

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 77



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 56

15 marca 2013

<u>Powiadomienie nr</u>	<u>Spis treści</u>	<u>Strona</u>
-------------------------	--------------------	---------------

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2013/C 77/01	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń ⁽¹⁾	12

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2013/C 77/04	Kursy walutowe euro	17
--------------	---------------------------	----

PL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG*(Ciąg dalszy na następnej stronie)*

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

Komisja Europejska

2013/C 77/05	Zawiadomienie o wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych	18
--------------	---	----

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2013/C 77/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾ ...	20

INNE AKTY

Komisja Europejska

2013/C 77/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	21
2013/C 77/09	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	25
2013/C 77/10	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	29

Sprostowania

2013/C 77/11	Sprostowanie do Porozumienia administracyjnego z Radą Europy w sprawie wykorzystania godła europejskiego przez osoby trzecie (Dz.U. C 271 z 8.9.2012)	35
--------------	---	----



⁽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)

(2013/C 77/01)

Data przyjęcia decyzji	19.12.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.34940 (12/N)	
Państwo członkowskie	Włochy	
Region	Siracusa	Artykuł 107 ust. 3 lit. a)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Porto di Augusta	
Podstawa prawna	—	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc <i>ad hoc</i>	—
Cel pomocy	Rozwój regionalny	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 100,08 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	68,87 %	
Czas trwania	Do 31.12.2025	
Sektory gospodarki	Transport morski i wodny przybrzeżny towarów	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	28.11.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35253 (12/N)	
Państwo członkowskie	Hiszpania	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Podstawa prawna	<p>1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito.</p> <p>2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos</p> <p>3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización</p> <p>4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera</p>	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc <i>ad hoc</i>	Groupe BFA/Bankia
Cel pomocy	Zaradzenie poważnym zakłóceniom w funkcjonowaniu gospodarki	
Forma pomocy	Inne formy pozyskiwania kapitału – Nabycie akcji zwykłych i innych instrumentów zamiennych; przeniesienie aktywów o obniżonej wartości na rzecz Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Budżet	Całkowity budżet: 36,20 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	28.11.2012–31.12.2017	
Sektory gospodarki	Działalność finansowa i ubezpieczeniowa	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	<p>Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA</p> <p>Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA</p>	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	11.12.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35487 (12/N)	
Państwo członkowskie	Polska	
Region	Śląskie	Artykuł 107 ust. 3 lit. a)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Podstawa prawna	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc <i>ad hoc</i>	Classen-Pol SA
Cel pomocy	Pomoc na ratowanie	
Forma pomocy	Kredyt preferencyjny	
Budżet	Całkowity budżet: 11 PLN (w mln)	
Intensywność pomocy	100 %	
Czas trwania	Od 11.12.2012	
Sektory gospodarki	Produkcja pozostałych wyrobów stolarskich i ciesielskich dla budownictwa	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	19.12.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35545 (12/N)	
Państwo członkowskie	Dania	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjobbonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Podstawa prawna	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Zatrudnienie	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 64 300 DKK (w mln) Budżet roczny: 8 037 DKK (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	1.1.2013–31.12.2020	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	17.12.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35667 (12/N)	
Państwo członkowskie	România	
Region	România	Artykuł 107 ust. 3 lit. a)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Podstawa prawna	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Rozwój regionalny, Zatrudnienie	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	—	
Intensywność pomocy	50 %	
Czas trwania	1.1.2013–31.12.2013	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE

Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/C 77/02)

Data przyjęcia decyzji	5.2.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.34611 (12/N)	
Państwo członkowskie	Zjednoczone Królestwo	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Podstawa prawna	Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change Localism Act 2011 — for Local Authorities Scotland Act 1998 — for Scottish Government Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Ochrona środowiska, Oszczędność energii	
Forma pomocy	Pozostałe, Gwarancja, Kredyt preferencyjny	
Budżet	Całkowity budżet: 600 GBP (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	28.1.2013–27.1.2018	
Sektory gospodarki	Działalność trustów, funduszy i podobnych instytucji finansowych	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	<p>Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM</p> <p>Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM</p> <p>HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM</p>	

	<p>Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM</p> <p>Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM</p> <p>Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM</p>
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	20.12.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35368 (12/N)	
Państwo członkowskie	Węgry	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Podstawa prawna	<p>— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)</p> <p>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)</p> <p>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről</p>	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Kultura, Ochrona dziedzictwa	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 6 000 HUF (w mln) Budżet roczny: 1 500 HUF (w mln)	
Intensywność pomocy	100 %	
Czas trwania	1.1.2013–30.4.2016	
Sektory gospodarki	Działalność bibliotek, archiwów, muzeów oraz pozostała działalność związana z kulturą	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	23.1.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.35686 (12/N)	
Państwo członkowskie	Finlandia	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Podstawa prawna	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Ochrona środowiska	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 100 EUR (w mln) Budżet roczny: 50 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	50 %	
Czas trwania	1.1.2013–31.12.2014	
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	22.1.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.35852 (12/N)	
Państwo członkowskie	Cypr	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Podstawa prawna	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Zarządzenie poważnym zakłóceniom w funkcjonowaniu gospodarki	
Forma pomocy	Gwarancja	
Budżet	Całkowity budżet: 6 000 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	22.1.2013–30.6.2013	
Sektory gospodarki	Działalność finansowa i ubezpieczeniowa	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	6.2.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.35957 (12/N-2)	
Państwo członkowskie	Niemcy	
Region	Niedersachsen, Bremen	Artykuł 107 ust. 3 lit. c)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Podstawa prawna	—	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Kultura	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia, Kredyt preferencyjny	
Budżet	Całkowity budżet: 61 EUR (w mln) Budżet roczny: 12,20 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	100 %	
Czas trwania	1.1.2013–31.12.2017	
Sektory gospodarki	Działalność związana z filmami, nagraniami wideo i programami telewizyjnymi	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	—	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE**Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2013/C 77/03)

