

2012/C 387/06	Komunikat Komisji zmieniający komunikat Komisji – Wytyczne w sprawie niektórych środków pomocy państwa w kontekście systemu handlu uprawnieniami do emisji gazów cieplarnianych po 2012 r. ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2012/C 387/07	Zawiadomienie o złożonym wniosku o wydanie zezwolenia na poszukiwanie węglowodorów płynnych i gazowych pod nazwą „Torrente Rizzuto” – Dyrekcja Regionalna ds. Energii i Usług Użyteczności Publicznej – Wydział Regionalny ds. Energii – Biuro Regionalne ds. Węglowodorów i Geotermii (U.R.I.G.)	14
---------------	---	----

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2012/C 387/08	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	16
2012/C 387/09	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	22

Sprostowania

2012/C 387/10	Sprostowanie do ogłoszenia o konkursie otwartym EPSO/AST/125/12 (Dz.U. C 384 z 13.12.2012)	27
---------------	--	----



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE

Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 387/01)

Data przyjęcia decyzji	11.2.2009	
Numer środka pomocy państwa	SA.25741 (N 239/08)	
Państwo członkowskie	Niemcy	
Region	Mecklenburg-Vorpommern	Artykuł 107 ust. 3 lit. a)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Investitionsbeihilfe zugunsten der Volkswerft Stralsund GmbH in Stralsund — Mecklenburg-Vorpommern	
Podstawa prawna	Gesetz über die Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) dated 12.5.1969 Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GA) 36. Rahmenplan: Teil II A — Gewerbliche Wirtschaft	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc <i>ad hoc</i>	Volkswerft Stralsund GmbH
Cel pomocy	Rozwój regionalny, Rozwój sektorowy	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 0,837 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	15 %	
Czas trwania	Do 31.12.2008	
Sektory gospodarki	Produkcja statków i łodzi	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Land Mecklenburg-Vorpommern	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa COMP/M.6485 – Euler Hermes/Mapfre/Mapfre CC)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 387/02)

W dniu 20 września 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 32012M6485 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa COMP/M.6611 – Arla Foods/Milk Link)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 387/03)

W dniu 27 września 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 32012M6611 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa COMP/M.6724 – PAI Partners/Marcolin)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 387/04)

W dniu 29 listopada 2012 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu 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 32012M6724 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⁾

14 grudnia 2012 r.

(2012/C 387/05)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3081	AUD	Dolar australijski	1,2429
JPY	Jen	109,55	CAD	Dolar kanadyjski	1,2878
DKK	Korona duńska	7,4613	HKD	Dolar Hongkongu	10,1378
GBP	Funt szterling	0,81150	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5564
SEK	Korona szwedzka	8,7743	SGD	Dolar singapurski	1,5980
CHF	Frank szwajcarski	1,2089	KRW	Won	1 406,04
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	11,3300
NOK	Korona norweska	7,3715	CNY	Yuan renminbi	8,1704
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,5230
CZK	Korona czeska	25,231	IDR	Rupia indonezyjska	12 609,02
HUF	Forint węgierski	283,76	MYR	Ringgit malezyjski	3,9982
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	53,734
LVL	Łat łotewski	0,6963	RUB	Rubel rosyjski	40,2507
PLN	Złoty polski	4,0861	THB	Bat tajlandzki	40,067
RON	Lej rumuński	4,4720	BRL	Real	2,7244
TRY	Lir turecki	2,3306	MXN	Peso meksykańskie	16,7345
			INR	Rupia indyjska	71,2800

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

Komunikat Komisji zmieniający komunikat Komisji – Wytyczne w sprawie niektórych środków pomocy państwa w kontekście systemu handlu uprawnieniami do emisji gazów cieplarnianych po 2012 r.

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 387/06)

W definicji „wskaźnika efektywności zużycia rezerwowej energii elektrycznej” (Załącznik I do wytycznych) dodaje się 80 %. Definicja ta otrzymuje następujące brzmienie:

„— »wskaźnik efektywności zużycia rezerwowej energii elektrycznej«, 80 % referencyjnego zużycia energii elektrycznej. Odpowiada on średniemu wskaźnikowi redukcyjnemu narzuconemu przez zastosowanie wskaźnika efektywności zużycia energii elektrycznej (referencyjne zużycie energii elektrycznej/zużycie energii elektrycznej *ex-ante*). Ma on zastosowanie do wszystkich produktów i procesów, które wchodzą w skład kwalifikujących się sektorów i podsektorów, ale które nie są objęte wskaźnikami efektywności zużycia energii elektrycznej określonymi w załączniku III.”.

Załącznik III do komunikatu – Wskaźniki efektywności zużycia energii elektrycznej w odniesieniu do produktów objętych kodami NACE w załączniku II – otrzymuje brzmienie:

„ZAŁĄCZNIK III

Wskaźniki efektywności zużycia energii elektrycznej w odniesieniu do produktów objętych kodami NACE w załączniku II

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów ⁽¹⁾	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji ⁽²⁾	Definicja produktu ⁽²⁾	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów ⁽²⁾	Właściwy kod Prodcod (rev. 1.1)	Opis
2742	Aluminium pierwotne	14,256	MWh/t produktu (zużycie prądu zmiennego)	Tona nieobrobionego plastycznie płynnego niestopowego aluminium	Nieobrobione plastycznie płynne aluminium niestopowe z elektrolizy	Nieobrobione plastycznie płynne aluminium niestopowe z elektrolizy, w tym z urządzeń służących ochronie przed zanieczyszczeniami, procesów pomocniczych i odlewni. Oprócz definicji produktu w decyzji 2011/278/UE uwzględnia się tu fabryki anod (anody wstępnie spiekane). W przypadku gdy anody dostarczane są z odrębnego zakładu w Europie, zakład ten nie powinien otrzymywać rekompensaty, gdyż jest on już objęty wskaźnikiem. W przypadku gdy anody są produkowane poza Europą, można zastosować korektę.	27421130	Aluminium nieobrobione plastycznie, niestopowe, z wyłączeniem aluminium w postaci proszku i płatków
							27421153	Stopy aluminium nieobrobione plastycznie, pierwotne, z wyłączeniem aluminium w postaci proszku i płatków
2742	Tlenek glinu (rafinacja)	0,225	MWh/t produktu	Tona tlenku glinu		Wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją tlenku glinu	27421200	Tlenek glinu, z wyłączeniem sztucznego korundu
2710	Stal konwertowana świeżona tlenem	0,036	MWh/t produktu	Tona stali surowej (odlewanej)		Obróbka pozapiecowa, podgrzewanie materiałów ogniotrwałych, procesy pomocnicze (w szczególności odpylanie) i urządzenia odlewnicze aż po cięcie wyrobów ze stali surowej	2710T122	Stal niestopowa produkowana w inny sposób niż w piecach elektrycznych
							2710T132	Stal stopowa inna niż stal nierdzewna produkowana w innych procesach niż w piecach elektrycznych

