słodkiej wody, pozbawione jakiegokolwiek posmaku mułu.

### 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):

Jakość „Salmerino del Trentino” wywodzi się bezpośrednio z cech geomorfologicznych i klimatycznych wyznaczonego obszaru, przede wszystkim ze stosowanej wody, która pochodzi z wiecznych lodów i śniegów znajdujących się na tym obszarze, więc jest bardzo obfita, ma dużą zawartość tlenu i wysoką jakość chemiczno-fizyczno-biologiczną oraz niską średnią temperaturę, która od listopada do marca zwykle nie przekracza 10 °C.

Woda w rzekach i potokach jest zimna i uboga w składniki odżywcze, co powoduje powolny przyrost, który, choć z jednej strony ogranicza ilość produkcji, to z drugiej strony zwiększa walory jakościowe mięsa, takie jak gęstsza konsystencja, lepszy smak i ograniczona zawartość lipidów. Pozytywne właściwości wód Trydentu utrudniają ponadto rozwijanie się w rzekach i potokach niepożądanych mikroalg i ich metabolitów, takich jak geosmina, która po wchłonięciu przez oskrzela wywołuje mulisty posmak mięsa. Dzięki dużej obfitości wody i nachyleniu terenu większość hodowli pstrąga w Trydencie wykorzystuje różnice poziomów między zbiornikami, co umożliwia naturalne ponowne natlenienie wody, a więc zachowania optymalnych warunków dla wzrostu i rozwoju golców.

Wspomniane warunki wraz z cechami klimatycznymi pozwoliły zatem na uzyskanie u golców właściwości różniących się od tych, które osiąga się w hodowlach pstrąga na nizinach i innych sąsiednich obszarach.

Hodowla „Salmerino del Trentino” prowadzona jest od bardzo dawna, a jej korzenie sięgają długiej tradycji, która z czasem się utrwaliła. Praktykę hodowania ryb w zbiornikach rozpoczęto w XIX wieku od budowy w 1879 r. sztucznego zakładu hodowli ryb w Torbole, który miał na celu rozpowszechnienie praktyki hodowli ryb oraz odnowienie za pomocą narybku populacji pstrąga w wodach publicznych. Pierwsze prywatne zakłady hodowli ryb założono w 1891 r. w Predazzo, w 1902 r. w Giustino i w 1926 r. w Tione, a duża ich liczba powstała po drugiej wojnie światowej. Tradycję tę skonsolidowano przez założenie w 1975 r. stowarzyszenia hodowców pstrąga „Associazione dei Trocoltori Trentini”, które odegrało tak istotną rolę we wznowieniu hodowli pstrąga w omawianym obszarze produkcji, że nazwa „Salmerino del Trentino” stała się powszechnie używana w języku potocznym i handlowym, o czym świadczą mogą faktury, etykiety i materiały reklamowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Salmerino del Trentino” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 303 z dnia 30 grudnia 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(2012/C 239/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**

**„MOULES DE BOUCHOT”**

**NR WE: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006**

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

Nazwa: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)

Adres: 122 rue de Javel  
75015 Paris  
FRANCE

Tel. +33 112974844

Faks —

E-mail: gmb@cnc-france.com

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Francja

**3. Specyfikacja produktu:**

**3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Moules de bouchot”

Wnioskuje się o rejestrację nazwy „Moules de bouchot” wyłącznie w języku francuskim.

W momencie wprowadzania do obrotu możliwe jest dodanie przetłumaczonego na inne języki urzędowe Unii Europejskiej zapisu uzupełniającego, informującego, że produkt został „uzyskany” zgodnie z tradycją francuską.

**3.2. Wskazać, czy nazwa:**

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Hodowla na palach oznacza produkcję omułek na pionowych słupach ustawionych w sposób uporządkowany i pozwalający na odkrycie ich całości lub części w granicach najniższego poziomu wody.