Data przyjęcia decyzji	20.11.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.33989 (12/NN)	
Państwo członkowskie	Włochy	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Podstawa prawna	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc indywidualna	Poste Italiane SpA
Cel pomocy	Usługi świadczone w ogólnym interesie gospodarczym	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 1 550 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	1.1.2009–31.12.2011	
Sektory gospodarki	Działalność pocztowa objęta obowiązkiem świadczenia usług powszechnych (operatora publicznego)	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	5.2.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.34235 (12/N)	
Państwo członkowskie	Polska	
Region	Warszawski (SRE 2001)	Artykuł 107 ust. 3 lit. c)
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)	
Podstawa prawna	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Rodzaj środka pomocy	Pomoc <i>ad hoc</i>	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Cel pomocy	Rozwój sektorowy	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 212,02 PLN (w mln)	
Intensywność pomocy	44,90 %	
Czas trwania	—	
Sektory gospodarki	Transport rurociągowy	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	6.7.2012	
Numer środka pomocy państwa	SA.35002 (12/N)	
Państwo członkowskie	Grecja	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Podstawa prawna	Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Zarządzenie poważnym zakłóceniom w funkcjonowaniu gospodarki	
Forma pomocy	Gwarancja, Inne formy pozyskiwania kapitału	
Budżet	Całkowity budżet: 98 000 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	Do 31.12.2012	
Sektory gospodarki	Działalność finansowa i ubezpieczeniowa	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ministry of Finance Υπουργείο Οικονομικών Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data przyjęcia decyzji	24.1.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.35595 (12/N)	
Państwo członkowskie	Słowenia	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Podstawa prawna	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Kultura	
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia	
Budżet	Całkowity budżet: 21 EUR (w mln) Budżet roczny: 4,20 EUR (w mln)	
Intensywność pomocy	100 %	
Czas trwania	1.1.2013–31.12.2017	
Sektory gospodarki	Wydawanie książek i periodyków oraz pozostała działalność wydawnicza, z wyłączeniem w zakresie oprogramowania	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Inne informacje	—	

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

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

Data przyjęcia decyzji	11.2.2013	
Numer środka pomocy państwa	SA.35943 (12/N)	
Państwo członkowskie	Polska	
Region	—	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków	
Podstawa prawna	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy	—
Cel pomocy	Zarządzenie poważnym zakłóceniom w funkcjonowaniu gospodarki	
Forma pomocy	Inne formy pozyskiwania kapitału	
Budżet	Całkowity budżet: 160 000 PLN (w mln)	
Intensywność pomocy	—	
Czas trwania	Do 30.6.2013	
Sektory gospodarki	Działalność finansowa i ubezpieczeniowa	
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Inne informacje	—	

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

14 marca 2013 r.

(2013/C 77/04)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2937	AUD	Dolar australijski	1,2495
JPY	Jen	124,79	CAD	Dolar kanadyjski	1,3279
DKK	Korona duńska	7,4575	HKD	Dolar Hongkongu	10,0370
GBP	Funt szterling	0,86570	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5811
SEK	Korona szwedzka	8,3784	SGD	Dolar singapurski	1,6193
CHF	Frank szwajcarski	1,2347	KRW	Won	1 438,38
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	11,9594
NOK	Korona norweska	7,5320	CNY	Yuan renminbi	8,0415
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,5846
CZK	Korona czeska	25,615	IDR	Rupia indonezyjska	12 553,58
HUF	Forint węgierski	305,30	MYR	Ringgit malezyjski	4,0246
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	52,574
LVL	Łat łotewski	0,7013	RUB	Rubel rosyjski	39,8412
PLN	Złoty polski	4,1549	THB	Bat tajlandzki	38,358
RON	Lej rumuński	4,3981	BRL	Real	2,5460
TRY	Lir turecki	2,3456	MXN	Peso meksykańskie	16,0628
			INR	Rupia indyjska	70,3340

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI
HANDLOWEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Zawiadomienie o wygaśnięciu niektórych środków antydumpingowych

(2013/C 77/05)

W następstwie publikacji zawiadomienia o zbliżającym się wygaśnięciu środków ⁽¹⁾, po której nie wpłynął żaden właściwie uzasadniony wniosek o dokonanie przeglądu, Komisja zawiadamia, że wymieniony poniżej środek antydumpingowy wkrótce wygaśnie.

Niniejsze zawiadomienie zostaje opublikowane zgodnie z art. 11 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 1225/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. ⁽²⁾ w sprawie ochrony przed przywozem produktów po cenach dumpingowych z krajów niebędących członkami Wspólnoty Europejskiej.

Produkt	Państwo pochodzenia lub wywozu	Środki	Podstawa prawna	Data wygaśnięcia ⁽¹⁾
Koks z węgla w kawałkach o średnicy większej niż 80 mm (koks 80+)	Chińska Republika Ludowa	Cło antydumpingowe	Rozporządzenie Rady (WE) nr 239/2008 (Dz.U. L 75 z 18.3.2008, s. 22)	19.3.2013

⁽¹⁾ Środek wygasa o północy dnia podanego w tej kolumnie.

⁽¹⁾ Dz.U. C 195 z 3.7.2012, s. 18.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 51.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/C 77/06)

1. W dniu 8 marca 2013 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Alior Bank SA („Alior”, Polska) kontrolowane przez przedsiębiorstwo Carlo Tassara SpA (Włochy) oraz przedsiębiorstwo Erste Group Bank AG („Erste”, Austria) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Polbita sp. z o.o. („Polbita”, Polska) w drodze nabycia udziałów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Alior: detaliczna działalność bankowa,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Erste: świadczenie usług finansowych,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Polbita: sprzedaż detaliczna produktów do pielęgnacji ciała.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2013/C 77/07)

1. W dniu 8 marca 2013 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Cameron International Corporation („Cameron”, Stany Zjednoczone) i Schlumberger Limited, znane także pod nazwą Schlumberger N.V. („Schlumberger”, Niderlandy), przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem OneSubsea („OneSubsea”, Stany Zjednoczone i Niderlandy, Luksemburg lub Irlandia), w drodze zakupu udziałów/akcji w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
- w przypadku przedsiębiorstwa Cameron: wytwarzanie i dostarczanie systemów wiertniczych i produkcyjnych, zaworów i systemów pomiarowych oraz systemów kompresji i przetwarzania na platformach stosowanych w przemyśle naftowym, gazowym i przemyśle przetwórczym,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Schlumberger: wytwarzanie i dostarczanie produktów i usług związanych z wydobyciem ropy naftowej, rozwiązań technicznych i informacyjnych, a także świadczenie usług zintegrowanego zarządzania projektami na rzecz odbiorców ropy naftowej i gazu,
 - w przypadku przedsiębiorstwa OneSubsea: wytwarzanie, opracowywanie i dostawa produktów, systemów i usług związanych z podmorską produkcją ropy naftowej i gazu.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 77/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PUZZONE DI MOENA”/„SPRETZ TZAORI”

NR WE: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”

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

Włochy

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

Klasa 1.3. Sery

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

ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” to ser produkowany z mleka uzyskiwanego od krów rasy Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau i ich krzyżówek. W procesie produkcji może być stosowane mleko pochodzące od krów jednej z tych ras lub kilku łącznie.