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów (1)	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji (2)	Definicja produktu (2)	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów (2)	Właściwy kod Prodcod (rev. 1.1)	Opis
							2710T142	Stal nierdzewna i stal żaroodporna produkowana w innych procesach niż w piecach elektrycznych
2710	Stal węglowa z pieca łukowego	0,283	tCO ₂ /t produktu	Tona surowej stali wtórnej z aparatu odlewniczego	Stal zawierająca poniżej 8 % metalicznych pierwiastków stopowych i przypadkowych domieszek, przy których poziomie nadaje się do zastosowań, w których nie jest wymagana wysoka jakość powierzchni i przetwarzania	Uwzględniono wszystkie procesy w jednostkach produkcyjnych bezpośrednio lub pośrednio związane z: — piecem łukowym, — obróbką pozapiecową, — odlewaniem i cięciem, — jednostką dopalania gazów, — zespołem odpylania, — stanowiskami podgrzewania kadzi, — stanowiskami podgrzewania wlewków, — suszeniem złomu i — podgrzewaniem złomu.	2710T121	Stal surowa: stal niestopowa produkowana w piecach elektrycznych
		(w oparciu o najlepsze 10 %)					2710T131	Stal surowa: stal stopowa inna niż stal nierdzewna produkowana w piecach elektrycznych
							2710T141	Stal surowa: stal nierdzewna i stal żaroodporna produkowana w piecach elektrycznych
2710	Stal wysokostopowa z pieca łukowego	0,352	tCO ₂ /t produktu	Tona surowej stali wysokostopowej	Stal zawierająca 8 % lub więcej metalicznych pierwiastków stopowych lub od której oczekuje się wysokiej jakości powierzchni i przetwarzalności	Uwzględniono wszystkie procesy w jednostkach produkcyjnych bezpośrednio lub pośrednio związane z: — piecem łukowym, — obróbką pozapiecową, — odlewaniem i cięciem, — jednostką dopalania gazów, — zespołem odpylania,	2710T121	Stal surowa: stal niestopowa produkowana w piecach elektrycznych

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów ⁽¹⁾	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji ⁽²⁾	Definicja produktu ⁽²⁾	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów ⁽²⁾	Właściwy kod Prodcem (rev. 1.1)	Opis
						<ul style="list-style-type: none"> — stanowiskami podgrzewania kadzi, — stanowiskami podgrzewania wlewków, — wolno chłodzącą kadzią, — suszeniem złomu i — podgrzewaniem złomu. Nie uwzględniono rafinatora żelazochromu i kriogenicznego przechowywania gazów przemysłowych w jednostkach produkcyjnych. 		
		(w oparciu o najlepsze 10 %)					2710T131	Stal surowa: stal stopowa inna niż stal nierdzewna produkowana w piecach elektrycznych
							2710T141	Stal surowa: stal nierdzewna i stal żaroodporna produkowana w piecach elektrycznych
2710	Żelazokrzem (FeSi)	8,540	MWh/t produktu	Tona FeSi-75 jako produktu końcowego	FeSi-75	Wszystkie procesy bezpośrednio związane z eksploatacją pieców Nie uwzględnia się procesów pomocniczych.	27102020/ 24101230	Żelazokrzem o zawartości krzemu 75 %
2710	Żelazomangan wysokowęglowy (FeMn HC)	2,760	MWh/t produktu	Tona żelazomanganu wysokowęglowego jako produktu końcowego	Żelazomangan wysokowęglowy	Wszystkie procesy bezpośrednio związane z piecami Nie uwzględnia się procesów pomocniczych.	27102010	Żelazomangan (zgodnie z BREF)
2710	Krzemomangan (SiMn)	3,850	MWh/t produktu	Tona krzemomanganu jako produktu końcowego	Krzemomangan o różnej zawartości węgla, w tym SiMn, SiMn o niskiej zawartości węgla, SiMn o bardzo niskiej zawartości węgla	Wszystkie procesy bezpośrednio związane z eksploatacją pieców Nie uwzględnia się procesów pomocniczych.	27102030	Krzemomangan, z wyłączeniem FeSiMn

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów (1)	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji (2)	Definicja produktu (2)	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów (2)	Właściwy kod Prodcom (rev. 1.1)	Opis
2413	Chlor (Cl2)	2,461	MWh/t produktu	Tona chloru	Chlor	Wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z urządzeniami do elektrolizy, w tym urządzeniami pomocniczymi, takimi jak silniki	24131111	Chlor
2413	Krzem metaliczny	11,870	MWh/t produktu	Tona krzemu metalicznego	Krzem o zawartości krzemu 90-99,99 %	Wszystkie procesy bezpośrednio związane z piecami Nie uwzględnia się procesów pomocniczych.	24131155	Krzem o zawartości wagowej krzemu < 99,99 %
2413	Superczysty krzem polikrystaliczny	60,000	MWh/t produktu	Tona superczystego krzemu metalicznego	Krzem o zawartości krzemu > 99,99 %	Wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z piecem, w tym urządzeniami pomocniczymi	24131153	Krzem o zawartości wagowej krzemu > = 99,99 %
2413	Węglík krzemu (SiC)	6,200	MWh/t produktu	Tona 100 % SiC	Węglík krzemu o 100 % czystości	Wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z piecem, w tym urządzeniami pomocniczymi	24135450	Węgliki, włączając chemicznie niezdefiniowane
2414	Wysokowartościowe chemikalia	0,702	tCO ₂ /t produktu	Tona wysokowartościowych chemikaliów (HVC) (tona acetyleny, etyleny, propyleny, butadienu, benzenu i wodoru)	Mieszanina wysokowartościowych chemikaliów (HVC) wyrażona jako całkowita masa acetyleny, etyleny, propyleny, butadienu, benzenu i wodoru, z wyłączeniem HVC z dodatkowych ilości (wodór, etylen, inne HVC) o zawartości wagowej co najmniej 30 % etyleny w całkowitej mieszaninie produktów i o zawartości wagowej HVC, gazu paliwowego, butenów i ciekłych węglowodorów w całkowitej mieszaninie produktów co najmniej 50 %	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją wysokowartościowych chemikaliów w postaci oczyszczonego produktu lub produktu pośredniego o skoncentrowanej zawartości odpowiedniej wysokowartościowej substancji chemicznej w najniższej formie nadającej się do sprzedaży (surowe C4, odwodorniona benzyna do pirolizy), z wyłączeniem wyodrębniania C4 (wytwórnia butadienu), uwodorniania C4, hydrowodowania benzyny do pirolizy i ekstrakcji związków aromatycznych oraz logistyki/przechowywania na potrzeby codziennej działalności.	Kilka kodów Prodcom w ramach NACE 2414	
							24141120	Węglowodory alifatyczne nasycone
							24141130	Węglowodory alifatyczne nienasycone; etylen