**3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:**

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

**3.4. Typ produktu:**

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty z nich wytwarzane

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

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Zakres stosowania niniejszej specyfikacji obejmuje wyłącznie produkty o nazwie „Moules de bouchot”, czyli omułki, których hodowla prowadzona jest wyłącznie na palach w strefach pływów po zebraniu larw w środowisku naturalnym. Wyklucza się produkty rybołówstwa i wszystkie inne sposoby hodowli.

Omułki, których dotyczy gwarantowana tradycyjna specjalność „Moules de bouchot”, są świeże, całe i żywe.

W celu produkcji „Moules de bouchot” hoduje się dwa gatunki: *Mytilus edulis* i *Mytilus galloprovincialis* (lub krzyżówki tych dwóch gatunków).

Gatunki te odpowiadają produktom wybranym ze względu na ich przystosowanie do życia:

- w warunkach hodowli w strefie pływów określonych w niniejszej specyfikacji,
- w warunkach stosowania metod i czasu hodowli umożliwiających zagwarantowanie specyfiki i zgodności produktów.

Cechy anatomiczne i organoleptyczne „Moules de bouchot” są zatem związane jednocześnie z cechami tych gatunków oraz z ich szczególnym sposobem produkcji.

3.5.1. Właściwości anatomiczne

Muszla składa się z dwóch gładkich połówek o regularnym kształcie i barwie ciemnobrunatnej do szaro-niebieskiej, na których występują koncentryczne wyżłobienia wskazujące na wzrost. Minimalna grubość zamkniętej muszli wynosi 12 mm.

Omułki posiadają dwa charakterystyczne organy: nogę, która umożliwia im przemieszczanie się i gruczoł wytwarzający włókna bisiorowe umożliwiające im przytwierdzenie się do podłoża.

Produkcja na palach w strefach pływów, gdzie często dochodzi do odkrywania produktu, pozwala na:

- uzyskanie mocnych mięśni przywodzicieli, aby utrzymać zamkniętą muszlę przez cały czas odpływu,
- uzyskanie w momencie zbioru bardziej odpornej i wytrzymałej muszli, ponieważ częsta ekspozycja muszli na świeże powietrze i słońce powoduje jej twardnienie.

Omułki produkowane na palach wyróżnia stopień wypełnienia mięsem, a szczególnie jednorodność partii omułek pod względem tego kryterium. Stopień wypełnienia mierzy się przy pomocy wskaźnika Lawrence'a i Scotta, który w przypadku omułek hodowanych na palach wynosi co najmniej 100.

Ponadto „Moules de bouchot” nie zawierają ciał obcych (kraby, ziarna piasku) i mają czystą muszlę (bez alg, osadu i piasku), ponieważ przy umieszczaniu sznura lub liny na słupie zachowywana jest odległość co najmniej 30 centymetrów między ziemią a dolnym końcem sznura lub liny.

3.5.2. Właściwości organoleptyczne

Ugotowane mięso ma barwę żółto-pomarańczową, bardziej lub mniej intensywną w zależności od pokarmu omułek (zawartość karotenu i witaminy A w fitoplanktonie) i w zależności od stadium fizjologicznego (faza reprodukcji). Mięso „Moules de bouchot” jest miękkie, jedwabiste, niemączyste, ponieważ sposób hodowli zapewnia lepszą odporność mięczaka na odpływy (produkt pakowany, przewożony, składowany i wprowadzany do obrotu).



Sposób hodowli pozwala uniknąć nieprzyjemnego smaku i zapachu, np. osadu, ponieważ nie dochodzi do kontaktu z podłożem.

Zasady pomiaru niektórych z tych kryteriów w partiach omułek gotowych do wprowadzenia do obrotu są określone w części 3.6 dotyczącej metody produkcji.

