

Dziennik Urzędowy C 257

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 55
25 sierpnia 2012

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
II <i>Komunikaty</i>		
KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
Komisja Europejska		
2012/C 257/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informacje</i>		
INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
Komisja Europejska		
2012/C 257/02	Kursy walutowe euro	2
2012/C 257/03	Komunikat Komisji w sprawie ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca 2013 r. w ramach niektórych kontyngentów otwartych przez Wspólnotę na produkty w sektorze mięsa drobiowego	3

PL

Cena:
3 EUR

(¹) Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2012/C 257/04	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	4
2012/C 257/05	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	10



II

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

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2012/C 257/01)

W dniu 27 lipca 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 32012M6640. 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⁾

24 sierpnia 2012 r.

(2012/C 257/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2507	AUD	Dolar australijski	1,2031
JPY	Jen	98,16	CAD	Dolar kanadyjski	1,2424
DKK	Korona duńska	7,4477	HKD	Dolar Hongkongu	9,7013
GBP	Funt szterling	0,78960	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5435
SEK	Korona szwedzka	8,2441	SGD	Dolar singapurski	1,5636
CHF	Frank szwajcarski	1,2009	KRW	Won	1 419,45
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,5118
NOK	Korona norweska	7,3020	CNY	Yuan renminbi	7,9492
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,4835
CZK	Korona czeska	24,906	IDR	Rupia indonezyjska	11 898,61
HUF	Forint węgierski	277,98	MYR	Ringgit malezyjski	3,8790
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	52,806
LVL	Łat łotewski	0,6963	RUB	Rubel rosyjski	39,8755
PLN	Złoty polski	4,1022	THB	Bat tajlandzki	39,059
RON	Lej rumuński	4,4825	BRL	Real	2,5397
TRY	Lir turecki	2,2508	MXN	Peso meksykańskie	16,5368
			INR	Rupia indyjska	69,3950

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

Komunikat Komisji w sprawie ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca 2013 r. w ramach niektórych kontyngentów otwartych przez Wspólnotę na produkty w sektorze mięsa drobiowego

(2012/C 257/03)

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 616/2007 ⁽¹⁾ otworzyło kontyngenty taryfowe na przywóz produktów w sektorze mięsa drobiowego. Wnioski o pozwolenia na przywóz złożone w pierwszych siedmiu dniach lipca 2012 r. w odniesieniu do podokresu od dnia 1 października do dnia 31 grudnia 2012 r. dla kontyngentów 09.4212, 09.4214, 09.4217 oraz 09.4218 dotyczą ilości mniejszych niż ilości dostępne. Zgodnie z art. 7 ust. 4 zdanie drugie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1301/2006 ⁽²⁾ ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków, są dodawane do ilości ustalonych dla kolejnego podokresu obowiązywania kontyngentu, tj. od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca 2013 r. Są one wymienione w załączniku do niniejszego zawiadomienia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 142 z 5.6.2007, s. 3.

⁽²⁾ Dz.U. L 238 z 1.9.2006, s. 13.

ZAŁĄCZNIK

Numer porządkowy kontyngentu	Ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków i które dodaje się do ilości ustalonych dla podokresu od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca 2013 r. (w kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 257/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. 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

„TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA”

NR WE: ES-TSG-007-0058-03.09.2008

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Adres: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 954576427
E-mail: jproman@inesrosales.com

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta”

3.2. Należy określić, czy nazwa:

 jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Nazwa „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta” jest tradycyjną nazwą wymienioną w „Inventario Español de Productos Tradicionales” (hiszpańskim wykazie produktów tradycyjnych) opublikowanym w 1996 r. przez Sekretariat Generalny ds. Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej w kontekście projektu „Euroterroirs” finansowanego przez Unię Europejską.

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

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Nazwa „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta” wyraża specyficzny charakter produktu, jako że jest to ciastko, w którym zawartość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wynosi 27,7 % z tolerancją ± 2 %. Cecha ta, w połączeniu z faktem, że produkt jest wytwarzany tylko ręcznie, nadaje mu najbardziej cenione właściwości, mianowicie jego lekką, delikatną i puszystą konsystencję oraz charakterystyczny smak i aromat oliwy z oliwek.