Ser ma kształt walca o niskim, lekko wypukłym lub płaskim boku, a powierzchnia górna i dolna są lekko wypukłe; skórka jest gładka lub lekko chropowata, tłusta, o barwie żółtej w odcieniu ochry, jasnobrązowym lub rudawym. Jest to ser podpuszczkowy o miąższu półtwardym, miękkim, elastycznym, o barwie białej do jasnożółtej, charakteryzującym się rzadkimi dziurami o małych lub średnich rozmiarach. Ser otrzymywany z mleka pochodzącego od krów z chowu pastwiskowego charakteryzuje się miąższem z dziurami o średnio-dużych rozmiarach i wyraźniejszą żółtą barwą.

Smak jest mocny, intensywny, lekko i delikatnie solony lub pikantny, z ledwo wyczuwalnym posmakiem goryczy. Aromat i zapach są intensywne, głębokie, z lekką nutą amoniaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Średnica kręgu wynosi od 34 cm do 42 cm, wysokość boku od 9 cm do 12 cm, a masa od 9 kg do 13 kg.

Ser może być produkowany przez cały rok.

Procentowa zawartość tłuszczu w suchej masie musi wynosić więcej niż 45 %; wartość wilgotności jest zmienna – wynosi od 34 % do 44 % i mierzy się ją najwcześniej po 90 dniach od wyprodukowania sera. Minimalny okres dojrzewania wynosi 90 dni. Po 150 dniach dojrzewania można określić ser jako „dojrzały”.

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

Mleko krowie surowe z dwóch kolejnych udojów i czasami częściowo odtłuszczone w naturalnym procesie wytrącania śmietany. Mleko pochodzące od krów z chowu pastwiskowego może być używane do produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”.

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

Co najmniej 60 % paszy (siano pochodzące z łąk trwałych lub trawa skoszona lub skarmiona bezpośrednio na łące) podawanej krowom w okresie laktacji produkującym mleko odpowiednie do produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” musi pochodzić z obszaru produkcji określonego w pkt 4.

Zabronione jest stosowanie mleka otrzymanego od krów karmionych kiszonkami jakiegokolwiek rodzaju lub „mieszankami” lub techniką „pasz pełnoporcjowych lub unifeed”.

Racja żywieniowa krów musi być uzupełniona karmą prostą lub złożoną w takim stopniu, by zapewnić zrównoważone karmienie krów dostosowane do uzyskiwanej od nich wielkości produkcji mleka.

Suplementy nie mogą zawierać, oprócz produktów niedozwolonych w przepisach prawa, również następujących produktów:

- śruty rzepakowej, pestek winogron, nasion owoców cytrusowych,
- suszonych produktów ubocznych z przemysłowego przetwórstwa warzyw i owoców,
- produktów ubocznych przemysłu cukrowniczego,
- suszonych produktów ubocznych przemysłu fermentacyjnego,
- suszonych warzyw i owoców.

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

Cały proces produkcji (hodowla, produkcja i przetwórstwo mleka, solenie, przetwarzanie i dojrzewanie sera) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Krąg sera jest oznakowany napisem „D.O.P. »Puzzone di Moena«” („ChNP »Puzzone di Moena«”) odcisniętym przez formę w kilku miejscach na brzegu. Napis musi mieć wymiary większe od jakiegokolwiek innego ewentualnego napisu naniesionego na produkcie.

Odpowiednie oznakowanie zawiera numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego oraz numer partii produkcyjnej.

Ser może być sprzedawany w całych kręgach lub porcjowany; w każdym wypadku w momencie wprowadzania do obrotu na całych kręgach i różnego rodzaju opakowaniach musi być umieszczony napis „D.O.P. »Puzzone di Moena/Spretz Tzaori«” lub jedno z tych określeń oddzielnie „»Puzzone di Moena« D.O.P.” lub „»Spretz Tzaori« D.O.P.”, numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego, numer partii produkcyjnej i ewentualnie wskazany rodzaj sera – „dojrzały” lub „z chowu pastwiskowego”; to ostatnie określenie można stosować wyłącznie w przypadku sera wyprodukowanego z mleka pochodzącego od krów wypasanych na górskich pastwiskach.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme w prowincji Trento; Anterivo i Trodena w prowincji Bolzano.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko geograficzne, w którym powstał i w którym produkowany jest ser ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” jest typowo górskie. Terytorium określonego obszaru geograficznego składa się z trzech części: dolina Valle di Fiemme, dolina Valle di Fassa i Primiero – Vanoi.

Wielkość opadów, duże różnice klimatyczne w poszczególnych porach roku, wysokość położenia łąk i pastwisk (wynosząca od 600 m n.p.m. do ponad 2 000 m n.p.m.) połączone ze zróżnicowanymi właściwościami chemicznymi gleb, w dużej części wapniowo-dolomitowych i częściowo krzemowych, sprzyjają rozwojowi zróżnicowanej flory, w szczególności na łąkach i pastwiskach, tworząc razem specyficzne warunki, które łączą „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” z określonym obszarem. Wśród flory przedmiotowego obszaru należy wymienić szczególnie interesujące tzw. „gatunki endemiczne”, tj. gatunki o dawnym pochodzeniu, dzisiaj występujące tylko na ograniczonym obszarze.

W tych górskich warunkach również przedsiębiorstwa należące do grupy średnio-dużych i rodzinnych odgrywają ważną rolę w ochronie i zagospodarowywaniu terenu poprzez odpowiednie utrzymywanie łąk i pastwisk, a także ochronę i dbałość o zachowanie tradycyjnych technik serowarskich, takich jak „obmywanie”, która utrwaliła się u lokalnych producentów i jest stosowana podczas produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”. Zgodnie z tradycją technika ta polega na obracaniu i zanurzaniu każdego kręgu sera w letniej, lekko osolonej wodzie; w miarę dojrzewania sera częstotliwość wykonywania tych czynności jest coraz mniejsza.