### 3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1:

Produkcja „Moules de bouchot” obejmuje następujące etapy:

#### 3.6.1. Zaszczepianie pali

Omułki są hodowane na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz strefy hodowli w strefach pływów. Określa się je jako strefy przybrzeżne podlegające ruchom fal, znajdujące się między górną a dolną granicą na amplitudzie pływów, których szerokość jest proporcjonalna do stopnia nachylenia brzegu podczas pływów o dużych amplitudach.

Rzędy słupów są rozmieszczone w kolejne pasma od górnej części strefy pływów dalej w stronę morza. Górne pasma stanowią miejsce składowania, gdzie omułki są umieszczane po osiągnięciu wielkości nadającej się do spożycia przez ludzi.

Każda działka z palami zawiera rzędy pionowych słupów rozmieszczonych równolegle w stosunku do siebie i prostopadle w stosunku do brzegu. Ich rozmieszczenie i maksymalna gęstość są następujące:

- 350 słupów w potrójnym rzędzie o długości 100 metrów,
- 250 słupów w podwójnym rzędzie o długości 100 metrów,
- 200 słupów w pojedynczym rzędzie o długości 100 metrów.

#### 3.6.2. Zbieranie i przenoszenie larw

Różne stadia rozwoju omułek określa się następującymi nazwami:

- larwa: kiedy jej niewielki rozmiar pozwala jej jeszcze na przemieszczanie się. Larwy pozyskiwane ze sznurów zbiorczych (lina konopna lub kokosowa) mogą się jeszcze odcepić wykorzystując nogę do pełzania albo pozwalając się unieść fali,
- pierwsze stadium pośrednie (fr. *naissain*): kiedy umieszczenie na sznurze zbiorczym jest stabilne i przed zaszczepieniem na słupach,
- drugie stadium pośrednie (fr. *nouvellain*): w przypadku gdy pobiera się nadmiar osobników pierwszego stadium pośredniego w celu ich umieszczenia w siatkach tunelowych i zawieszenia na słupie (czynność ta nazywa się *boudinage*),
- młode omułki: po ostatecznym zaszczepieniu osobników pierwszego lub drugiego stadium pośredniego na słupach.

##### 3.6.2.1. Zbieranie larw omułek ze sznurów zbiorczych

Ten etap poprzedzający właściwą hodowlę „Moules de bouchot” polega na umożliwianiu przyczepiania się larw omułek do naturalnego przystosowanego podłoża składającego się z naturalnych i ulegających biodegradacji włókien zwanych sznurami zbiorczymi.

Zbieranie odbywa się w odpowiednich miejscach wybrzeża morskiego, zgłoszonych i uznanych, figurujących w rejestrze morskim z identyfikatorem umożliwiającym ich dokładne zlokalizowanie przez właściwe organy danego państwa. Zbieranie odbywa się w miejscach naturalnie bogatych w larwy omułek naniesione przez prądy morskie.

Zbieranie może także odbywać się bezpośrednio na słupach.

### 3.6.2.2. Przenoszenie larw omułek na sznurach zbiorczych

Wiele miejsc hodowli nie znajduje się w pobliżu stref zbierania. Sznury muszą wówczas być przenoszone ze stref zbierania do różnych stref hodowli.

Z trwale przymocowanych larw powstaną osobniki pierwszego stadium pośredniego, które będą rozwijać się na sznurach umocowanych na konstrukcjach dostosowawczych umieszczonych wewnątrz strefy hodowli lub bezpośrednio na słupach.

### 3.6.3. Hodowla omułek na palach i ich zbiór

#### 3.6.3.1. Obsadzenie

Obsadzenie polega na owinięciu i umocowaniu sznurów z osobnikami pierwszego stadium pośredniego na słupach.

Obsadzenie może też odnosić się do owinięcia na słupach lin, które są siatkami tunelowymi, w których zostały umieszczone osobniki drugiego stadium pośredniego.

Osobniki drugiego stadium pośredniego powstają z osobników pierwszego stadium pośredniego hodowanych w obiekcie i są pobierane z nadmiernych ilości na innych słupach obsadzonych w tym samym roku produkcji.