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów ⁽¹⁾	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji ⁽²⁾	Definicja produktu ⁽²⁾	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów ⁽²⁾	Właściwy kod Prodcod (rev. 1.1)	Opis
							24141140	Węglowodory alifatyczne nienasycone; propen (propylen)
							24141150	Węglowodory alifatyczne nienasycone; buten (butylen) i jego izomery
							24141160	Węglowodory alifatyczne nienasycone; 1,3-butadien i izopren
							24141190	Węglowodory alifatyczne nienasycone, z wyłączeniem etylenu, propenu, butenu, 1,3-butadienu i izoprenu
							24/20141223	Benzen
2414	Związki aromatyczne	0,030	tCO ₂ /t produktu	Tona ważona CO ₂	Mieszanina związków aromatycznych wyrażona w tonach CO ₂ (CWT)	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z instalacjami jednostkowymi dotyczącymi związków aromatycznych: <ul style="list-style-type: none"> — hydrrafinacją benzyny do pirolizy, — ekstrakcją benzenu/toluenu/ksylenu (BTX), — TDP, — HDA, — izomeryzacją ksylenu, — zespołem P-ksylenu, — produkcją kumenu i — produkcją cykloheksanu. 	Kilka kodów Prodcod w ramach NACE 2414. Pełna lista znajduje się w wytycznych 9 dotyczących emisji bezpośrednich (Guidance Document No 9).	
2414	Sadza	1,954	tCO ₂ /t produktu	Tona sadzy piecowej (jednostka nadająca się do sprzedaży, > 96 %)	Sadza piecowa. Ten wskaźnik nie uwzględnia produktów z sadzy gazowej i lampowej.	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją sadzy piecowej oraz wykończeniem, pakowaniem i spalaniem gazu odpadowego.	24131130	Węgiel (sadze oraz pozostałe postaci węgla, gdzie indziej niesklasyfikowane)

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów ⁽¹⁾	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji ⁽²⁾	Definicja produktu ⁽²⁾	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów ⁽²⁾	Właściwy kod Prodcom (rev. 1.1)	Opis
2414	Styren	0,527	tCO ₂ /t produktu	Tona styrenu (produktu nadającego się do sprzedaży)	Monomer styrenu (benzen winylu, numer CAS: 100-42-5).	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją: — styrenu oraz — produktu pośredniego w postaci etylobenzenu (łącznie z ilością wykorzystywaną jako surowiec do produkcji styrenu).	24141250	Styren
2414	Tlenek etylenu/glikole etylenowe	0,512	tCO ₂ /t produktu	Tona ekwiwalentów tlenku etylenu określonych jako ilość tlenku etylenu (w masie), która jest zawarta w jednej jednostce masy określonego glikolu	Wskaźnik dotyczący tlenku etylenu/glikolu etylenowego obejmuje następujące produkty: — tlenek etylenu (o wysokiej czystości), — glikol monoetylenowy (standardowy gatunek + gatunek włóknotwórczy (o wysokiej czystości)), — glikol dietylenowy, — glikol trietylenowy. Całkowita ilość produktów jest wyrażona w ekwiwalentach tlenku etylenu określonych jako ilość tlenku etylenu (w masie), która jest zawarta w jednej jednostce masy określonego glikolu.	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją tlenku etylenu, sekcją oczyszczania tlenku etylenu i glikolu w jednostkach produkcyjnych.	24146373	Oksiran (tlenek etylenu)
							24142310	Glikol etylenowy (etanodiol)
							24146333	2,2-Oksydietanol (glikol dietylenowy, digol)
2743	Elektroliza cynku	4,000	MWh/t produktu	Tona cynku	Cynk pierwotny	Wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z elektrolizą cynku, w tym urządzeniami pomocniczymi	27431230	Cynk niestopowy nieobrobiony plastycznie, z wyłączeniem w postaci pyłu, proszku i płatków

NACE4	Wskaźnik emisyjności dla produktów ⁽¹⁾	Wartość wskaźnika	Jednostka wskaźnika	Jednostka produkcji ⁽²⁾	Definicja produktu ⁽²⁾	Procesy objęte wskaźnikiem emisyjności dla produktów ⁽²⁾	Właściwy kod Prodcom (rev. 1.1)	Opis
							2743125	Cynk stopowy nieobrobiony plastycznie, z wyłączeniem w postaci pyłu, proszku i płatków
2415	Amoniak	1,619	tCO ₂ /t produktu	Tona amoniaku, jako produkcja (netto) nadająca się do sprzedaży, o 100 % zawartości amoniaku	Amoniak (NH ₃) wyrażony w tonach wytworzonej ilości	Uwzględniono wszystkie procesy bezpośrednio lub pośrednio związane z produkcją amoniaku i produktu pośredniego w postaci wodoru.	24151075	Amoniak bezwodny

⁽¹⁾ Dla produktów zacienionych na jasnoszaro stwierdzono zamienną energię elektryczną i paliw. Wskaźnik emisyjności wyrażony jest w tCO₂.

⁽²⁾ Jednostki produkcji, definicje i procesy, wyróżnione na ciemnoszaro, opierają się na decyzji Komisji 2011/278/UE z dnia 27 kwietnia 2011 r. w sprawie ustanowienia przejściowych zasad dotyczących zharmonizowanego przydziału bezpłatnych uprawnień do emisji w całej Unii na mocy art. 10a dyrektywy 2003/87/WE.

Produkty, dla których w załączniku 1 pkt 2 decyzji 2011/278/UE ustalono zamiennosc energii elektrycznej i paliw⁽¹⁾

Zgodnie z załącznikiem 1 do decyzji 2011/278/UE w odniesieniu do niektórych procesów produkcyjnych istnieje zamiennosc paliw i energii elektrycznej. W odniesieniu do tych produktow okrešlanie wskaźnika emisyjności na podstawie MWh/t produktu nie jest wskazane. Zamiast tego jako punkt wyjšcia nalezy przyjac specyficzne krzywe emisji gazow cieplarnianych wyprowadzone z emisji bezpošrednich. W przypadku tych procesow wskaźniki emisyjności dla produktow zostały ustalone na podstawie sumy emisji bezpošrednich (składajacych się z emisji związanych z energią i emisji procesowych), jak równiez emisji pošrednich wynikajacych z wykorzystania wymienialnej częsci energii elektrycznej.

W tych przypadkach wskaźnik „E” we wzorze stosowanym do obliczania maksymalnej kwoty pomocy, o którym mowa w pkt 27 lit. a) wytycznych, nalezy zastapic następujacy terminem, który przekształca wskaźnik emisyjności dla produktow zgodnie z decyzją 2011/278/UE we wskaźnik wydajności zużycia energii elektrycznej na podstawie przecietnej wartosci intensywności emisji wynoszacej 0,465 tCO₂/MWh:

Istniejacy wskaźnik emisyjności dla produktow z załącznika 1 do decyzji 2011/278/UE (w tCO₂/t) x udzial odpowiednich emisji pošrednich (*) w okresie odniesienia (%) / 0,465 (tCO₂/MWh).