5.2. Specyfika produktu:

Nazwa ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” oznacza ser stołowy o miąższu półtwardym, elastycznym, skórcie „opłukiwanej”, rozpoznawalnej dzięki charakterystycznemu zapachowi i aromатовi, które są intensywne i głębokie, z lekką nutą amoniaku. Intensywności zapachu ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” towarzyszy delikatnie słony lub pikantny smak z lekkim posmakiem goryczy. Ponadto „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” ma na skórcie tłustą warstwę, która w miarę dojrzewania przybiera coraz ciemniejszą barwę – od żółtej w odcieniu ochra po jasnobrązową lub rudawą.

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):

Szczególne właściwości smakowo-zapachowe sera ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” są związane z wysoką jakością stosowanego mleka surowego. Mleko to jest bogatsze pod względem mikrobiologicznym od mleka poddawanego obróbce termicznej, co w znacznym stopniu wpływa na specyfikę sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” i intensywność jego cech smakowo-zapachowych.

Wysoka jakość mleka używanego do produkcji „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” wynika z wysokiej jakości pożywienia podawanego krowom w okresie laktacji, które nie zawiera kiszzonek i składa się w przeważającej mierze z siana lub skoszonej trawy pochodzącej z przedmiotowego obszaru lub skarmionej bezpośrednio na łąkach położonych na przedmiotowym obszarze; siano i trawa są bogate w specyficzne gatunki roślin pastewnych.

Należy podkreślić ponadto wkład producentów pochodzących z przedmiotowego obszaru, którzy z czasem nabyli profesjonalnych umiejętności w zakresie produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”, dzięki czemu podczas etapu ścięcia mleka w masę serową i sezonowania unikają niepożądanych procesów fermentacji, które mogłyby zmienić typowe właściwości zapachowe i smakowe sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”.

Metoda produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” charakteryzuje się tym, że jednym z etapów produkcji jest mycie kręgów letnią wodą, czasem lekko osoloną. Technika ta jest stosowana przez lokalnych producentów podczas dojrzewania kręgów sera i powoduje powstawanie na skórcie warstwy tłuszczu oraz stopniową zmianę barwy skórki od żółtej w odcieniu ochry po jasnobrażową lub rudawą. W trakcie dojrzewania kręgów ta tłusta warstwa sprzyja procesom biochemicznym przebiegającym wewnątrz miąższu, które doprowadzają do powstania związków chemicznych nadających typowe nuty smakowo-zapachowe serowi „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì”.

W przeszłości „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” ze względu na swój wyraźny smak i zapach, który może być nawet ostry, często słony, był szczególnie ceniony przez biednych mieszkańców górskich wiosek, ponieważ nawet mała ilość sera dodawała smaku skromnym potrawom wieśniaków, których podstawą często była polenta lub ziemniaki.

W 1984 r. w konkursie „Concours International des Fromages de Montagne” w Grenoble ser „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” otrzymał brązowy medal.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Puzzone di Moena” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 271 z dnia 21 listopada 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (po prawej stronie na górze ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 77/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO”

NR WE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Pasta di Gragnano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.7. Makarony

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Pasta di Gragnano” jest produktem otrzymywanym z semoliny (mąki gruboziarnistej) z pszenicy durum zmieszanej z wodą z miejscowej warstwy wodonośnej.

Wprowadzane do obrotu formy są różnorodne; wszystkie są typowe, a ich kształt zależy od fantazji twórczej producentów.

Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi charakteryzować się następującymi cechami:

Właściwości fizyczne

- wygląd zewnętrzny: jednorodny, bez białych bądź czarnych plamek; brak pęcherzyków powietrza, pęknięć lub nacięć, pleśni, larw, pasożytów lub substancji obcych
- przekrój: szklisty
- barwa: słomkowożółta
- chropowatość: występuje, ze względu na stosowanie matryc z brązu

Po ugotowaniu ChOG „Pasta di Gragnano” posiada następujące cechy charakterystyczne

- konsystencja: jędrna i elastyczna
- jednorodność ugotowania: jednakowa
- jędrność w gotowaniu: dobra i długo utrzymująca się
- kleistość: nieistniejąca lub niewyczuwalna

Właściwości chemiczne

- wilgotność: nie przekracza 12,5 % w produkcie końcowym
- minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

wartość energetyczna	1 486 kJ 350 kcal
białko	13 g
węglowodany	73 g
tłuszcze	1 g
popiół	maksymalnie 0,86 %

Właściwości organoleptyczne

- smak: apetyczny, z wyraźnym posmakiem pszenicy twardej
- zapach: dojrzałego ziarna.

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

Semolina z pszenicy durum używana w produkcji ChOG „Pasta di Gragnano” musi posiadać następujące właściwości:

- wilgotność: nie przekracza 15 % w produkcie końcowym
- minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

wartość energetyczna	1 486 kJ 350 kcal
białko	13 g
węglowodany	73 g
tłuszcze	1 g
popiół	maksymalnie 0,86 %

Semolinę z ziarna pszenicy durum miesza się z wodą, która nie przekracza 30 %. W następującym potem etapie wyrabiania dobrze wyrobione ciasto staje się jednolite i elastyczne.

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

—

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

Proces produkcji „Pasta di Gragnano” składa się z następujących etapów: mieszanie i wyrabianie, tłoczenie lub wyciskanie, suszenie, chłodzenie i stabilizacja. Wszystkie te etapy muszą odbywać się na terenie gminy Gragnano w prowincji Neapol.

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

Pakowanie musi odbywać się w zakładach produkcyjnych, czyli w miejscu produkcji, w ciągu 24 godzin po wyprodukowaniu makaronu, w celu zarówno uniknięcia wszelkiej utraty wilgotności, która zmieniłaby na gorsze właściwości organoleptyczne produktu, jak i po to aby utrata wilgotności i manipulacje wykonywane podczas przenoszenia nie spowodowały połamania bądź uszkodzenia produktu.

Opakowania stosowane dla „Pasta di Gragnano”: pudełka kartonowe lub przezroczyste torebki, lub inne opakowania wykonane z materiałów pochodzenia roślinnego lub nadającego się do przetworzenia, dozwolonego przepisami unijnymi. Zamknięte opakowania mogą ważyć: 125 g, 250 g, 500 g lub 1 kg bądź 2 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, nazwa:

- a) „Pasta di Gragnano” i „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej skrót „I.G.P.” (ChOG);
- b) nazwa i adres firmy pakującej i produkującej;

c) logo nazwy „Pasta di Gragnano”:



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

musi występować zawsze w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym oraz z symbolem Unii.