W wyjątkowym przypadku braku larw na sznurach, po uzyskaniu zgody właściwych organów danego państwa, istnieje możliwość pozyskania osobników drugiego stadium pośredniego, w celu umieszczenia ich w siatkach tunelowych, z zasobów naturalnych podlegających nadzorowi sanitarnemu obejmującym miejsca produkcji zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym państwie.

W każdym przypadku wyklucza się produkty pochodzące z wylęgarni lub podchowalni.

Omułki są hodowane na palach, na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz strefy hodowli w strefach pływów. Hodowla „Moules de bouchot” jest hodowlą prowadzoną na pionowym słupie o wysokości do 6 metrów, częściowo zakopany i unieruchomiony od momentu umieszczenia na nim osobników pierwszego stadium pośredniego. Słup jest obsadzany do wysokości 3,5 metra.

W momencie zaszczepiania słupa między ziemią a niższym końcem sznura lub liny zostawia się odstęp co najmniej 30 centymetrów.

#### 3.6.3.2. Hodowla

Etap od zaszczepienia na palach do czynności poprzedzających wprowadzenie do obrotu trwa od 6 do 24 miesięcy.

Hodowla na słupach polega na umieszczeniu na nich optymalnej liczby osobników. W okresie rozwoju omułki znajdujące się w warstwie zewnętrznej rosną szybciej niż te znajdujące się obok słupa. Omułki mogą być przenoszone na nowe słupy w trakcie rozwoju: zewnętrzna warstwa omułek jest zbierana i umieszczana w siatce tunelowej, którą nawija się na nowy słup. Czynność tę nazywa się *boudinage*.

W ten sposób omułki mogą być przenoszone na nowe słupy wielokrotnie podczas ich rozwoju.

Utworzone w ten sposób liny umieszcza się zwykle na słupach znajdujących się wyżej w strefie pływów.

#### 3.6.3.3. Zbiór

Zbiór następuje po zakończeniu hodowli określonej w pkt 3.6.3.2. Polega on na zdjęciu kiści omułek z pali i może odbywać się w sposób ręczny lub mechaniczny.

Zakazane jest zbieranie omułek, które spadły wokół podstaw pali.

### 3.6.4. Oczyszczanie i składowanie

Etap oczyszczania i składowania rozpoczyna się po zbiorze omułek i kończy się pakowaniem.

#### 3.6.4.1. Oczyszczanie

Czynność tę wykonuje się w razie konieczności, aby produkty nadawały się do spożycia przez ludzi zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie, w którym odbywa się produkcja i wprowadzanie produktu do obrotu.

Czynność tę wykonuje się po zbiorze:

- poprzez umieszczenie w wydzielonym basenie, w zamkniętych naczyniach z prześwitem, na działkach lub częściach działek znajdujących się wewnątrz stref pływów, gdzie hodowane są omułki na palach
- lub poprzez zanurzenie, w zamkniętych naczyniach z prześwitem, w niezatapialnych zbiornikach zasilanych wodą morską i umieszczonych w zakładach oczyszczania lub zakładach wysyłki.

Jeżeli omułki przechodzą zarówno przez wydzielony basen, jak i przez zbiornik, łączny czas tych etapów nie może przekroczyć 15 dni.

#### 3.6.4.2. Składowanie

Ten etap może mieć miejsce u tych samych producentów, u których odbywa się etap „hodowli” w przypadku producenta wysyłającego lub w zatwierdzonym zakładzie wysyłki (lub zakładzie pakowania). Składowanie jest etapem poprzedzającym w razie konieczności pakowanie i polega na konserwacji produktów przez umieszczenie ich w zatapialnych lub niezatapialnych zbiornikach po etapie oczyszczania.

Czas składowania wynosi maksymalnie 15 dni od momentu usunięcia wody ze strefy hodowli do momentu pakowania. Czas przetrzymywania omułek w niezatapialnych zbiornikach wynosi maksymalnie 8 dni.