⁽¹⁾ Decyzja Komisji z dnia 27 kwietnia 2011 r. w sprawie ustanowienia przejściowych zasad dotyczacych zharmonizowanego przydziału bezpłatnych uprawnień do emisji w całej Unii na mocy art. 10a dyrektywy 2003/87/WE, C(2011) 2772 final (Dz.U. L 130 z 17.5.2011, s. 1).

(*) „Udział odpowiednich emisji pošrednich w okresie odniesienia” oznacza stosunek:
— odpowiednich emisji pošrednich do
— sumy wszystkich emisji bezpošrednich i odpowiednich emisji pošrednich zgodnie z art. 14 decyzji 2011/278/UE.”

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

ZAWIADOMIENIE O ZŁOŻONYM WNIOSKU O WYDANIE ZEZWOLENIA NA POSZUKIWANIE WĘGLOWODORÓW PŁYNNYCH I GAZOWYCH POD NAZWĄ „TORRENTE RIZZUTO”

DYREKCJA REGIONALNA DS. ENERGII I USŁUG UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ – WYDZIAŁ REGIONALNY DS. ENERGII

BIURO REGIONALNE DS. WĘGLOWODORÓW I GEOTERMII (U.R.I.G.)

(2012/C 387/07)

Spółka MAC OIL SpA – z siedzibą w Rzymie przy Via Lucullo 11 (kod 00187), Italia, wpisana do rejestru handlowego w Rzymie pod numerem P.IVA/C.F. 09409401008, REA 1160635 – wystąpiła z wnioskiem datowanym na dzień 15 września 2011 r. (uzupełnionym w dniu 21 maja 2012 r., a następnie w dniu 19 października 2012 r.) do Dyrekcji Regionalnej ds. Energii i Usług Publicznych (organu właściwego w sprawach zezwoleń górniczych na terytorium regionu Sycylia, z siedzibą przy via Ugo La Malfa n° 87/89, c.a.p. 90146 Palermo, Italia), o udzielenie jej – na podstawie ustawy regionalnej L.R.S. nr 14 z dnia 3 lipca 2000 r. – zezwolenia na poszukiwanie węglowodorów płynnych i gazowych pod nazwą „Torrente Rizzuto”, na obszarze o powierzchni 69 203,95 ha (692,04 km²), który znajduje się na terytorium prowincji Agrigento, Caltanissetta i Enna oraz obejmuje następujące gminy: Campobello di Licata, Licata, Ravanusa (Agrigento), Butera, Gela, Mazzarino, Riesi (Caltanissetta), Barrafranca, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia (Enna). Przedmiotowy obszar graniczy od północy z obszarem objętym zezwoleniem „Friddani” (wierzchołki „B”, „C” i „D” obszaru „Torrente Rizzuto”), od wschodu jest ograniczony obszarem objętym zezwoleniem „Passo di Piazza” (wierzchołki „E” i „F” obszaru „Torrente Rizzuto”), natomiast od południa otacza obszar objęty wnioskiem o wydanie zezwolenia „Costa del Sole” (wierzchołki „G”, „H”, „I”, „L”, „M”, „N” oraz „O” obszaru „Torrente Rizzuto”).

Granice obszaru, który jest przedmiotem wniosku o zezwolenie, określa nieregularny wielobok wyznaczony poprzez linie łączące wierzchołki „A”, „B”, „C”, „D”, „E”, „F”, „G”, „H”, „I”, „L”, „M”, „N” oraz „O”.

Odpowiednie wierzchołki określone są w następujący sposób:

- A. Wierzchołek znajdujący się na linii wybrzeża, na poziomie morza, uzyskany w wyniku przedłużenia linii przechodzącej przez wierzchołek „B” oraz punkt na wysokości 19 m na drodze prowincjonalnej nr 67 w miejscowości Sorgente del Pisciotto;
- B. Wierzchołek znajdujący się na wysokości 661 m w miejscowości Cozzo Mola di Gerasello, pokrywający się z wierzchołkiem „A” określonym w zezwoleniu „Friddani”;
- C. Wierzchołek znajdujący się na południowej krawędzi budynku „Casa Giordano”, ok. 550 m na północ-północny zachód od punktu na wysokości 429 m na południe od zabudowań Barrafranca, pokrywający się z wierzchołkiem „r” określonym w zezwoleniu „Friddani”;
- D. Wierzchołek znajdujący się na km 14 drogi przebiegającej na wschód od Mazzarino i łączącej Contrada Floresta z drogą krajową nr 117, pokrywający się z wierzchołkiem „q” określonym w zezwoleniu „Friddani”;
- E. Wierzchołek znajdujący się na północno-wschodniej krawędzi budynku o nazwie „C. Zubia Nuova” na wysokości 101 m, na południowy wschód od stacji Butera, pokrywający się z wierzchołkiem „a” określonym w zezwoleniu „Passo di Piazza”;
- F. Wierzchołek znajdujący się na linii wybrzeża, na poziomie morza, uzyskany w wyniku przedłużenia linii przechodzącej przez wierzchołek „E” oraz punkt położony na km 225 drogi krajowej nr 115, pokrywający się z wierzchołkiem „Z” określonym w zezwoleniu „Passo di Piazza”;
- G. Wierzchołek określony przez punkt przecięcia linii wybrzeża i przedłużenia prostej przechodzącej przez wierzchołki „I” oraz „H”, pokrywający się z wierzchołkiem określonym w zezwoleniu „Costa del Sole”;
- H. Wierzchołek określony przez punkt trygonometryczny na wysokości 75 m „Torre Manfria”, odpowiadający wierzchołkowi „C” określonemu we wniosku o wydanie zezwolenia „Costa del Sole”;
- I. Wierzchołek określony przez punkt trygonometryczny na wysokości 289 m „Rocca d’Adamo”, odpowiadający wierzchołkowi „B” określonemu we wniosku o wydanie zezwolenia „Costa del Sole”;
- L. Wierzchołek znajdujący się na południowo-zachodniej krawędzi budynku „Casa Savorni” na wysokości 100 m, odpowiadający wierzchołkowi „A” określonemu w zezwoleniu „Costa del Sole”;
- M. Wierzchołek znajdujący się na południowo-zachodniej krawędzi budynku „Casa La Tenutella” na wysokości 59 m, odpowiadający wierzchołkowi „G” określonemu we wniosku o wydanie zezwolenia „Costa del Sole”;

N. Wierzchołek określony przez punkt trygonometryczny na wysokości 18 m „Castello di Falconara”, odpowiadający wierzchołkowi „F” określonemu we wniosku o wydanie zezwolenia „Costa del Sole”;

O. Wierzchołek określony przez punkt przecięcia linii wybrzeża i przedłużenia prostej przechodzącej przez wierzchołki „M” oraz „N”, odpowiadający wierzchołkowi „E” określonemu w zezwoleniu „Costa del Sole”.