Logo nazwy może występować w wersji czarno-białej, w wersji monochromatycznej lub w formie negatywu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Pasta di Gragnano” obejmuje całe terytorium gminy Gragnano w prowincji Neapol.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Gragnano było już od XVI wieku znane z produkcji makaronu z pszenicy durum. Historyczne znaczenie produkcji makaronu w Gragnano było na tyle duże, że wpłynęła ona nawet na projektowanie przestrzeni miejskiej. I tak w połowie XIX w., przy okazji opracowywania nowego planu urbanistycznego, szerokość ulic i wysokość budynków wytyczono w sposób ułatwiający przewiew i operacje suszenia makaronu.

W gminie Gragnano w produkcji makaronu wykorzystywano zawsze matryce z brązu. Przyczyniło się to do tworzenia matryc o różnych formach, co pozwoliło produkować makaron o różnych kształtach, które kultura ludowa łączyła z różnego rodzaju wydarzeniami i lokalnymi historiami.

W Gragnano nie brakowało nigdy wody dzięki bliskości Monti Lattari. Występowanie wody w oczywisty sposób sprzyjało produkcji makaronu, zarówno dlatego że woda jest niezbędnym dodatkiem do mąki, z której wyrabia się ciasto, jak i dlatego że napędzała mechanizm młynów, w których mielono ziarno na mąkę.

Zaświadczają o tym np. ruiny młyna używanego niegdyś do produkcji „Pasta di Gragnano”, które można podziwiać jeszcze dzisiaj w Valle dei Mulini di Gragnano.

Dzięki głęboko zakorzenionej tradycji produkcji makaronu Gragnano nazywane jest dzisiaj „miastem makaronu”.

5.2. Specyfika produktu:

Makaron „Pasta di Gragnano” charakteryzuje się chropowatą powierzchnią, dzięki której łatwo łączy się z różnymi dodatkami kulinarnymi, oraz dobrą odpornością na gotowanie (*al dente*).

Ponadto oryginalność form tego makaronu, będąca owocem fantazji twórczej lokalnych mistrzów, przyczyniła się do rozpoznawalności tego produktu wśród konsumentów.

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

Wniosek o objęcie ChOG makaronu „Pasta di Gragnano” jest uzasadniony renomą i sławą tego produktu. Makaron „Pasta di Gragnano” jest znany ze względu na tradycyjną metodę produkcji, w której stosuje się matryce z brązu.

Nadają one makaronowi chropowatość, dzięki której łatwo łączy się z różnymi sosami i dodatkami kulinarnymi. Podczas etapu tłoczenia matryce z brązu przytrzymują ciasto, tak że w niektórych miejscach przylega ono do samej matrycy, dzięki czemu tworzą się mikroskopijne nierówności, w których

po ugotowaniu makaronu pozostaje sos, oraz które zwiększają powierzchnię styku z kubkami smakowymi, co jest jednocześnie korzystne dla surowca, który zachowuje swój smak i typowy aromat pszenicy.

Jeżeli do tych cech charakterystycznych doda się liczne, oryginalne formy makaronu, wymyślone przez producentów, jasne staje się, dlaczego słynni kucharze i konsumenci tak sobie cenią „Pasta di Gragnano”, o czym świadczą artykuły publikowane w czasopismach gastronomicznych i kucharskich. Można tu zacytować np. „La pasta dei grandi chef” („Makarony słynnych szefów kuchni”) opublikowane w „Cucina Gourmet” (s. 122–124, wydawnictwo Edifim, 2010), artykuł „La pasta di Gragnano” opublikowany w przewodniku gastronomicznym „L’Italia del Gambero Rosso” (s. 89, wydawnictwo Sole 24 Ore, 2007), artykuł „La pasta Artigianale: aziende storiche” („Makarony tradycyjne: historyczni producenci”) opublikowany w przewodniku „Adesso pasta” (s. 54–55, Altraeconomia, 2010). Do tych publikacji można dodać artykuły, które ukazały się w codziennej prasie, takie jak „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” („Zawody szefów kuchni z udziałem makaronu z Gragnano”) (*La Repubblica* – 21 czerwca 2012 r.), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes” („Włochy: Gragnano: wyśnione życie makaronu”) (*Le Monde* – 17 grudnia 2010 r.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” („W Gragnano wszyscy oszaleli na punkcie makaronu”) (*Corriere della sera* – Doveviaggi.it – luty 2012 r.), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle” („Spaghetti, penne i rigatoni – od ziemi do gwiazd”) (*Corriere della sera* – 25 kwietnia 2012 r.), „Pasta Diva” (*Corriere della sera* – itinerari gastronomici – 6 października 2010 r.).

W Gragnano stosuje się nadal matryce z brązu, mimo pojawienia się matryc teflonowych. Ten nowy materiał, chociaż ułatwiłby proces produkcji, nie odpowiada jednak charakterystyce tradycyjnej produkcji makaronu w tym mieście, z którą wiąże się renoma „Pasta di Gragnano”.

Należy również podkreślić staranność, z jaką producenci kontrolują przebieg suszenia makaronu, który to etap produkcji ma tradycje sięgające dawnych czasów, gdy makaron suszono na ulicach miasta. Prawidłowe prowadzenie procesu suszenia pozwala zwiększyć jędrność makaronu podczas gotowania oraz zachować jego smak i aromat.

Od wielu lat na ulicach Gragnano organizowane jest święto tematyczne poświęcone makaronowi „Pasta di Gragnano”, podczas którego pokazywane są tradycyjne metody jego produkcji.

Teksty historyczne i bibliograficzne poświęcone „Pasta di Gragnano” zaświadczać, że jego produkcja sięga XVI-XVII wieku. W czasach Królestwa Obojga Sycylii, w połowie XIX wieku, renoma makaronu z Gragnano oraz wiedza o wytrwałej pracy i umiejętnościach mieszkańców tego miasta, zajmujących się jego produkcją, rozeszła się po całym królestwie.

W przededniu zjednoczenia Włoch kwitnący sektor produkcji makaronu z Gragnano liczył sobie ok. 100 fabryk, w których pracowało co najmniej 70 % aktywnej zawodowo ludności tego miasta.