Właściwości organoleptyczne

Kolor	Niejednolity brązowy kolor opiekanego ciasta, z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach
Zapach	Charakterystyczny, łagodny aromat anyżu i oliwy z oliwek
Smak	Słodki, charakterystyczny
Konsystencja	Twarda i krucha konsystencja bez miękkich miejsc

Właściwości mikrobiologiczne

Parametr	Wartość
Pleśnie i drożdże	nie więcej niż 500 kolonii na gram
Mikroorganizmy tlenowe mezofilne	nie więcej niż 500 000 kolonii na gram
Pałeczki jelitowe	nie więcej niż 500 kolonii na gram
Bakterie <i>E. coli</i>	nieobecne w 1 g
Bakterie <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i>	nieobecne w 30 g
Bakterie <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny	nie więcej niż 1 000 kolonii na gram
Gronkowiec złocisty (<i>Staphylococcus aureus</i>)	nieobecny w 0,1 g

Właściwości fizykochemiczne

Wartości w przeliczeniu na 100 g produktu	Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek	Tolerancje
Wartości odżywcze	495 Kcal/100 g	± 10
Białko (N \times 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
Węglowodany	70 g/100 g	± 5

Wartości w przeliczeniu na 100 g produktu	Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek	Tolerancje
Tłuszcze	22 g/100 g	± 2
nasycone	14 %	± 2
nienasycone	85 %	± 5
jednonienasycone	75 %	± 5
wielonienasycone	9 %	± 2
cholesterol	0	
Wilgotność	< 6 %	
Popiół	< 1,5 %	

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Składnik	Zawartość procentowa	Tolerancja
Mąka pszenna	66,8 %	± 5 %
Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	27,7 %	± 2 %
Cukier inwertowany	2,7 %	± 0,5 %
Anyż	1,0 %	± 0,25 %
Cukier biały	0,8 %	± 0,25 %
Sezam	0,7 %	± 0,25 %
Sól	0,3 %	± 0,25 %
Wyciąg z naturalnego anyżu	0,03 %	± 0,01 %

Do mieszanki dodaje się również wodę i drożdże w ilościach równych, odpowiednio, 34–40 % i 1–3 % masy mąki.

Najpierw do mąki dodaje się składniki płynne – oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, wodę i cukier inwertowany – i miesza się je w celu uformowania ciasta. Następnie dodaje się pozostałe składniki, a ciasto zagniata się, aż uzyska ono wymaganą konsystencję. Końcowa temperatura ciasta musi mieścić się w przedziale od 25 °C do 28 °C. W przypadku wyższej temperatury ciasto będzie fermentować w rynnie dzielarki, natomiast w przypadku niższej temperatury fermentacja w ogóle nie nastąpi. W żadnym z tych przypadków wyrób nie będzie mieć wymaganego wyglądu. Aby uzyskać wskazaną stałą temperaturę końcową, temperaturę wody dodanej do ciasta można zmieniać poprzez w mieszanie na przykład wiórków lodu lub gorącej wody. W takich przypadkach zmienia się czas zagniatania. Temperaturę można również kontrolować za pomocą gazów chłodniczych poprawiających jakość żywności.

Ręczne wyrabianie ciastek chrupkich

Po zakończeniu procesu zagniatania ciasto jest dzielone przy użyciu maszyny rozdzielającej je na kawałki o jednakowej masie. Formowanie ciastek jest wykonywane ręcznie w następujący sposób:

- 1) Trzymaną w jednej ręce kulę ciasta umieszcza się na dłoni drugiej ręki.
- 2) Gdy ciasto spoczywa na dłoni jednej ręki ze złączonymi palcami, zewnętrzną krawędź drugiej ręki umieszcza się na środku ciasta, lekko naciskając i przesuując rękę najpierw w stronę nadgarstka, a następnie w stronę końców palców. Dzięki temu ciasto jest rozprowadzone na całej ręce.
- 3) Przy każdej osobie znajduje się miska z cukrem białym. Rozprowadzone na jednej dłoni ciasto jest następnie przykładane do powierzchni cukru, tak że powierzchnia ciastka pokrywa się cienką warstwą cukru.