Współrzędne geograficzne

Wierzchołek	Szer. geogr. płn.	Długość geogr. wsch. (M. Mario)
A	1° 23' 54,92"	37° 07' 33,37"
B	1° 46' 45,6"	37° 27' 39"
C	1° 45' 16,98"	37° 21' 56,37"
D	1° 51' 25,54"	37° 16' 54,67"
E	1° 44' 07,44"	37° 07' 57,24"
F	1° 41' 59,51"	37° 05' 45,11"
G	1° 41' 08,14"	37° 05' 31,11"
H	1° 41' 11,19"	37° 05' 59,19"
I	1° 43' 35,59"	37° 09' 41,35"
L	1° 42' 23,39"	37° 09' 49,96"
M	1° 38' 33,56"	37° 08' 41,63"
N	1° 36' 03,05"	37° 06' 29,39"
O	1° 35' 57,97"	37° 06' 25,14"

Zainteresowane podmioty mogą złożyć wniosek o zezwolenie dotyczący tego samego obszaru w ciągu 90 dni od dnia opublikowania niniejszego zawiadomienia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*. Wnioski otrzymane po tej dacie nie zostaną uwzględnione. Dekret przyznający zezwolenie na prace poszukiwawcze zostanie przyjęty w ciągu sześciu miesięcy po ostatecznym terminie zgłaszania ewentualnych wniosków konkurencyjnych. Zgodnie z art. 5 ust. 1 dyrektywy 94/22/WE informuje się ponadto, że kryteria, na podstawie których wydawane są zezwolenia na wydobywanie i prace poszukiwawcze oraz koncesje na eksploatację, zostały już opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 396 z dnia 19 grudnia 1998 r., z odesłaniem do przepisów dekretu prezydenta Republiki nr 625 z dnia 25 listopada 1996 r. (opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 293 z dnia 14 grudnia 1996 r. – *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana*) w sprawie transpozycji wyżej wymienionej dyrektywy do krajowego porządku prawnego oraz jej wykonania, a także zostały dokładnie określone we wspomnianej ustawie regionu Sycylia nr 14 z dnia 3 lipca 2000 r. (opublikowanej w *Dzienniku Urzędowym regionu Sycylia* (*Gazzetta ufficiale della Regione Siciliana*) nr 32 z dnia 7 lipca 2000 r.).

Warunki i wymogi dotyczące prowadzenia i zaprzestania działalności określa wyżej wymieniona ustawa regionu Sycylia nr 14 z dnia 3 lipca 2000 r. oraz standardowa specyfikacja techniczna (*Disciplinare Tipo*) przyjęta dekretem nr 91 z dnia 30 października 2003 r. i dekretem nr 88 z dnia 20 października 2004 r. przez *Assessore per l'Industria* i opublikowana w *Gazecie Urzędowej regionu Sycylia* (*Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana*), odpowiednio nr 49, część I, z dnia 14 listopada 2003 r. i nr 46, część I, z dnia 5 listopada 2004 r.

Zainteresowane podmioty mogą zapoznać się z dokumentacją dotyczącą wniosku, która udostępniana jest na życzenie w Biurze Regionalnym ds. Węglowodorów i Geotermii Wydziału Regionalnego ds. Przemysłu i Górnictwa (Via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo, Italia).

Salvatore GIORLANDO

Główny inżynier

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 387/08)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„LENTILLES VERTES DU BERRY”

NR WE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

2. Rodzaj zmiany (zmian):

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

3. Zmiana (zmiany):

Opis produktu

- zmiana rozmiaru nasion soczewicy: aby zapewnić jednolitość rozmiaru i równomierność gotowania soczewicy, należy wykluczyć ziarna o wielkości poniżej 4 mm,
- zwiększenie parametru dotyczącego kategorii „uszkodzenia ziaren” z 0 % do 0,2 %: wynika to z faktu, że ze względu na wzrost częstotliwości występowania suszy w obszarze geograficznym, ryzyko uszkodzeń ziaren jest większe. Poziom 0,2 % pozwala na uzyskanie produktu wysokiej jakości z jednoczesnym uwzględnieniem ograniczeń technicznych.

Metoda produkcji

- zniesienie terminu zbioru; doświadczenie dwóch ostatnich lat gospodarczych z późnymi zbiorami spowodowało wydłużenie okresu zbioru. W celu określenia etapu dokonywania zbiorów zachowano tylko kryterium maksymalnej wilgotności soczewicy w momencie zbioru (18 %),
- dodanie ustępu dotyczącego fumigacji soczewicy po zbiorze, która jest konieczna w celu zachowania bezpiecznej, solidnej i właściwej jakości handlowej w odniesieniu do ryzyka obecności owadów,
- dodanie ustępu dotyczącego określenia okresu pakowania „Lentilles vertes du Berry”. Okres ten jest ograniczony do jednego roku licząc od dnia 1 września roku n do dnia 31 sierpnia roku n + 1, ponieważ soczewica jest zwykle zbierana w lipcu. Okres ten wiąże się z datą minimalnej trwałości ograniczoną do 2 lat od daty każdego pakowania i pozwala zagwarantować świeżość produktów będących w sprzedaży i niezmienną jakość produktu. Ponadto możliwość pakowania poprzedniego zbioru do dnia 31 sierpnia pozwala uniknąć sytuacji braku dostępności produktu końcowego w momencie zmiany zbiorów (czas niezbędny na fumigację i sortowanie nowych zbiorów),
- uwzględnienie specyfikacji obowiązkowego pakowania „Lentilles vertes du Berry” wyłącznie w worki do ładunków masowych i na obszarze geograficznym objętym chronionym oznaczeniem geograficznym. Soczewica luzem, sortowana zgodnie z normami dotyczącymi produktu końcowego, może być pakowana w worki do ładunków masowych przeznaczone albo dla zewnętrznych podmiotów pakujących w celu pakowania jednostkowego, albo dla sektorów specjalizujących się w daniach gotowych. Pakowanie w worki do ładunków masowych na tym obszarze daje lepszą gwarancję rozpoznania i identyfikowalności partii.

Wymogi krajowe

Zaktualizowano treść specyfikacji, do której dodano rozdział „Wymogi krajowe” zawierający podstawowe punkty kontrolne.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LENTILLES VERTES DU BERRY”

NR WE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Lentilles vertes du Berry”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**
Francja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**
 - 3.1. *Rodzaj produktu:*
Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone
 - 3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*
„Lentilles vertes du Berry” są to suszone nasiona rośliny strączkowej *Lens culinaris*, odmiany Anicia. Nasiona mają średnicę od 4 mm do 6 mm i grubość od 2 mm do 2,5 mm. Są koloru ciemnozielonego, w większym lub mniejszym stopniu pokryte niebieskimi żyłkami. Po sortowaniu nasiona muszą w jak największym stopniu odpowiadać następującym cechom:
 - wilgotność: $\leq 16\%$,
 - zanieczyszczenia: $\leq 0,2\%$, w tym substancje mineralne $\leq 0,001$ na tysiacy,
 - nasiona połamane lub pokruszone $\leq 0,8\%$,
 - odłamki nasion $\leq 0,2\%$,
 - nasiona uszkodzone $\leq 0,8\%$,
 - nasiona niedopuszczalne $\leq 0,1\%$.Nasiona soczewicy mają dużą zawartość białka (średnio 31 %).
Gotuje się je nie dłużej niż 30 minut.
 - 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*
Nie dotyczy
 - 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*
Nie dotyczy
 - 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*
Uprawa
Zbiory
Przechowywanie przed fumigacją i sortowaniem selektywnym
Fumigacja
Sortowanie selektywne
 - 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*
Pakowanie w worki do ładunków masowych również odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym i dotyczy wyłącznie produktu luzem sortowanego zgodnie z normami dotyczącymi produktu końcowego. Worki do ładunków masowych są przeznaczone dla zewnętrznych podmiotów pakujących w celu pakowania jednostkowego (opakowania jednostkowe dla konsumentów, zakłady żywienia zbiorowego) lub dla sektorów specjalizujących się w daniach gotowych.