Od początku ubiegłego wieku nazwa „Pasta di Gragnano” weszła do codziennego języka i handlu, do tego stopnia że od wielu już lat makaron ten jest zamawiany w wielkich ilościach przez sprzedawców detalicznych z Florencji, Turynu i Mediolanu, a nawet poza granicami kraju.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwy organ administracyjny wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Pasta di Gragnano” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 198 z dnia 25 sierpnia 2010 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

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

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 77/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„STELVIO”/„STILFSER”

NR WE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

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

2. Rodzaj zmiany (zmian):

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

3. Zmiana (zmiany):

Artykuł 3 – Opis metody produkcji

3.3.2. Usuwa się pierwotny zakaz stosowania produktów zawierających kukurydzę kiszonkową jako paszy dla krów; informacja ta wynika prawdopodobnie z nieporozumienia, ponieważ na określonym obszarze od dziesiątków lat kukurydza kiszonkowa jest stosowana i ceniona ze

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

względu na wyjątkową stabilność. Wyrażenie: „produkty zawierające kukurydzę kiszonkową nie są dozwolone” zostaje zastąpione wyrażeniem: „produkty zawierające kukurydzę kiszonkową wyprodukowaną poza obszarem określonym w pkt 2 nie są dozwolone”.

Artykuł 4 – Charakterystyka procesu przetwórczego

- 4.1. Przedział temperatury chłodzenia mleka przeznaczonego do procesu przetwórczego na początkowym etapie przechowywania określono wyrażeniem „do temperatury około 6,0–9,0 °C”, które nie jest jednoznaczne. Dolną granicę zakresu temperatury dostosowano więc do stosowanych dobrych praktyk i zmieniono na: „w temperaturze nie niższej niż 4,0 °C”, co stanowi określenie jednoznaczne.

Pierwotna specyfikacja przewidywała ponadto, że czas trwania procesu wstępnego chłodzenia nie jest dłuższy niż 25 godzin; w powyżej określonych warunkach czas ten został zmieniony na „nie dłużej niż 48 godzin”. Oznacza to, że potrzeba więcej czasu (czas trwania nie ma szczególnego znaczenia w określonych warunkach temperatury) zasadniczo w związku z koniecznością przetworzenia również mleka zebranego pod koniec tygodnia.

Wreszcie zgodnie z obowiązującą specyfikacją mleko musi być poddane procesowi ścinania się mleka w masę serową w ciągu 48 godzin od udoju; zważywszy między innymi na wcześniejsze zmiany proponowane dla tego etapu i uwzględniając również i w tym przypadku stosowane dobre praktyki – poza faktem, że pierwotnie uwzględniany wpływ czasu (określany jako „od udoju”) był trudny do udokumentowania, a stwierdzenie zgodności z tym zaleceniem przez serowarów jest czysto teoretyczne, ponieważ nie mogą oni znać dokładnej godziny udoju – maksymalny czas, jaki może upłynąć od udoju do ścinania mleka w masę serową jest zmieniony i określony bardziej realistycznie, tj. „w ciągu 72 godzin od zebrania”.

- 4.2.1. Bez uszczerbku dla pozostałych zapisów opis procesu odtłuszczania za pomocą separatora śmietany zostaje wprowadzony i uzupełniony o możliwość wykonania wstępnej baktofugacji, która jest ważna dla zapewnienia odpowiedniego wyniku procesu produkcji i zazwyczaj jest wykonywana przed oddzieleniem śmietany w celu wyeliminowania komórek somatycznych, które, jak wiadomo, nie sprzyjają odpowiedniemu dojrzewaniu. Zmiana dotyczy więc uzupełnienia opisu tego samego procesu przez wprowadzenie wyrażenia: „ewentualnie oczyszczonego w procesie baktofugacji” w odniesieniu do mleka, które ma być odtłuszczane.
- 4.2.2. Obróbka termiczna mleka została lepiej i precyzyjniej opisana, w związku z czym, przy zachowaniu już określonych warunków temperatury (72 °C), zostaje zmienione następująco określenie czasu trwania: wprowadza się „nie krócej niż 3 sekundy” zamiast „nie dłużej niż 2–3 sekundy”; pierwotne sformułowanie było niezgodne z najczęściej stosowaną procedurą.
- 4.2.5. Czas, w ciągu którego wykonywana jest czynność dodawania podpuszczki – pierwotnie określony jako 50–60 minut po zaszczepieniu kulturami bakterii – został odpowiednio zmieniony na: „w ciągu 85 minut” od tego samego momentu zaszczepienia kulturami bakterii. W ten sposób czas przeprowadzania operacji zostaje określony w sposób jaśniejszy i ściślej odpowiadający dobrym praktykom oraz wymogom przetwórstwa mleka, które są zmienne i zależą od sezonu i dojrzałości/aktywności mleka.

Również w odniesieniu do podpuszczki pierwotny zapis: „Podpuszczka produkowana jest na określonym obszarze według tradycyjnej metody” został zmieniony w następujący sposób: „Podpuszczka produkowana jest metodą tradycyjną”. Zmiana ta wynika z wymogów o charakterze technicznym, związanych z trudnościami producentów w znalezieniu podpuszczki potrzebnej do produkcji sera „Stelvio/Stilfser” na terenie gmin należących do prowincji Bolzano. Dzięki tej zmianie rozszerza się obszar pochodzenia podpuszczki i gwarantuje zachowanie jej właściwości od początku przewidzianych w specyfikacji.

Zdanie: „Ogrzewanie skrzepu odbywa się przez dodanie ciepłej wody (o temperaturze 50–70 °C) w odpowiedniej ilości...” wymagało uściślenia względem faktycznie stosowanych praktyk zarówno tradycyjnych jak i obecnych w zakresie ustalania temperatury na tym etapie, co lepiej i bardziej szczegółowo określa zdanie zmienione w sposób następujący: „Powyższe ogrzewanie odbywa się przez dodanie ciepłej wody (utrzymywanej w temperaturze 45–70 °C po doprowadzeniu najpierw do temperatury co najmniej 50 °C) w odpowiedniej ilości...”, które określa metodę w sposób bardziej jasny i spójny.

Analogicznie ostatnia zmiana dotyczy czasu trwania procesu ścinania mleka w masę serową. Zdanie: „Czas trwania obróbki od momentu dodania podpuszczki do wylania na stół lub do zbiornika wynosi średnio około 80–90 minut” zostało zmienione tak, by lepiej podkreślić znaczenie czasu dla całości receptury przez następujące uściślenie: „Czas trwania obróbki od momentu dodania podpuszczki do wylania na stół lub do zbiornika wynosi średnio około 80–90 minut, ale nie więcej niż 110 minut”.