- 4) W celu położenia ciastka na linii piekarniczej, rękę trzyma się kilka centymetrów powyżej taśmy, dłońią do góry. Następnie część ciastka przylegającą do małego palca chwyta się palcami drugiej ręki i przenosi na taśmę, jednocześnie rozkładając palce ręki trzymającej ciastko. Dzięki temu ciastko ma zaokrąglony kształt. Ręka jest stopniowo obracana (do momentu, aż dłoń jest skierowana w stronę taśmy) i jednocześnie jest usuwana w taki sposób, aby pocukrowana powierzchnia umieszczonego na taśmie ciastka była na wierzchu.

Dzięki takiemu sposobowi formowania ciasta ciastka chrupkie z oliwy z oliwek mają charakterystyczny wygląd, tj. mniej lub bardziej zaokrąglony kształt i grubość wahającą się jedynie o kilka milimetrów. Właściwości ciasta, mianowicie wysoka zawartość tłuszczów (w tym przypadku oliwy z oliwek), powodują, że zasadnicze znaczenie ma ręczne przygotowanie, gdyż jakiegokolwiek inny proces prowadziłby do wyciśnięcia oliwy i, tym samym, do wyprodukowania produktu o odmiennych właściwościach.

Pieczenie

Gotowy wyrób jest krążkiem o średnicy około 13 cm i grubości zaledwie kilku milimetrów. Mając na uwadze kształt ciastka, tj. że jest ono cienkie i ma dużą odkrytą powierzchnię, pieczenie zajmuje zaledwie kilka minut. Po wyjęciu z pieca ciastko z oliwy z oliwek musi mieć wilgotność względną poniżej 6%. Uzyskany produkt to okrągłe ciastko chrupkie o nieregularnej grubości wynoszącej zaledwie kilka milimetrów, przy czym zazwyczaj wokół brzegów jest ono grubsze. Wyrób ma brązowy kolor opiekane go ciasta z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach. Musi mieć chrupką i twardą konsystencję, bez miękkich miejsc, oraz przyjemny i łagodny zapach anyżu i oliwy z oliwek.

Chłodzenie i pakowanie produktu

Po upieczeniu, a przed zapakowaniem produkt pozostawia się do schłodzenia. Jako że produkt jest bardzo cienki i ma dużą powierzchnię, temperaturę właściwą do pakowania osiąga zaledwie w kilka minut. Pakowanie obejmuje dwa etapy:

Opakowania jednostkowe: każde ciastko jest indywidualnie pakowane w papier woskowany. Czynność obejmuje położenie ciastka na opakowaniu i owinięcie go górną i dolną częścią opakowania. Prawy brzeg i lewy brzeg opakowania zagina się tak, aby utworzyły one punkt, który następnie składa się pod ciastkiem.

Opakowania zbiorcze: pięć lub sześć ciastek umieszcza się na tacy zabezpieczającej produkty. Następnie tackę z ciastkami pakuje się w zgrzewaną folię polipropylenową, tworząc opakowanie dopasowane do tacki.

- 3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Istnieją dwie zasadnicze różnice między „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta” a innymi ciastkami chrupkami z oliwy dostępnymi na rynku, mianowicie fakt, że są one robione ręcznie, oraz użycie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

- 3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Istnieje wiele pisemnych opisów dotyczących „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta”, począwszy od książek kucharskich i reklam po peany wychwalające wyjątkowy smak produktu.

W „Inventario Español de Productos Tradicionales” (hiszpański wykaz produktów tradycyjnych) opisano historię tradycyjnej produkcji słynnych „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta”, wymieniając niezmiennie stosowane składniki, tym samym upubliczniając je:

Historia: produkt jest tradycyjnie wyrabiany na tym obszarze w prowincji Sewilla i stopniowo rozpowszechnił się w zachodniej części Andaluzji. Jego początki sięgają domowych wyrobów cukierniczych wypiekanych i spożywanych w okresie Wielkanocy. W 1914 r. pewna kobieta z Sewilli o nazwisku Inés Rosales ocaliła rodzinny przepis na wyrób cukierniczy typowy dla powiatu Aljarafe i zaczęła go produkować i sprzedawać. Obecnie produkt jest wciąż wytwarzany, będąc bardzo znaną marką.

Składniki: mąka, pszenica, oliwa z oliwek, cukier, ziarna, drożdże, sezam i anyż, sól i wyciąg z anyżu oraz, czasami, zmielone migdały.