Pakowanie w worki do ładunków masowych na obszarze geograficznym daje lepszą gwarancję rozpoznania i identyfikowalności partii, ponieważ jest bezpieczniejsze niż przewóz luzem pojazdami ciężarowymi. Tym samym ryzyko pomieszania zostaje zminimalizowane.

Pakowanie w opakowania jednostkowe dla konsumentów i wysyłka „Lentilles vertes du Berry” mogą odbywać się na obszarze objętym ChOG lub być zlecane zewnętrznym podmiotom pakującym (poza obszarem objętym ChOG).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykieta produktu ChOG zawiera:

- nazwę środka spożywczego: „Lentilles vertes du Berry”,
- nazwę i adres organu certyfikującego poprzedzone słowami „certyfikowany przez...”,
- unijne logo ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar obejmuje 49 gmin krainy Berry położonych w departamentach Indre i Cher.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St. Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

5.1.1. Czynniki glebowe

„Lentilles vertes du Berry” uprawiana jest na glebach gliniasto-wapiennych, które mogą należeć do rędzin lub gleb brunatnych wapiennych. Gleby są w dobrym stanie pod względem hydromorficznym, przepuszczalne, zasobne w substancje organiczne, niezbyt zwięzłe. Posiadają one średnią rezerwę wody (60–100 mm), która sprzyja dojrzewaniu soczewicy.

Są to gleby niezbyt głębokie umożliwiające wydajny wzrost rośliny, co przyczynia się do doskonałych plonów: średnio ponad 20 kwintali w ciągu ostatnich 15 lat. Odnotowano nawet rekordowe plony, na przykład liczące średnio blisko 40 kwintali, na glebach, które nie są uznawane za doskonałe do uprawy zbóż, i to bez nawadniania i nawożenia.

Gleby gliniasto-wapienne są zatem w dobrym stanie, łatwe w uprawie i doskonale nadają się do uprawy soczewicy.

5.1.2. Czynniki klimatyczne

Pod względem klimatycznym obszar geograficzny znajduje się w zasięgu klimatu umiarkowanego z regularnymi opadami wiosną i wysokimi temperaturami (27–30 °C) począwszy od końca czerwca.

5.1.3. Czynniki ludzkie

W latach pięćdziesiątych, na obszarze Champagne Berrichonne, opracowano pierwsze techniki upraw poprawiające jakość i plony soczewicy zielonej. Umiejętności te rozpowszechniły się wśród producentów „Lentilles vertes du Berry”, przyczyniając się do rozwoju tej uprawy na obszarze geograficznym objętym ChOG.

Uprawa rozwinęła się w latach sześćdziesiątych, kiedy w regionie osiadło wielu rolników, a w 1983 r. osiągnęła powierzchnię 7 200 hektarów, co stanowi 79 % produkcji soczewicy we Francji.

Od 1994 r. i od czasu utworzenia stowarzyszenia „Lentilles vertes du Berry” oraz w związku z uznaniem ChOG w 1998 r. wielkość upraw „Lentilles vertes du Berry” objętych ChOG stale rośnie. Produkcja objęta ChOG rozpoczęła się od około 170 hektarów, a obecnie utrzymuje się na poziomie około 400 hektarów.

Umiejętności producentów „Lentilles vertes du Berry” obejmują:

- uprawę soczewicy na glebach gliniasto-wapiennych,
- gęstość siewu dostosowaną do rodzaju gleby,
- kontrolę odchwaszczania dostosowanego do tego rodzaju uprawy i umożliwiającego ograniczenie ryzyka szarej pleśni,
- jednorodną dojrzałość nasion soczewicy przed zbiorem,
- jakość sortowania mającego na celu eliminację nasion pokruszonych, połamanych i uszkodzonych.

5.2. Specyfika produktu:

5.2.1. Cechy specjalne

„Lentilles vertes du Berry” charakteryzuje się ciemnozielonym kolorem łupin z niebieskimi żyłkami. Nasiona mają cienką i miękką skórkę z mięsistym owocem o słodkim zapachu i kasztanowym smaku.

Skrupulatne sortowanie selektywne „Lentilles vertes du Berry” pozwala uzyskać jednolity rozmiar nasion (o średnicy od 4 mm do 6 mm), wyeliminować wszelkie nieczystości i zagwarantować brak substancji mineralnych (maksymalna zawartość = 0,001 na tysiąc).

Jednorodny rozmiar sprzyja jednolitemu i szybkiemu gotowaniu „Lentilles vertes du Berry”, co stanowi kryterium, na które często powołują się konsumenci i przetwórcy.

5.2.2. Renoma

Dzięki ekspansji upraw nasiona „Lentilles vertes du Berry” zdobyły uznanie na szczeblu lokalnym, a następnie regionalnym. To uznanie zostało zmierzone w 1993 r. w ankiecie, w której 31 % respondentów zadeklarowało spontanicznie, że zna „Lentilles vertes du Berry”, a 51 % respondentów udzieliło takiej odpowiedzi po sugestii ankietera.

„Lentilles vertes du Berry” stały się elementem lokalnego sektora turystycznego:

- utworzenie domu soczewicy w Chouday. Z tej gminy pochodził rolnik, który jako pierwszy zasiał soczewicę,
- utworzenie w 1993 r. bractwa: *Confrérie des Fins Mangeux d’Lentilles vertes du Berry* (Bractwo Smakoszy Lentilles vertes du Berry), którego celem jest promowanie „Lentilles vertes du Berry”,
- ustanowienie święta soczewicy w 1993 r. Święto odbywa się w Vatan, w departamencie Indre, w drugi weekend września, co pozwala zaprezentować wczesną soczewicę.

Jeżeli chodzi o gastronomię, od 1972 r. „Lentilles vertes du Berry” pojawiają się w dziennikach krajowych (Le Figaro) dzięki oryginalnej kreacji Alaina Nonneta, francuskiego mistrza kuchni z restauracji La Cognette w Issoudun, który przygotował krem z soczewicy z Berry. Odtąd zupa ta stała się prawdziwym kulinarnym punktem odniesienia, o którym wspomina się w wielu książkach kucharskich, a nawet w publikacji wydawnictwa Larousse poświęconej kuchni regionalnej. W 2004 r. krem z soczewicy był również tematem konkursu na najlepszego kucharza czeladnika w Europie.

