

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---|---|
| 2013/C 335/03 | Zaproszenie do składania wniosków – COMM-C2/01/13 – Wsparcie strukturalne dla organizacji badających europejską politykę publiczną (ośrodków analitycznych) i dla organizacji społeczeństwa obywatelskiego działających na poziomie europejskim – Program „Europa dla obywateli” (2014–2020) | 7 |
|---------------|---|---|

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---|----|
| 2013/C 335/04 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.7082 – EVO/PKO/eService JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ | 15 |
|---------------|---|----|

INNE AKTY

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---|----|
| 2013/C 335/05 | 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 | 16 |
| 2013/C 335/06 | 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 | 22 |



⁽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 335/01)

| | | |
|--|--|---------|
| Data przyjęcia decyzji | 2.10.2013 | |
| Numer środka pomocy państwa | SA.32225 (11/NN) | |
| Państwo członkowskie | Niderlandy | |
| Region | Noord-Brabant | — |
| Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta) | Bedrijfsverplaatsing Nedalco | |
| Podstawa prawna | Koopovereenkomst, gesloten tussen Koninklijke Nedalco BV, Nedalco International BV, enerzijds, de Gemeente Bergen op Zoom, anderzijds (zie BIJLAGE 14) | |
| Rodzaj środka pomocy | Pomoc <i>ad hoc</i> | Nedalco |
| Cel pomocy | Pozostałe | |
| Forma pomocy | Pozostałe – Jednorazowe odszkodowanie udzielone w związku z przeniesieniem | |
| Budżet | Całkowity budżet: 70 000 000 EUR | |
| Intensywność pomocy | % – Środek nie stanowi pomocy | |
| Czas trwania | Od 12.2.2010 | |
| Sektory gospodarki | Produkcja pozostałych podstawowych chemikaliów organicznych | |
| Nazwa i adres organu przyznającego pomoc | Gemeente Bergen op Zoom Jacob Obrechtlaan 4 4611 AR Bergen op Zoom NEDERLAND | |
| 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 | 25.7.2013 | |
| Numer środka pomocy państwa | SA.36188 (13/N) | |
| Państwo członkowskie | Belgia | |
| Region | — | — |
| Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta) | Besluit van de Vlaamse Regering houdende subsidiëring van incubatoren | |
| Podstawa prawna | Besluit van de Vlaamse Regering houdende subsidiëring van incubatoren | |
| Rodzaj środka pomocy | Program pomocy | — |
| Cel pomocy | Innowacja, Działalność badawczo-rozwojowa | |
| Forma pomocy | Dotacja bezpośrednia | |
| Budżet | Całkowity budżet: 6 EUR (w mln) Budżet roczny: 1 EUR (w mln) | |
| Intensywność pomocy | 50 % | |
| Czas trwania | 1.9.2013–30.8.2019 | |
| Sektory gospodarki | Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy | |
| Nazwa i adres organu przyznającego pomoc | Vlaamse Overheid Agentschap Ondernemen Koning Albert II laan 35, bus 12 1030 Brussel BELGIË | |
| 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 | 11.6.2013 | |
| Numer środka pomocy państwa | SA.36493 (13/N) | |
| Państwo członkowskie | Niemcy | |
| Region | Saarland | — |
| Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta) | EFI-Programm — Saarland | |
| Podstawa prawna | Richtlinien für die Förderung von Entwicklung, Forschung und Innovation im Saarland — EFI-Programm | |
| Rodzaj środka pomocy | Program pomocy | — |
| Cel pomocy | Działalność badawczo-rozwojowa, Innowacja | |
| Forma pomocy | Dotacja bezpośrednia | |
| Budżet | Całkowity budżet: 18,6 EUR (w mln) | |
| Intensywność pomocy | 100 % | |
| Czas trwania | 1.1.2009–31.12.2015 | |
| Sektory gospodarki | Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy | |
| Nazwa i adres organu przyznającego pomoc | Staatskanzlei des Saarlandes Am Ludwigsplatz 14 66117 Saarbrücken DEUTSCHLAND | |
| 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 | 22.8.2013 | |
| Numer środka pomocy państwa | SA.36503 (13/N) | |
| Państwo członkowskie | Szwecja | |
| Region | — | — |
| Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta) | Statligt stöd vid korttidsarbete | |
| Podstawa prawna | Förslag till lag om stöd vid korttidsarbete | |
| Rodzaj środka pomocy | Program pomocy | — |
| Cel pomocy | Zarządzenie poważnym zakłóceniom w funkcjonowaniu gospodarki | |
| Forma pomocy | Dotacja bezpośrednia | |
| Budżet | Budżet roczny: 4 700 000 000 SEK | |
| Intensywność pomocy | % – Środek nie stanowi pomocy | |
| Czas trwania | 1.1.2014–31.12.2019 | |
| Sektory gospodarki | Wszystkie sektory gospodarki kwalifikujące się do pomocy | |
| Nazwa i adres organu przyznającego pomoc | Skatteverket SE-106 61 Stockholm SVERIGE | |
| 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 | 18.9.2013 | |
| Numer środka pomocy państwa | SA.36953 (13/N) | |
| Państwo członkowskie | Hiszpania | |
| Region | Andalucía | Artykuł 107 ust. 3 lit. a) |
| Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta) | Port Authority of Bahía de Cádiz | |
| Podstawa prawna | Reglamento (CE) n° 1083/2006 del Consejo de 11 de julio de 2006 | |
| Rodzaj środka pomocy | Pomoc <i>ad hoc</i> | Autoridad Portuaria de la Bahía de Cádiz |
| Cel pomocy | Realizacja istotnego projektu we wspólnym interesie europejskim | |
| Forma pomocy | Dotacja bezpośrednia | |
| Budżet | Całkowity budżet: 60,06 EUR (w mln) | |
| Intensywność pomocy | 50,7 % | |
| Czas trwania | — | |
| Sektory gospodarki | Transport morski i wodny przybrzeżny towarów | |
| Nazwa i adres organu przyznającego pomoc | Ministerio de Hacienda y Administraciones Publicas, DG Fondos Comunitarios Paseo de la Castellana, 162 Madrid ESPAÑA | |
| 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⁾