#### 3.6.5. Pakowanie (lub etap zwany wysyłką)

Po ewentualnym przejściu przez basen lub zbiornik oczyszczania omułki są rozdzielane, myte i sortowane w zakładach wysyłki.

Minimalny odstęp między prętami krat wykorzystywanych do klasyfikacji według wielkości wynosi 12 mm.

Aby możliwe było stosowanie gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Moules de bouchot”, zapakowane partie muszą zawierać omułki o grubości co najmniej 12 mm, wśród których omułki o grubości poniżej 12 mm stanowią najwyżej 5 %.

Minimalną zawartość mięsa oblicza się na podstawie wskaźnika Lawrence'a i Scotta, którego protokół pomiarów jest następujący:

$$I.C. = \text{sucha masa mięsa} * 1\ 000 / (\text{masa całkowita} - \text{masa muszli})$$

Można zastosować uproszczony wskaźnik obliczany w następujący sposób:

$$I.S. = \text{masa mięsa po ugotowaniu} / \text{masa całkowita przed ugotowaniem}$$

Omułki przeznaczone do GTS muszą mieć wskaźnik Lawrence'a i Scotta  $\geq 100$ .

Stopień wypełnienia omułek gotowych do pakowania może w wyjątkowych okolicznościach zostać zmieniony (tzn. gdy naturalne warunki żywienia są niekorzystne) dla danego zbioru na podstawie decyzji odpowiednich organów danego państwa podjętej w oparciu o uzasadniony wniosek. Wartości te nie mogą jednak nigdy być niższe niż 10 % poziomu minimalnego wynoszącego 100.

Omułki muszą ponadto:

- być czyste z zewnątrz,
- być żywe.

„Moules de bouchot” są pakowane i wprowadzane do obrotu w opakowaniach o pojemności maksymalnie 15 kg. Dopuszcza się torby o masie 2–15 kg lub pudełka o masie 0,5–7 kg.

#### 3.6.6. Sprzedaż konsumentom

Etykieta omułek objętych nazwą „Moules de bouchot” znajdująca się na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera następujące elementy:

- nazwę gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Moules de bouchot” napisaną:

- największym rozmiarem czcionki spośród czcionek znajdujących się na etykiecie,
- identycznymi znakami, tj. znakami o takim samym rozmiarze wielkości pod względem wysokości i szerokości,
- znakami takiego samego koloru,
- w jednym bloku,
- informację „gwarantowana tradycyjna specjalność” i logo GTS bezpośrednio przed nawą gwarantowanej tradycyjnej specjalności lub po niej, bez dodatkowych informacji między nimi,
- wszystkie inne informacje, szczególnie informacje umieszczane obowiązkowo ze względu na przepisy ogólne muszą być wyraźnie oddzielone od nazwy GTS.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Specyficzny charakter „Moules de bouchot” wiąże się z następującymi właściwościami wynikającymi z warunków hodowli, metod i czasu trwania hodowli, które umożliwiają zagwarantowanie specyfiki i zgodności produktów:

**Twarda muszla**

Sposób produkcji w strefie, w której często dochodzi do opadania wody i związanej z tym częstej ekspozycji muszli na świeże powietrze i słońce powodującej jej twardnienie. Dlatego muszla „moules de bouchot” jest bardzo wytrzymała.

**Mocny mięsień przywodziciel i miękka, jedwabista, niemączysta konsystencja**

Sposób produkcji w strefie, w której często dochodzi do opadania wody, pozwala także na uzyskanie mocnych mięśni przywodzicieli, które pozwalają omułkom utrzymać zamkniętą muszlę przez cały czas odpływu. Konsystencja mięsa pozostaje miękka, jedwabista i niemączysta, ponieważ muszla pozostaje bardzo dobrze zamknięta na etapach pakowania, transportu, składowania i wprowadzania do obrotu.