Restauratorzy z Tables gourmandes du Berry również aktywnie przyczynili się do renomy „Lentilles vertes du Berry”, umieszczając ten produkt regionalny w swoich jadłospisach.

Powstały liczne partnerstwa z restauratorami, a każdy lokal umieszcza „Lentilles vertes du Berry” na czołowym miejscu w swoim jadłospisie.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Gleby gliniasto-wapienne mają wyraźny wpływ na jednorodność zielonego koloru soczewicy i jej rozmiar. Dobry stan gleb pod względem hydromorficznym oraz fakt, że są one niezbyt zwarte i przepuszczalne, ułatwia prowadzenie upraw i przyczynia się do walki z chorobami.

Ze względu na umiarkowane warunki klimatyczne rośliny nie są narażone na stres. Wysokie temperatury pod koniec cyklu uprawy szybko zatrzymują kwitnienie, co przyczynia się do równomiernej dojrzałości.

Korelacja warunków klimatycznych z tym rodzajem gleby zapewnia równomierną dojrzałość oraz jednolity rozmiar i kolor nasion.

Uprawa na glebach gliniasto-wapiennych jest przy tym łatwa, co ogranicza obecność substancji mineralnych w zbiorach. Umiejętności w zakresie sortowania soczewicy rozwinięte na obszarze objętym ChOG mają również swój wkład w tę szczególną właściwość, jaką jest brak substancji mineralnych w produkcie końcowym.

Ponadto ten rodzaj gleby, w przeciwieństwie do kwaśniejszych lub cięższych gleb górskich, nadaje „Lentilles vertes du Berry” słodki zapach i lekko kasztanowy smak, które bardzo cenią konsumenci. Wielu z nich mówi, że soczewica ta posiada delikatny smak, który wyróżnia ją spośród innych soczewic.

To zatem właściwości glebowe występujące na tym obszarze geograficznym w połączeniu z technikami uprawy opracowywanymi od trzydziestu lat przez rolników z regionu nadają lokalnej produkcji szczególne cechy. Dzięki pracy Paula Dufoura służącej rozwojowi tej uprawy, która doskonale przystosowała się do gliniasto-wapiennych gleb na obszarze objętym ChOG, poprawie uległy plony i jakość produktu. Tak narodziła się renoma „Lentilles vertes du Berry”, która nie przestaje się umacniać, dzięki podkreślaniu wartości gastronomicznej tego produktu przez regionalnych restauratorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 387/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

NR WE: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: kontrola zgodności ze specyfikacją produktu

2. Rodzaj zmian:

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

3. Zmiana (zmiany):

- 3.1. Zmienia się ustęp B) „Opis produktu” specyfikacji w celu włączenia gatunku „*Scomber colias*” jako surowca oraz dopuszczenia stosowania solanki z zawartością soli poniżej jednego procenta jako zalewy:

Proponuje się włączenie gatunku *Scomber colias* jako surowca dla produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Caballa de Andalucía” w oparciu o zmiany naukowego stanu wiedzy oraz o fakt, że gatunek ten został uznany przez niektórych taksonomistów specjalizujących się w rybach jako gatunek odrębny od gatunku *Scomber japonicus*, o czym mowa w publikacji naukowej pod tytułem „Phylogenetic differentiation between Atlantic *Scomber colias* and Pacific *Scomber japonicus* based on nuclear DNA sequences” opracowanej przez Carlosa Infante, Enrique Blanco, Eugenio Zausti, Anielę Crespo i Manuela Manchado i opublikowanej w piśmie „Genetica” (2007) tom 130, numer 1, 1-8 DOI: 10.1007/s10709-006-0014-5.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 3.2. W taksonomii klasycznej wyróżnia się trzy gatunki rodzaju „Scomber”: „S. scombrus”, „S. australasicus” i „Scomber japonicus”. W oparciu o zmianę stanu wiedzy naukowej zdecydowano się nazwać wędrowny gatunek rodzaju „Scomber”, który zwyczajowo występuje w Oceanie Atlantyckim, „Scomber colias”. Nazwę „Scomber japonicus” zachowano dla odmiany występującej zwyczajowo w Oceanie Spokojnym i Indyjskim. Obie te odmiany nadają się do wyrobu przedmiotowego produktu:

Proponuje się zatwierdzenie stosowania solanki z zawartością soli poniżej jednego procenta jako zalewy w konserwie „Caballa de Andalucía” w sosie własnym.

Surowiec wykorzystywany do wyrobu konserw pozostaje bez zmian: *Scomber japonicus* i *Scomber colias*, a proces produkcji nadal jest procesem tradycyjnym, takim samym jak proces stosowany do produkcji produktów konserwowych z oliwą/olejem, nie zmieniający właściwości produktu. Jedyną zmianą jest zmiana zalewy polegająca na wykorzystaniu solanki pochodzącej z wody po gotowaniu o zawartości soli poniżej jednego procenta.

- 3.3. Zmienia się ustęp C) „Określenie obszaru geograficznego” specyfikacji włączając do niego gminę miejską Chiclana de la Frontera:

Poprawiony został błąd odkryty w streszczeniu i w specyfikacji dotyczący gminy miejskiej Chiclana de la Frontera w prowincji Kadyks. Gmina ta została uwzględniona w dokumentacji przekazanej Komisji Europejskiej dnia 29 czerwca 2004 r. i ze względu na błąd ludzki nie została włączona do ostatnich dokumentów przekazanych do publikacji.

- 3.4. Zmienia się brzmienie ustępu D) „Dowód, że dany produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”:

Ponieważ zmienił się organ dokonujący oceny zgodności, zmienia się brzmienie niniejszego ustępu, tak aby zawarto w nim dokładny opis przeprowadzanych kontroli, bez wyraźnego wskazania nazwy organu, który te kontrole przeprowadza. Zmiana ta wynika z faktu, że organ ten może się zmieniać.

- 3.5. Zmienia się brzmienie ustępu E) „Opis metody otrzymywania produktu”, aby uwzględnić w nim możliwość stosowania solanki jako zalewy w opakowaniu oraz rodzaje stosowanych opakowań:

Punkt Opakowania otrzymuje brzmienie:

„Ryby w postaci filetów, bez skóry i ości, w zalewie z oliwy, oleju lub solanki, zapakowane w okrągłe lub prostokątne puszki metalowe lub w szklane słoiki.”.

- 3.6. Zmienia się ustęp G) „Kontrola zgodności z wymogami specyfikacji”:

Aby dostosować brzmienie tego ustępu do informacji przekazanych Komisji Europejskiej, w systemie urzędowych kontroli jakości obowiązującym w Andaluzji, który stanowi element wieloletniego planu kontroli, uwzględnia się adres strony internetowej Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego autonomicznych władz Andaluzji (Junta de Andalucía), na której znaleźć można nazwy podmiotów mających za zadanie przeprowadzanie kontroli zgodności z wymogami specyfikacji.