15 listopada 2013 r.

(2013/C 335/02)

1 euro =

| Waluta | Kurs wymiany | Waluta | Kurs wymiany | | |
|--------|-------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| USD | Dolar amerykański | 1,3460 | AUD | Dolar australijski | 1,4422 |
| JPY | Jen | 134,99 | CAD | Dolar kanadyjski | 1,4085 |
| DKK | Korona duńska | 7,4588 | HKD | Dolar Hongkongu | 10,4363 |
| GBP | Funt szterling | 0,83770 | NZD | Dolar nowozelandzki | 1,6216 |
| SEK | Korona szwedzka | 8,9438 | SGD | Dolar singapurski | 1,6791 |
| CHF | Frank szwajcarski | 1,2346 | KRW | Won | 1 431,79 |
| ISK | Korona islandzka | | ZAR | Rand | 13,7085 |
| NOK | Korona norweska | 8,2535 | CNY | Yuan renminbi | 8,2005 |
| BGN | Lew | 1,9558 | HRK | Kuna chorwacka | 7,6315 |
| CZK | Korona czeska | 27,155 | IDR | Rupia indonezyjska | 15 640,52 |
| HUF | Forint węgierski | 298,41 | MYR | Ringgit malezyjski | 4,3103 |
| LTL | Lit litewski | 3,4528 | PHP | Peso filipińskie | 58,623 |
| LVL | Łat łotewski | 0,7025 | RUB | Rubel rosyjski | 43,9833 |
| PLN | Złoty polski | 4,1829 | THB | Bat tajlandzki | 42,527 |
| RON | Lej rumuński | 4,4513 | BRL | Real | 3,1146 |
| TRY | Lir turecki | 2,7443 | MXN | Peso meksykańskie | 17,4647 |
| | | | INR | Rupia indyjska | 84,9600 |

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

Zaproszenie do składania wniosków – COMM-C2/01/13

Wsparcie strukturalne dla organizacji badających europejską politykę publiczną (ośrodków analitycznych) i dla organizacji społeczeństwa obywatelskiego działających na poziomie europejskim – Program „Europa dla obywateli” (2014–2020)

(2013/C 335/03)

ZASTRZEŻENIE:

Niniejsze zaproszenie do składania wniosków jest uzależnione od:

- ostatecznego przyjęcia bez znaczących zmian rozporządzenia ustanawiającego program Europa dla obywateli (2014–2020) (zwany dalej „programem”) przez władzę prawodawczą,
- pozytywnej opinii lub braku sprzeciwu ze strony komitetu określonego w rozporządzeniu ustanawiającym program „Europa dla obywateli”,
- dostępności środków przewidzianych w projekcie budżetu na 2014 r. po przyjęciu budżetu na 2014 r. przez władzę budżetową lub zgodnie z systemem tymczasowych dwunastych części.

Program stanowi podstawę prawną niniejszego zaproszenia do składania wniosków.