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta” wymienia się jako produkt tradycyjny w projekcie badawczym zatytułowanym „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía” („Katalogowanie i opisywanie typowych andaluzyjskich produktów rolno-spożywczych”), który zdobył główną nagrodę w siódmej edycji konkursu o nagrodę dla badań w zakresie rozwoju gospodarczego i badań obszarów wiejskich (VII Premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios), zleconym przez Analistas Económicos de Andalucía (Andaluzyjski Ośrodek Analiz Gospodarczych).

— Produkt ten jest tradycyjnie wyrabiany na obszarze Aljarafe w prowincji Sewilla i stopniowo rozpowszechnił się w zachodniej części Andaluzji.

— Jego początki sięgają domowych wyrobów cukierniczych wypiekanych i spożywanych w okresie Wielkanocy. Zaczął być popularny na początku XX wieku.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek opisane w niniejszej specyfikacji produktu charakteryzuje się następującymi wymogami minimalnymi:

Produkt jest okrągłym ciastkiem chrupkim o średnicy 13 ± 2 cm i nieregularnej grubości, wahającej się od 1 mm w najcieńszym punkcie do 7 mm w najgrubszym punkcie, przy czym zazwyczaj wokół brzegów grubość jest większa.

Wyrób ma brązowy kolor opiekanego ciasta z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach. Musi mieć chrupką i twardą konsystencję, bez miękkich miejsc, oraz przyjemny i łagodny zapach anyżu i oliwy z oliwek.

Składniki nie mogą zawierać żadnych dodatków.

Do jego zrobienia wykorzystuje się jedynie oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Poniżej podaje się charakter szczegółowych kontroli, stosowaną procedurę i częstotliwość takich kontroli:

- wilgotność: osuszanie. Ustalana dla partii produktów,
- zawartość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia: chromatografia. Corocznie,
- brak substancji konserwujących (sorbinianów, benzoesanów): chromatografia. Corocznie,
- brak substancji barwiących: chromatografia. Corocznie,
- właściwości organoleptyczne: degustacja. Co kwartał.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: SGS ICS Ibérica SA
Adres: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913138115 / 955602300
Faks —
E-mail: ysolina.berbel@sgs.com

Organ publiczny/jednostka publiczna Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Powołany organ kontrolny, będąc jedynym organem kontrolnym, jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze wszystkimi zapisami specyfikacji.

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 257/05)

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

„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME”

NR WE: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Prés-salés de la baie de Somme”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso objęte nazwą „Prés-salés de la baie de Somme” pochodzi od jagniąt w wieku poniżej 12 miesięcy, które hoduje się na słonych bagnach co najmniej przez 75 dni zgodnie z naturalnymi warunkami panującymi w tym środowisku i których podstawą żywienia jest roślinność słonolubna występująca na słonych bagnach.

Tryki hodowlane należą do ras „Suffolk”, „Hampshire”, „Roussin”, „Ile-de-France”, „Rouge de l’Ouest”, „Boulonnais” i „Vendéen”. Z wyjątkiem szczególnych przypadków odtwarzania stad zgłaszanych organom kontrolnym, samice hodowlane pochodzą od owiec hodowanych na słonych bagnach, w gospodarstwach posiadających zezwolenie na prowadzenie gospodarstwa pasterskiego na słonych bagnach.

Tusze posiadają następujące właściwości:

- masa wynosi co najmniej 16 kg,
- pokrój tuszy: profil „prostokątny i lekko wklęsły”; „średnio lub dobrze rozwinięte mięśnie” (U, R i O w skali klasyfikacji EUROP),
- klasa odtuszczenia: „powleczone lub pokryte tłuszczem” (klasa 2. lub 3. w skali klasyfikacji EUROP),
- zbity tłuszcz koloru od białego do kremowego na zewnątrz i wewnątrz mięsa.

Mięso wyróżnia się swoją różową barwą. Po ugotowaniu mięso przez długi czas zachowuje swoją dużą soczystość przy przeżuwaniu, a jego intensywny smak długo utrzymuje się w ustach. Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone, z wyjątkiem schłodzonego mięsa rozmrożonego.

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

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Pasza jagniąt i owiec składa się głównie z roślinności wodnej występującej na słonych bagnach.