- 3.7. Zmienia się ustęp H) „Zasady etykietowania” specyfikacji:

Zmienia się brzmienie niniejszego akapitu i włącza się do niego logotyp „Caballa de Andalucía”. Zmieniony akapit otrzymuje brzmienie:

„Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Caballa de Andalucía« obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie: »Indicación Geográfica Protegida« oraz symbol wspólnotowy i nazwę »Caballa de Andalucía«, wraz z wszelkimi innymi informacjami, które wymagane są powszechnie na mocy obowiązujących przepisów.”.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia przez ludzi, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Komisję Regulacyjną (Consejo Regulador). Etykieta ta zostaje naniesiona na opakowanie w danym zakładzie produkcyjnym w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.”.

3.8. Zmienia się ustęp I) „Wymogi określone w przepisach”:

Przepisy określone w specyfikacji aktualizuje się stosownie do prawodawstwa obowiązującego na dzień dzisiejszy.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

NR WE: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Caballa de Andalucía”

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

Hiszpania

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

3.1. *Rodzaj produktu:*

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

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

Konserwowy filet z makreli, w zalewie z oliwy, oleju lub w sosie własnym, przygotowany metodą tradycyjną.

Produkt konserwowy najwyższej jakości, o barwie biało-szarej, zwartej, delikatnej i soczystej konsystencji, o przyjemnym zapachu i bardzo charakterystycznym smaku ryby tłustej.

Konserwowane filety makreli występują w trzech postaciach zależnie od zastosowanej zalewy: oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub wody z gotowania. Pakowane są w okrągłe lub prostokątne opakowania metalowe oraz w szklane słoiki.

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

Ryby wykorzystywane jako surowiec do konserw pochodzą z gatunku *Scomber japonicus* i *Scomber colias*; są to ryby o wrzecionowatej i podłużnej budowie ciała, spiczastym kształcie głowy i zwężonym trzonie ogona. Posiadają one dwie wyraźnie oddzielone płetwy grzbietowe, a ich głowa i korpus pokryte są drobną łuską. Ubarwienie ryb jest zielonkawoniebieskie z wąskimi falistymi czarnymi liniami i plamkami, natomiast ich część brzuszna i boki są srebrzysto-żółte z niebieskawo-szarymi plamkami. Osiągają one średnio od 20 cm do 30 cm długości.

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

—

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

Konserwy przygotowywane są metodą tradycyjną, która stosowana była w Andaluzji już w starożytności. Skóra jest zdejmowana z makreli ręcznie, bez użycia produktów chemicznych. Dzięki temu otrzymywany jest produkt najwyższej jakości o barwie biało-szarej a przy tym zachowuje on wszystkie swoje właściwości.

Jako zalewę stosuje się wyłącznie solankę (o zawartości soli poniżej jednego procenta), oliwę z oliwek lub olej słonecznikowy.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Caballa de Andalucía” obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie: „Indicación Geográfica Protegida”, nazwę „Caballa de Andalucía” oraz logotyp Unii Europejskiej. Jednocześnie należy koniecznie umieścić na nich anagram chronionej nazwy pochodzenia przedstawiony poniżej, który należy obowiązkowo stosować na wszystkich produktach „Caballa de Andalucía” chronionych tym oznaczeniem.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia przez ludzi, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Komisję Regulacyjną (Consejo Regulador). Etykieta ta zostaje naniesiona na opakowanie w danym zakładzie produkcyjnym w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar wyrobu produktu znajduje się w gminach miejskich: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar w prowincji Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa w prowincji Kadyks; Almúñecar i Motril w prowincji Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría w prowincji Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella i Vélez-Málaga w prowincji Málaga.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Konserwy z makreli muszą być wyrabiane w zakładach produkcyjnych położonych w środowisku geograficznym obszaru produkcji, z zachowaniem cech określonych w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do tradycyjnego sposobu wyrobu zgodnego z metodami i procesami stosowanymi w przeszłości, które pozwalają rybie zachować jej naturalne właściwości.

W ramach procesu wyrobu produktu szczególną rolę odgrywa proces ręcznego usuwania skóry realizowany przez specjalnie przysposobiony wykwalifikowany personel, a wiedzę na temat sposobu wykonywania tego zabiegu przekazuje się tradycyjnie z pokolenia na pokolenie.

5.2. *Specyfika produktu:*

Tradycyjne metody, przy pomocy których otrzymuje się produkt „Caballa de Andalucía”, pozwalają zachować wszystkie cechy naturalne tego produktu, dzięki czemu wyróżnia się on zwartą, delikatną i soczystą konsystencją, przyjemnym zapachem i bardzo charakterystycznym smakiem ryby tłustej.

Jako surowiec do produkcji konserw wykorzystuje się wskazane powyżej gatunki makreli, które są gatunkami migrującymi. Mimo tego występują one regularnie u wybrzeży wskazanego obszaru geograficznego.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Historia połowów gatunków migrujących na południu Hiszpanii sięga trzy tysiące lat wstecz, do czasów gdy Fenicjanie i Tarteżanie rozpoczęli poławianie tuńczyka, tazara i makreli przy użyciu niewielkich sieci, prostych okrężnic oraz dobrze znanych sznurów z hakami. Oprócz połowów należy również wspomnieć o znaczeniu, jakie dla wspomnianych gatunków migrujących ma przemysł przetwórczy, którego początki sięgają I w. n.e. W fabrykach położonych wzdłuż andaluzyjskiego wybrzeża przetwarzano wszelkie odmiany tuńczyka i makreli. Jednym z wielu przykładów są powszechnie znane ruiny Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), gdzie do dziś przetrwały widoczne zbiorniki. Konserwowanie produktów rybołówstwa, przyrządzanych z gatunków poławianych w przedmiotowym obszarze, od niepamiętnych czasów stanowi w Andaluzji tradycję, która przetrwała do dziś. Dzięki zachowaniu tradycyjnych metod produkcji, otrzymuje się produkty o wysokiej jakości. Wyróżniają je stosowane surowce i tradycyjna forma produkcji, które nadają produktowi określone cechy organoleptyczne, dzięki którym otrzymywane konserwy są wysoce wartościowym i bezpiecznym produktem spożywczym.

Nieprzemysłowy sektor produktów konserwowych jest zdominowany przez małe i średnie przedsiębiorstwa rodzinne zarządzane przez założycieli lub ich potomków, dzięki czemu możliwe było zachowanie tradycyjnych metod produkcji. Długotrwałe tradycje tego przemysłu w Andaluzji oraz tajniki produkcji nieprzemysłowej przekazywane z ojca na syna stanowią gwarancję kwalifikacji siły roboczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Caballa.pdf

lub

bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego (Consejería de Agricultura y Pesca): (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción” /„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”; specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do ogłoszenia o konkursie otwartym EPSO/AST/125/12**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 384 z dnia 13 grudnia 2012 r.)

(2012/C 387/10)

Publikację ogłoszenia o konkursie otwartym EPSO/AST/125/12 należy uważać za nieważną i niebyłą.

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>