1. CELE

1.1. **Ogólne cele programu**

Zgodnie z nadrzędnym celem zbliżenia Unii do jej obywateli ogólne cele programu są następujące:

- przyczynianie się do lepszego rozumienia zagadnień związanych z Unią, jej historią i różnorodnością przez obywateli Unii,
- promowanie obywatelstwa europejskiego oraz poprawa warunków społecznego i demokratycznego zaangażowania na poziomie Unii.

1.2. **Szczegółowe cele programu**

Szczegółowe cele programu są następujące:

- zwiększenie świadomości w zakresie pamięci, wspólnej historii i wartości oraz celu Unii, którym jest wspieranie pokoju, unijnych wartości i dobrobytu jej narodów, poprzez stymulowanie debaty, refleksji i tworzenia sieci kontaktów,
- zachęcanie do demokratycznego i obywatelskiego uczestnictwa obywateli na szczeblu Unii poprzez budowanie ich wiedzy na temat procesu kształtowania polityki Unii i promowanie możliwości społecznego i międzykulturowego zaangażowania oraz wolontariatu na szczeblu Unii.

1.3. Priorytety tematyczne

Na rok 2014 przyjęte zostały poniższe priorytety tematyczne:

Aspekt 1: Pamięć europejska

Zgodnie z art. 3 Traktatu o Unii Europejskiej celem Unii jest wspieranie pokoju, jej wartości i dobrobytu jej narodów.

W tym kontekście program „Europa dla obywateli” wspiera organizacje zajmujące się refleksją na temat przyczyn pojawienia się totalitarnych reżimów w historii nowożytnej Europy, a także innych decydujących momentów i punktów odniesienia w najnowszej historii Europy. W 2014 r. upamiętnione zostaną w szczególności następujące rocznice historyczne: 100. rocznica rozpoczęcia pierwszej wojny światowej, 25. rocznica upadku muru berlińskiego oraz 10. rocznica rozszerzenia Unii Europejskiej o państwa Europy Środkowej i Wschodniej.

Aspekt 2: Demokratyczne zaangażowanie i uczestnictwo obywatelskie

W dniach 22–25 maja 2014 r. we wszystkich państwach członkowskich przeprowadzone zostaną wybory do Parlamentu Europejskiego. Będą to pierwsze wybory odbywające się na mocy traktatu lizbońskiego, który wzmacnia rolę obywateli UE, jako uczestników życia politycznego, zgodnie z art. 11 TUE.

W tym kontekście program „Europa dla obywateli” w ramach aspektu 2 będzie wspierać organizacje działające na rzecz udziału obywateli w życiu demokratycznym UE, począwszy od demokracji lokalnej po wzmocnienie pozycji obywateli, aby umożliwić im pełne uczestnictwo w polityce UE.

2. CEL ZAPROSZENIA

Celem niniejszego zaproszenia do składania wniosków jest wybranie organizacji z całej Europy, które poprzez swoje stałe, zwykłe i regularnie prowadzone działania, wnoszą konkretny wkład w realizację celów programu „Europa dla obywateli” określonych w pkt 1.1 i 1.2 powyżej.

Zaproszenie do składania wniosków dotyczy wsparcia strukturalnego, czyli dotacji na działalność, dla organizacji dążących do osiągnięcia celów leżących w ogólnym interesie Unii, podniesienia świadomości europejskiej (aspekt 1) lub zachęcania do demokratycznego i obywatelskiego uczestnictwa (aspekt 2). Jego celem jest współfinansowanie kosztów operacyjnych, które umożliwiają organizacji niezależne funkcjonowanie i realizację różnego rodzaju działań przewidzianych w jej rocznym programie prac. Działania te powinny służyć osiągnięciu celów statutowych organizacji i przyczynić się do rozwoju i wdrażania jednego lub kilku celów programu.

Wsparcie dla organizacji ma formę partnerstw ramowych zawieranych na okres czterech lat (2014–2017) w następstwie niniejszego zaproszenia do składania wniosków. Partnerstwa ramowe są mechanizmami współpracy ustanowionymi pomiędzy określoną organizacją a Agencją Wykonawczą ds. Edukacji, Kultury i Sektora Audiowizualnego ⁽¹⁾.

W ramach wspomnianych partnerstw ramowych, co roku przyznawane będą roczne dotacje na działalność.

3. KRYTERIA KWALIFIKOWALNOŚCI

Wnioski spełniające poniższe kryteria zostaną poddane dogłębnej ocenie.

3.1. Kryteria formalne

Uwzględniane będą jedynie wnioski złożone w jednym z języków urzędowych UE, z wykorzystaniem oficjalnego formularza wniosku, wypełnionego, podpisanego i przedłożonego w określonym terminie.