**Barwa ugotowanego mięsa kremowa do żółto-pomarańczowej**

Omułki hodowlane są rozmieszczone w środowisku, w którym znajduje się obfita ilość pokarmu w postaci fitoplanktonu w odpowiednich odstępach, co nadaje mięsu zdecydowaną barwę od kremowej do żółto-pomarańczowej, o różnej intensywności. Inną barwę ma maksymalnie 10 % omułek.

**Czystość i brak zapachu osadu i ciał obcych**

„Moules de bouchot” mają czystą muszlę, nie zawierają ciał obcych (kraby, ziarna piasku) ani zapachu lub jakiegokolwiek smaku osadu, ponieważ przy umieszczaniu sznura lub liny na słupie zachowywana jest odległość co najmniej 30 centymetrów między ziemią a dolnym końcem sznura lub liny. Omułki hodowane na palach nie mają zatem kontaktu z podłożem.

**Jednolity stopień wypełnienia osiągający co najmniej wskaźnik 100**

Jednolite rozmieszczenie i niewielkie zagęszczenie słupów w strefie pływów oraz troska o regularne rozmieszczenie omułek na wysokości słupów umożliwiają regularne rozłożenie ciężaru omułek w masie wody obecnej w strefie pływów.

Omułki mogą w ten sposób korzystać ze składników odżywczych występujących na różnych głębokościach toni wodnej, co sprzyja jednolitemu wypełnieniu muszli, wynoszącemu co najmniej 100 według wskaźnika Lawrence’a i Scotta.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:*

Tradycyjny charakter „Moules de bouchot” wynika z następujących właściwości:

- hodowla odbywa się zawsze na drewnianych słupach ustawionych pionowo w rzędzie,
- wzrost omułek zapewniają wyłącznie składniki odżywcze znajdujące się w środowisku morskim.

Prowadzenie hodowli polega na znacznym stopniu nadzoru produktu przez hodowcę oraz czynnościach przenoszenia osobników drugiego stadium pośredniego, aby zapewnić jednolity wzrost wszystkich zwierząt w hodowli.

### 3.8.1. Hodowla na drewnianych słupach

Tradycja uprawy omułek na palach sięga 1235 roku. Legenda głosi, że w 1235 r. w zatoce Aiguillon rozbił się statek, na którym znajdował się Irlandczyk Patrick Walton; „uratował się on jako jedyny i osiadł w Esnandes. Aby przeżyć postanowił łapać ptaki za pomocą specjalnej siatki do łapania ptaków morskich, która była rozwieszona powyżej poziomu morza i wsparta na dużych tyczkach wbitych w muł. Wkrótce zorientował się, że do tyczek przyczepiły się omułki, których wielkość i jakość były lepsze niż w przypadku omułek dzikich. Postanowił więc spróbować hodowli tych mięczaków” (Marteil, 1979 r.).

W tym celu ustawił rzędy tyczek, na których mogły się przyczepiać i rozwijać omułki. Tyczki te nazywał *bouchots*, słowem celtyckim pochodzącym od *bout*, tj. „zamknięcie”, i *choat* lub *chot*, tj. „z drewna” (Marteil, 1979 r.).

Hodowla ta jeszcze dziś opiera się na tych samych podstawach. Sprzęt nieco unowocześniono, biorąc pod uwagę innowacje technologiczne.

W ciągu wieków kilku autorów interesowało się hodowlą omułek i podkreślało w swoich tekstach, że stosowana przez Irlandczyka Waltona praktyka w niewielkim stopniu zmieniła się z biegiem czasu. Coste (1855 r.) pisał, że „praktyka zastosowana [przez Waltona], była tak dobrze dostosowana do ciągłych potrzeb nowego przemysłu, że już wkrótce minie osiem stuleci odkąd służy ona ludności, dla której stała się dziedzictwem”.

Od 1930 r. tyczki zastąpiono słupami (bardziej wytrzymałe pnie drzew, o większej średnicy niż w tradycyjnych tyczkach o krótkotrwałej przydatności).