W hodowli jagniąt wyróżnia się 3 kolejne etapy:

- okres po urodzeniu, w którym pożywienie jagniąt składa się głównie z mleka matki. Okres ten trwa co najmniej 60 dni i co najwyżej 90 dni. Na początkowym etapie życia mleko, którym żywi się zwierzęta, można uzupełniać mlekiem w proszku, zielonką lub paszą treściwą,
- okres wypasu na słonych bagnach, gdzie zwierzęta pasą się co najmniej 4 godziny dziennie przez 75 dni, przy czym przez 60 dni wypas musi trwać co najmniej 7 godzin dziennie; w tym okresie jagnięta przebywają w niezależnych określonych sektorach pastwiska. Wypas na słonych bagnach może zostać przerwany pod koniec dnia, kiedy to zwierzęta zagania się na działki położone dalej, w odległości mniejszej niż 1 km od danego niezależnego sektora pastwiska, oraz w okresie, w którym słone bagna są zatopione przez pływ syzygijny – wówczas zwierzęta również zagania się na działki położone dalej. W okresie wypasu na słonych bagnach podawanie zwierzętom paszy treściwej jest zabronione; paszę jagniąt i owiec można uzupełniać wyłącznie zielonką.

Dni, w których zwierzęta są zgromadzone na działkach położonych dalej, nie uznaje się za dni wypasu na słonych bagnach,

- dobrowolny końcowy okres opasania trwający co najwyżej 1 dzień na 4 dni wypasu na słonych bagnach i maksymalnie 6 tygodni.

W przypadku zastosowania końcowego okresu opasania jagniętom podaje się paszę na bazie zielonki i paszy treściwej. W przypadku zastosowania końcowego okresu opasania okres wypasu na słonych bagnach, do którego zalicza się dni, gdy słone bagno jest zatopione przez pływ syzygijny, stanowi co najmniej połowę okresu życia zwierzęcia.

Jeżeli chodzi o codzienną dawkę paszy, cała zielonka i co najmniej 65 % masy suchej muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego, z działek, na których gleba składa się ze świeżych dennych osadów morskich o niewielkiej grubości i które są poddane działaniu aerozoli morskich.

Zielonka składa się ze świeżej trawy prosto z pastwiska bądź trawy w postaci siana lub w postaci na wół zwiędłej, z dodatkiem masy suchej w ilości większej niż 50 %, korzeni i bulw, warzyw.

Pasza treściwa składa się ze zbóż, otrębów pszennych, makuchów sojowych, rzepakowych, słonecznikowych i lnianych, wyłoków roślinnych, melasy, suszonej lucerny oraz suplementu mineralno-witaminowego.

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

Narodziny zwierząt, hodowla i ubój.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Znaki identyfikacyjne i etykiety umieszcza się na tuszach mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” po zakończeniu okresu chłodzenia; mają one formę paska identyfikacyjnego zawierającego wzmiankę „Prés-salés BS”, wykonanego kolorowym tuszem niemożliwym do usunięcia, umieszczanego po obu stronach tuszy.

Dopóki tusza i pochodzące z niej części mięsa nie trafią do konsumenta końcowego, są opatrzone etykietą zawierającą przynajmniej:

- nazwę pochodzenia,
- unijne logo dla przedmiotowej ChNP i wzmiankę „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),

- nazwę hodowcy,
- numer hodowli,
- krajowy numer identyfikacyjny jagnięcia,
- datę uboju.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny skupiony wokół słonych bagien zatok baie de Somme i baie d'Authie, na którym jagnięta się rodzą, są hodowane i poddawane ubojowi, obejmuje następujące kantony i gminy departamentów Pas-de-Calais i Somme:

- departament Pas-de-Calais:

kantony Campagne-lès-Hesdin, Hesdin i Berk w całości;

kanton Fruges z wyjątkiem gmin Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Lugy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly; kanton Montreuil z wyjątkiem gmin Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage;

gminy Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennevilliers, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin,