Do formularza wniosku należy dołączyć wszelkie inne dokumenty, o których mowa w formularzu wniosku.

⁽¹⁾ Z zastrzeżeniem przyjęcia decyzji Komisji ponownie ustanawiającej Agencję Wykonawczą ds. Edukacji, Kultury i Sektora Audiowizualnego na okres nowego mandatu na lata 2014–2020.

Wnioski uznaje się za kwalifikowalne, jeżeli:

- a) spełniają wymogi określone w pkt 4 i 5 niniejszego zaproszenia;
- b) zostały złożone w terminie do dnia 20 grudnia 2013 r. godz. 12.00 (w południe czasu brukselskiego);
- c) zostały złożone na należycie wypełnionym oficjalnym formularzu wniosku (zob. pkt 13);
- d) zostały opatrzone podpisem prawnego przedstawiciela;
- e) mają zrównoważony budżet pod kątem dochodów i wydatków;
- f) spełniają warunki finansowe zaproszenia określone w pkt 5.

3.2. Kwalifikowalne państwa

Kwalifikują się wnioski złożone przez podmioty prawne mające siedzibę w jednym z następujących państw:

- a) państwa członkowskie UE: Austria, Belgia, Bułgaria, Chorwacja, Cypr, Dania, Estonia, Finlandia, Francja, Grecja, Hiszpania, Irlandia, Litwa, Luksemburg, Łotwa, Malta, Niderlandy, Niemcy, Polska, Portugalia, Republika Czeska, Rumunia, Słowacja, Słowenia, Szwecja, Węgry, Włochy, Zjednoczone Królestwo;
- b) wnioski z innych państw (tzn. państw EFTA, krajów przystępujących, krajów kandydujących oraz potencjalnych krajów kandydujących) są kwalifikowalne pod warunkiem, że w 2014 r. państwa te podpisały protokół ustaleń z Komisją Europejską. W tym przypadku, do dnia 31 grudnia 2014 r., wnioskodawcy z tych państw mogą ubiegać się o partnerstwo ramowe na okres trzech lat od 2015 r. do 2017 r.

3.3. Kwalifikowalni wnioskodawcy

3.3.1. Kategorie organizacji

Aby kwalifikować się do partnerstwa ramowego, organizacje muszą należeć do jednej z następujących kategorii:

A. Organizacje społeczeństwa obywatelskiego działające na rzecz pamięci europejskiej (aspekt 1):

Organizacje prowadzące działania w zakresie refleksji na temat przyczyn pojawienia się totalitarnych reżimów w historii nowożytnej Europy (szczególnie, ale nie wyłącznie, nazizmu, który doprowadził do Holocaustu, faszyzmu, stalinizmu i totalitarnych reżimów komunistycznych) oraz upamiętniające ofiary ich przestępstw.

Organizacje realizujące działania dotyczące innych punktów zwrotnych i punktów odniesienia w najnowszej historii Europy.

Organizacje koncentrujące się na wspólnych wartościach UE: podnoszące świadomość obywateli w odniesieniu do wagi pielęgnowania i upowszechniania w Europie wartości demokratycznych poprzez upamiętnianie sylwetek europejskich osobowości, takich jak ojcowie założyciele Unii Europejskiej i inne osoby, które w znacznym stopniu przyczyniły się do późniejszych etapów konstrukcji europejskiej.

B. Organizacje społeczeństwa obywatelskiego działające na szczeblu europejskim (aspekt 2):

Organizacje patronackie, sieci i inne organizacje społeczeństwa obywatelskiego, których celem jest zachęcanie do demokratycznego i obywatelskiego zaangażowania obywateli na szczeblu Unii poprzez budowanie wiedzy na temat procesu kształtowania polityki Unii i promowanie możliwości obywatelskiego zaangażowania i wolontariatu na szczeblu Unii.

C. Organizacje badające europejską politykę publiczną (ośrodki analityczne) (aspekt 1 i 2):

Organizacje te zapewniają związek między badaniami a kształtowaniem polityki na szczeblu europejskim. Pomagają one w znajdowaniu rozwiązań problemów i ułatwiają interakcje między naukowcami, intelektualistami i decydentami. Zaproszenie adresowane jest do ośrodków analitycznych, które skoncentrowane są przede wszystkim na celach i priorytetach programu „Europa dla obywateli”, prowadzących działania, które wykraczają poza zwykłe badania i nie są skierowane wyłącznie do grup specjalistów. Dotyczy to obu aspektów.