Modyfikacje instalacji po 1950 r. pochodzą z pierwszych dekretów regulujących hodowlę omułek. Państwo stało się bowiem właścicielem terenów, które udostępnia i nadzoruje; tyczki ustawione w kształcie litery V nie są już dozwolone, ponieważ znacznie sprzyjają zamuleni. Słupy ustawia się obecnie w równoległe rzędy, prostopadle do brzegu. Ich zaszczepianie jest regulowane – w każdym regionie inaczej, ponieważ warunki lokalne, rodzaj gleby, pływy, dostęp do składników odżywczych i wiele innych czynników różni się w poszczególnych strefach.

W sytuacji zwiększania wydajności metoda produkcji ewoluuje, ale słupy ustawione w rzędach zawsze są podstawą tworzonych instalacji.

### 3.8.2. Rozmieszczenie pali

W 1855 r. Coste podaje, że pale rozmieszcza się w szpalerach liczących do czterech rzędów.

Praktyka polegająca na rozmieszczeniu słupów w szpalerach w strefach pływów jest najbardziej powszechna. Rzędy słupów są rozmieszczone w kolejne pasma od górnej części strefy pływów dalej w stronę morza; praktyka ta uwzględnia różnicę poziomów między przypływem a odpływem. Górne pasma stanowią miejsce składowania, gdzie omułki są umieszczane po osiągnięciu wielkości nadającej się do spożycia przez ludzi.

### 3.8.3. Wykorzystanie tylko środowiska naturalnego

Omułki są mięczakami, których hodowlę prowadzi się w środowisku naturalnym. Zapłodnienie jest naturalne i zachodzi w morzu bez interwencji człowieka; pokarm składa się wyłącznie z naturalnego i żywego fitoplanktonu, a podczas wzrostu w środowisku morskim nie stosuje się żadnych zabiegów chemicznych.

### 3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Punkty kontroli	Wartości progowe	Metoda oceny	Minimalna częstotliwość kontroli
Położenie słupów	100 % słupów w strefach pływów	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów

Punkty kontroli	Wartości progowe	Metoda oceny	Minimalna częstotliwość kontroli
Gęstość rozmieszczenia słupów	Co najmniej: — 350 słupów/100 m (potrójne rzędy) — 250 słupów/100 m (podwójne rzędy) — 200 słupów/100 m (pojedyncze rzędy)	Kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Brak kontaktu z podłożem lub z mułem	100 % słupów	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Cykl hodowlany na słupach <i>bouchot</i>	100 % produkcji	Kontrola wzrokowa lub kontrola dokumentów	Co roku 20 % podmiotów
Długość cyklu hodowlanego na słupach	Większa niż 6 miesięcy i mniejsza niż 24 miesiące	Kontrola dokumentów	2 razy do roku
Kolor mięsa po ugotowaniu	Od kremowego do żółtopomarańczowego Maksymalnie 10 % innego koloru	Pomiar	2 razy do roku
Badanie analityczne	Wskaźnik Lawrence'a i Scotta co najmniej 100; grubość muszli co najmniej 12 mm; maksymalnie 5 % omułków o grubości mniejszej niż 12 mm	Pomiar lub kontrola dokumentów	2 razy do roku W połączeniu z samokontrolą co 2 miesiące

#### 4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

##### 4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: CERTIS  
Adres: Immeuble Le Millepertuis  
Les Landes d'Apigné  
35650 Le Rheu  
FRANCE

Tel. +33 299608282  
E-mail: certis@certis.com.fr

Organ publiczny/Jednostka publiczna  Organ prywatny/Jednostka prywatna

##### 4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

Jednostka certyfikująca akredytowana zgodnie z normą EN 45011, kontrolująca zgodność ze specyfikacją produktu we Francji. Wskazany organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności z całością specyfikacji produktu.



## 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>**