- departament Somme:

kantony Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue i Saint-Valéry-sur-Somme w całości;

kanton Ailly-le-Haut-Clocher z wyjątkiem gmin Long i Mouflers; kanton Ault z wyjątkiem gmin Mers-les-Bains i Oust-Marest; kanton Moyenneville z wyjątkiem gmin Grebault-Mesnil, Saint-Maxent i Tours-en-Vimeu;

gminy Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Éronnelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamp, Vauchelles-lès-Domart.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Zwierzęta przeznaczone do produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” hoduje się na terytorium zachowującym równowagę między środowiskiem morskim a lądowym: na słonych bagnach lokalnie nazywanych *mollières* oraz na terytorium sąsiadujących z nimi gmin tworzących pikardyjską równinę nadmorską. Słone bagna, na których gleba składa się z mułu morskiego zwanego namulem, są zatopione przez fale pływowe co najmniej przez 50 dni w roku, co umożliwia rozwój roślinności słonolubnej (mannicy nadmorskiej, obione szypułkowej, świbki morskiej itd.), atrakcyjnej dla owiec. *Mollières* są osuszane za pomocą sieci naturalnych, okresowo występujących kanałów, które stanowią przeszkodę dla przemieszczania owiec. Owce przebywają nie tylko na *mollières*, lecz także, w okresie zatopienia słonych bagien oraz w okresie zimowym, na pikardyjskiej równinie nadmorskiej zbudowanej z polderów i formacji piaszczystych.

Brak możliwości założenia stałych ogrodzeń z uwagi na publiczny charakter terenów *mollières* i na ich regularne zatapianie oraz praktyka prowadzenia wypasu latem mająca związek z dalekim położeniem owczarni i z ryzykiem ugrzęźnięcia, jakie stwarzają kanały, przyczyniły się do zachowania gospodarki pasterskiej o charakterze zbiorowym oraz praktyki polegającej na obecności pasterzy prowadzących stada. Z uwagi na trudności związane z przemieszczaniem zwierząt na luźnych glebach i poprzedzielanych kanałami terenach hodowcy muszą wybierać odmiany owiec przystosowane do chodzenia i posiadające doskonałe cechy mateczne oraz wypędzać na *mollières* jagnięta wystarczająco dojrzałe, aby sprostać warunkom panującym w tym środowisku.

Sposoby wykorzystania przez hodowców łąk, które są niezbędne jako schronienie i źródło pożywienia zwierząt w okresie zatopienia słonych bagien przez fale pływowe, zostały rozwinięte i zorganizowane wokół zatoki.

Ponadto, biorąc pod uwagę naturalnie nierówne tempo wzrostu osobników tworzących stado, w związku z którym w stadzie takim występują zarówno jagnięta przedwcześnie dojrzałe, jak i jagnięta dojrzewające później, hodowcy rozwinęli stosowne umiejętności dotyczące odpowiednio dostosowanej techniki końcowego opasania w owczarniach.

Dzięki utrzymywaniu na szczeblu lokalnym relacjom między hodowcami, hurtownikami mięsa i rzeźnikami w tę szczególną hodowlę zaangażowana jest stała grupa rzeźni, w których sposoby uboju i umiejętności z nim związane zostały zachowane w niezmiennym formie. Szczególne umiejętności w zakresie uboju dotyczą zwłaszcza faktu, że krótki czas między przywozem do rzeźni a samym ubojem zwierzęta spędzają w komfortowych warunkach, a także faktu, że uboju, rozbioru i patroszenia dokonuje się ze szczególną starannością, co umożliwia zachowanie tłuszczu na powierzchni oraz uniemożliwia zabrudzenie tuszy. Warunki chłodzenia i dojrzewania również są ściśle określone. Po zakończeniu tych etapów producenci oceniają, czy tusze posiadają właściwości odpowiadające nazwie pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme”, w szczególności na podstawie jakości tłuszczu i wyglądu tusz.

Znaczenie przedmiotowej hodowli w skali lokalnej przejawia się również tym, że jagnięta „Prés-salés de la baie de Somme” są przedmiotem wielu rodzajów działalności turystycznej i gastronomicznej. W związku z tym podczas święta owcy, które odbywa się w pierwszy weekend października, wiele tysięcy uczestników bierze udział w różnych wydarzeniach związanych z hodowlą: degustacjach, pokazach psów pasterskich, pokazach jagniąt itp.