- 4.2.6. Czas trwania solenia określa zdanie: „Czynność ta trwa od 36 do 48 godzin”. W celu lepszego określenia tradycyjnego procesu i ograniczenia nieprecyzyjności odpowiednich parametrów oraz dostosowania się do ogólnej tendencji ograniczania ilości soli w pożywieniu, zalecenie to zostaje zmienione w sposób następujący: „Czynność ta (solenie, przypis autora) trwa nie dłużej niż 48 godzin” (bez uszczerbku dla pozostałych zapisów). Usunięcie wartości dotyczącej minimalnego czasu solenia umożliwi dostosowanie się do ogólnej tendencji w zakresie celów zdrowotnych przez odstąpienie od obowiązku przestrzegania czasu minimalnego (czas ma bezpośredni związek z wynikiem procesu), który od tej pory może być dodatkowo skrócony bez wpływu na cechy organoleptyczne produktu.
- 4.2.7. W odniesieniu do zmiennej barwy warstwy zewnętrznej, która powstaje na kręgu podczas dojrzewania i wynika z rozwoju szczepów charakterystycznych dla autochtonicznej mikroflory odpowiednio hodowanych kultur bakterii, uznano, że konieczne jest dodanie opisu czynników wzajemnie na siebie oddziałujących i zalecenie dodawania naturalnych drożdży, które sprzyjają powstawaniu warunków odkwaszania skórki, które jest tradycyjnie niezbędne dla rozwoju właściwych szczepów bakterii. W związku z tym po wyrażeniu „... rozwój tych autochtonicznych szczepów” dodane jest zdanie: „Można ewentualnie dodać naturalne drożdże, by spowodować powstanie warunków odkwaszania skórki”.

W celu lepszego określenia czasu trwania dojrzewania zamiast względnego i stosunkowo ogólnikowego wyrażenia: „w sześćdziesiątym dniu od zakończenia etapu solenia” zdecydowano podać jaśniejsze i lepiej odpowiadające praktyce wyrażenie: „... od momentu umieszczenia w formie” tak, by punktem odniesienia był jednoznaczny i jasno określony etap.

Artykuł 5 – Właściwości wyrobu gotowego

W opisie właściwości wyrobu gotowego wprowadzono następujące zasadnicze zmiany:

Zamiast pierwotnego określenia: „wiek: co najmniej sześćdziesiąt dni dojrzewania” podaje się określenie jaśniejsze i bardziej poprawne: „dojrzewanie: co najmniej sześćdziesiąt dni” (w rzeczywistości jest to zmiana o charakterze językowym).

Procentowe określenie zakresu wartości w odniesieniu do zawartości tłuszczu w suchej masie – w celu skorygowania danych, które w tekście oryginalnym stanowią oczywisty błąd pisarski w porównaniu również z innymi opublikowanymi tekstami – jest obecnie następujące:

tłuszcz w suchej masie: > 50 % (zamiast < 50 %).

Średnica i wysokość formy określone są w innych przedziałach w sposób następujący:

Kryterium	Wymiary pierwotne	Wymiary zmienione
Średnica	36–38 cm	34–38 cm
Wysokość	8–10 cm	8–11 cm

w celu lepszego uwzględnienia nieuniknionej, choć ograniczonej, narzuconej przez kształt formy zmienności wymiarów poszczególnych kręgów, która może od czasu do czasu wystąpić po zakończeniu zgodnego z recepturą procesu naturalnego sezonowania na skutek możliwej różnej konfiguracji i ograniczonej możliwości układania się brzegu i podstaw.

Artykuł 8 – Kontrole

Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi specyfikacja została uzupełniona wszelkimi danymi identyfikacyjnymi oraz danymi kontaktowymi właściwego organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„STELVIO”/„STILFSER”**NR WE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

Nazwa „Stelvio”/„Stilfser” została zarejestrowana w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 148/2007 z dnia 15 lutego 2007 r. opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* L 46 z 2007 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

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

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

W chwili wprowadzenia do obrotu ser „Stelvio” lub „Stilfser”, który musi dojrzewać przynajmniej przez 60 dni, ma kształt okrągły i płaskie lub prawie płaskie podstawy oraz proste lub lekko wklęsłe brzegi. Ser charakteryzuje się następującymi wymiarami: masa waha się od 8 kg do 10 kg, średnica od 34 cm do 38 cm i wysokość od 8 cm do 11 cm. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi przynajmniej 50 %, a zawartość wilgoci nie przekracza 44 %. Skórka powinna posiadać charakterystyczną barwę od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej. Miąższ ma zwartą strukturę oraz podatną i elastyczną konsystencję o barwie od jasno żółtej do słomkowo żółtej oraz nierównomiernie rozmieszczone oczka o wielkości od małej do średniej.

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” jest wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowany i wprowadzany na rynek oznakowany odpowiednim znakiem wskazującym nazwę pochodzenia.

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

Do produkcji sera „Stelvio” lub „Stilfser” stosuje się mleko krowie pozyskane na określonym obszarze geograficznym od krów karmionych głównie paszami pochodzącymi z tego samego obszaru i charakteryzującymi się zawartością białka > 3,10 %. Mleko może być lekko odtuszczone tak, by utrzymać zawartość tłuszczu w suchej masie na poziomie od 3,45 % do 3,60 %.

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

W okresie chowu pastwiskowego krowy żywią się głównie świeżą trawą; w przypadku hodowli w gospodarstwie natomiast podstawowa racja żywnościowa składa się, według upodobania, z siana i kiszonki z traw pozyskanych z określonego obszaru w ilości maksymalnie 15 kg na zwierzę. Dozwolone jest stosowanie kukurydzy kiszonkowej wyprodukowanej na określonym obszarze, pasz suchych, jęczmienia, żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa i kukurydzy w formie produktów i produktów

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

ubocznych, a także słomy pierwszych pięciu z ww. zbóż; można ponadto stosować: nasiona oleiste, ich produkty i produkty uboczne, soję niemodyfikowaną genetycznie, rzepak, len, słonecznik łuskany, również częściowo; suszone wysłodki buraczane; młóto słodowe i suszony kremogen jabłkowy; buraki; ziemniaki; drożdże piwowskie; melasa; chleb świętojański; sproszkowane produkty nabiałowe; aminokwasy i białka szlachetne niebędące produktami proteolizy; tłuszcze roślinne.