5.2. Specyfika produktu:

Terminem *pré-salé* określa się owce wypasane na nadbrzeżnych pastwiskach okresowo zalewanych przez pływy morskie. Jagnięta przeznaczone do produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme” są stosunkowo dojrzałe (mają od 135 dni do 1 roku). Mięso większości osobników dopuszcza się do spożycia w okresie od lipca do listopada. Jagnięta rodzą się w gospodarstwach na wyznaczonym obszarze geograficznym w wyniku skrzyżowania ras przystosowanych do środowiska; ich matki posiadają odpowiednie cechy mateczne i młeczne. Tusze cechują się uformowaniem o profilu „prostokątnym i lekko wklęsłym” i „średnio lub dobrze wykształconym umięśnieniem”. Jeżeli chodzi o klasę otluszczenia, mięso jest „powleczone lub pokryte tłuszczem”; na zewnątrz i wewnątrz produktu znajduje się zbity tłuszcz w kolorze od białego do kremowego. Mięso wyróżnia się różową barwą, długimi włóknami oraz obecnością tłuszczu wewnątrz mięśni. Po ugotowaniu mięso przez długi czas zachowuje swoją znaczną soczystość przy przeżuwanie, a jego intensywny smak długo utrzymuje się w ustach.

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):

Związek między właściwościami mięsa „Prés-salés de la baie de Somme” przedstawionymi powyżej a obszarem jego produkcji dotyczy przede wszystkim faktu, że paszę zwierząt stanowi szczególna roślinność występująca na słonych bagnach, w szczególności mannica, oraz faktu, że aby zapewnić sobie pożywienie w tym często niesprzyjającym środowisku (ryzyko zapadnięcia się w głębokich kanałach, brak ochrony przed bryzą morską, słońcem i wysokimi temperaturami w okresie letnim), owce są zmuszone do znacznej aktywności fizycznej.

Związek ten wzmacniają i w znacznym stopniu podtrzymują lokalne praktyki pasterskie oraz umiejętność zapanowania nad specyficznymi warunkami hodowli. Jeżeli chodzi o umiejętności, które lokalni hodowcy wykorzystują przy produkcji mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés de la baie de Somme”, umiejętność wyboru i wykorzystania cech zwierząt przystosowanych do trudnych warunków wypasu, biorąc pod uwagę ich powolny przyrost mięśni oraz cechy mateczne, jest decydująca.

Ponadto jagnięta są wypędzane na słone bagna po okresie zimowym i przebywają tam w dzień i w nocy aż do uboju lub do rozpoczęcia ewentualnego końcowego okresu opasania, przy czym przerwy mają miejsce jedynie wówczas, gdy słone bagna są zatopione przez fale pływowe. W ten sposób powstała tradycja pasterska, zgodnie z którą w okresie letnim owce wypasają pasterze dobrze znający tereny słonych bagien, którzy – nie zważając na zagrożenia – dopilnowują, aby zwierzęta pasły się, stale przemieszczając się w celu zachowania naturalnej równowagi zapewniającej odpowiednie zasoby. Znaczna długość okresu wypasu wynikająca ze stosowania powyższych praktyk (co najmniej 75 dni), dostępność oddalonych działek, które wykorzystuje się, gdy słone bagna są zatopione przez fale pływowe, dostosowanie okresu hodowli jagniąt do okresu wegetacyjnego na *mollières* oraz posiadana przez hodowców umiejętność rozpoznawania, które osobniki będą wymagały zastosowania końcowego okresu opasania w celu osiągnięcia właściwości odpowiadających „Prés-salés de la baie de Somme”, przyczyniają się do hodowli jagniąt o znacznej masie i niezbyt zaokrąglonych kształtach, których mięśnie mają barwę intensywnie różową, a tłuszcz jest zbity i biały.

Dzięki omawianej hodowli owiec w rzeźniach na przedmiotowym obszarze geograficznym rozwinęły się i zachowały szczególne umiejętności, w ramach których przestrzega się zasad dotyczących jakości przedmiotowego surowca, takich jak zasada dotycząca zachowania tłuszczu na powierzchni oraz zakaz

mycia ułatwiający lokalnym rzeźnikom i hodowcom prowadzenie kontroli tusz. Ich położenie w odległości możliwej do pokonania w czasie krótszym niż jedna godzina pozwala również na zminimalizowanie stresu związanego z transportem, a tym samym zachowania cech organoleptycznych osiągniętych w hodowlach. Jakość mięsa „Prés-salés de la baie de Somme” leży u podstaw jego renomy, którą potwierdzają ceny sprzedaży znacznie przekraczające ceny sprzedaży zwykłej jagnięciny (o 50–100 % w zależności od okresu).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.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

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>