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

Wszystkie etapy produkcji opisane w specyfikacji i w niniejszym dokumencie, począwszy od hodowli krów przez udój, zbieranie i przetwarzanie mleka po proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera, odbywają się na określonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

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

Ser w całości jest dzielony na kawałki dopiero po umieszczeniu na nim znaku wskazującego nazwę pochodzenia. Pakowanie kawałków sera „Stelvio” lub „Stilfser” jest dozwolone również poza określonym obszarem. Ser „Stelvio” lub „Stilfser” wprowadzany na rynek w kawałkach posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia lub samoprzylepną etykietę umieszczoną na opakowaniu lub taśmę posiadającą nadruk o treści: chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser”.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” wprowadzany na rynek w całości posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia, umieszczony dopiero po 60-dniowym okresie dojrzewania, oraz oznaczenie wskazujące numer partii, datę produkcji i kod producenta.

Produkt wprowadzany na rynek posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia.

Znak wskazujący nazwę posiada napisane czerwonymi literami nazwy „Stilfser-Stelvio”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Określony obszar geograficzny, na którym przeprowadzane są wszystkie fazy: chów krów, udój, zbieranie i przetwarzanie mleka, proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera „Stelvio” lub „Stilfser”, składa się z następujących terenów położonych w autonomicznej prowincji Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco i obszar gminy Bolzano. Tereny te obejmują obszar katastralny i administracyjny osiemdziesięciu czterech gmin.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” produkowany od dawna na obszarze określonym w specyfikacji produktu zachował z upływem czasu cechy charakterystyczne związane ze środowiskiem alpejskim, jaki tworzy masyw górski Stelvio-Stilfser, będący najważniejszym ośrodkiem produkcji i od którego pochodzi nazwa tego produktu. Jednolite warunki klimatyczne i glebowe panujące w strefie górskiej Alta Atesina wpływają na jakość pasz przeznaczonych w przeważającej mierze do żywienia krów, a w konsekwencji na jakość otrzymywanego mleka na tym obszarze i produkowanego z niego sera.

W niektórych źródłach historycznych opisane są zioła alpejskie (marbl i madaun), które dobrze dostosowały się do warunków i przyczyniły do wysokiej jakości produkowanego mleka. Specyficzne warunki środowiskowe i klimatyczne określonego obszaru związane są z jego górskim charakterem, od zawsze związanym z występowaniem gospodarstw hodowlanych (tzw. *masi* – gospodarstwa rolno-pasterskie) zlokalizowanych na wysokości od 500 m n.p.m. do 2 000 m n.p.m. i powiązane są z działaniem autochtonicznej mikroflory podczas dojrzewania. Dzięki tym szczególnym czynnikom środowiskowym, wyjątkowym i niepowtarzalnym, połączonym z rozwijającą się na przestrzeni wieków tradycją produkcyjną, chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser” posiada szczególne właściwości, powodujące, że jest to produkt wyjątkowy, niezależny i kojarzony wyłącznie ze swoim obszarem produkcji.

5.2. *Specyfika produktu:*

Oprócz charakterystyk opisanych w pkt. 3.2 produkt posiada niektóre cechy specyficzne i szczególnie oryginalne i charakterystyczne, które można streścić w sposób następujący:

— barwa skórki: zmienna od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej,

- smak: aromatyczny i wyraźny, czasami ostry,
- tłuszcz w suchej masie: co najmniej 50 %.

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):

Stosowanie świeżej trawy jako pożywienia dla krów hodowanych w chowie pastwiskowym oraz sposób ich żywienia w okresie hodowli w gospodarstwie, oparty głównie na paszach i kiszonkach trawy pozyskiwanych z określonego obszaru, a także stosowanie wyłącznie mleka uzyskanego od krów hodowanych na określonym obszarze, który ma charakter górski i specyficzne warunki glebowe, w połączeniu ze szczególnymi właściwościami traw z alpejskich łąk i autochtonicznej mikroflory, składającej się z różnych szczepów bakterii tlenowych i stosowanej do produkcji sera, powoduje, że podczas naturalnego dojrzewania ser nabiera wyróżniających go oryginalnych cech, dzięki którym jego cechy organoleptyczne są rozpoznawalne. Czynniki te przyczyniają się w zasadniczy sposób do powstania zarówno określonej barwy skórki jak i niepowtarzalnych właściwości smakowych i zapachowych. Poza tym skład pożywienia krów przyczynia się do uzyskania dość znacznej zawartości tłuszczu w suchej masie.

Z powyższych powodów, potwierdzonych historycznie dowodami, których korzenie sięgają późnego średniowiecza, utrwalonych dzięki obyczajom i lokalnym charakterystycznym formom gospodarstw – wśród których znajduje się tzw. *maso* – po opis produktu i procesu jego wytwarzania w zakładzie serowarskim Stilf (Stelvio) w 1914 r., rozwinęło się ważne zjawisko gospodarcze rozpowszechnione na całym obszarze geograficznym. Jest ono regulowane wymogami specyfikacji, do których stosują się zarówno hodowcy krów, jak i przetwórcy, udokumentowanymi przez odpowiednie pisma i rejestry, systemy identyfikacji każdego podmiotu działającego na określonym obszarze i prowadzoną odpowiednią dokumentację dotyczącą przetwórstwa, produkcji i nadawania nazwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 218 z dnia 19 września 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (po prawej stronie na górze ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do Porozumienia administracyjnego z Radą Europy w sprawie wykorzystania godła europejskiego przez osoby trzecie**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 271 z dnia 8 września 2012 r.)

(2013/C 77/11)

Strona 5, pkt 2 lit. c):

zamiast: „c) wykorzystanie związane jest z celem lub działalnością niezgodną z celami i zasadami Unii Europejskiej lub Rady Europy lub jest w inny sposób niezgodne z prawem.”,

powinno być: „c) wykorzystanie nie jest związane z celem lub działalnością niezgodną z celami i zasadami Unii Europejskiej lub Rady Europy lub nie jest w inny sposób niezgodne z prawem.”.

CENY PRENUMERATY w 2013 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	1 300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 420 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	910 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 umożliwi 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>