D. Platformy organizacji ogólnoeuropejskich (aspekt 2):

Specyfika tych platform polega na tym, że ich członkowie sami są organizacjami patronackimi (platformami) na szczeblu europejskim. Te ogólnoeuropejskie platformy reprezentują bardzo dużą liczbę obywateli europejskich i obejmują szeroki zakres dziedzin polityki.

3.3.2. Kwalifikowalne organizacje

Aby kwalifikować się do otrzymania dotacji na działalność, organizacje realizujące cele leżące w ogólnym interesie europejskim muszą:

- a) być organizacjami nienastawionymi na zysk;
- b) odgrywać aktywną rolę w dziedzinie obywatelstwa europejskiego (pamięci europejskiej, demokratycznego zaangażowania i uczestnictwa obywatelskiego) zgodnie z ich statutem lub deklaracją misji oraz należeć do jednej z określonych wyżej kategorii;
- c) być ustanowione prawnie i posiadać osobowość prawną od co najmniej czterech lat (w dniu złożenia wniosku) w kwalifikowalnym państwie;
- d) działać w kwalifikowalnym państwie;
- e) obejmować następujący obszar geograficzny:
 - organizacje społeczeństwa obywatelskiego na szczeblu europejskim (kategoria B) i organizacje społeczeństwa obywatelskiego na rzecz pamięci europejskiej (kategoria A) muszą mieć członków lub prowadzić działalności w przynajmniej 12 kwalifikowalnych państwach,
 - platformy organizacji ogólnoeuropejskich (D) muszą obejmować co najmniej 20 członkowskich organizacji patronackich, z których każda musi mieć członków w przynajmniej 15 państwach członkowskich i które razem muszą obejmować 28 państw członkowskich,
 - organizacje badające europejską politykę publiczną (ośrodki analityczne), aby kwalifikować się nie muszą obejmować szczególnego obszaru geograficznego.

Osoby prywatne i organy publiczne nie kwalifikują się do składania wniosków w ramach niniejszego zaproszenia.

3.4. Kwalifikowalne dziedziny działalności

Działalność wnioskodawcy musi wносить konkretny wkład w rozwijanie i realizację ogólnych i szczegółowych celów programu.

Każdy wnioskodawca musi przedstawić:

- strategiczny program prac na czteroletni okres rozpoczynający się w 2014 r. oraz
- szczegółowy roczny program prac na dwunastomiesięczny okres rozpoczynający się w 2014 r.

Strategiczny program prac organizacji wnioskodawcy powinien obejmować działalność statutową, w tym konferencje, seminaria, obrady okrągłego stołu, działania w zakresie reprezentacji, komunikacji i waloryzacji, a także inne stałe działania na poziomie europejskim związane z programem „Europa dla obywateli”.

3.5. Okres kwalifikowalności

Umowa ramowa o partnerstwie zawierana jest na okres czterech lat. W odniesieniu do specjalnych rocznych dotacji, okres kwalifikowalności musi odpowiadać rokowi budżetowemu wnioskodawcy, wykazanemu w poświadczeniu rachunków organizacji.

W przypadku wnioskodawców, których rok budżetowy nie pokrywa się z rokiem kalendarzowym, okres kwalifikowalności rozpoczyna się wraz z początkiem ich roku budżetowego w 2014 r.

4. KRYTERIA PRZYZNAWANIA WSPARCIA

Do oceny wniosków zostaną zastosowane następujące kryteria przyznawania wsparcia:

- **Spójność z celami programu i danym aspektem programu:** 30 %
 - stosowność proponowanego programu prac w odniesieniu do celów programu „Europa dla obywateli”;
 - program prac organizacji powinien przyczynić się do osiągnięcia celów programu „Europa dla obywateli”.
 - misja wnioskodawcy musi być zgodna z celami programu „Europa dla obywateli”.
- **Jakość planu działania/programu prac:** 30 %
 - proponowany program prac musi być właściwy dla osiągnięcia celów organizacji,
 - spójność: powiązanie pomiędzy poszczególnymi celami proponowanych działań oraz dostosowanie proponowanych środków i zasobów do celów,
 - skuteczność: wyniki powinny być uzyskiwane przy umiarkowanych kosztach,
 - w programach prac musi być wyraźnie widoczny wymiar europejski,
 - priorytetowo traktowane są organizacje stosujące nowe metody pracy lub proponujące innowacyjne działania.
- **Rozpowszechnianie:** 15 %
 - organizacje otrzymujące dotacje operacyjne muszą podjąć niezbędne działania dla zapewnienia wykorzystania i rozpowszechnienia jego rezultatów,
 - proponowany program prac musi tworzyć efekt mnożnikowy wśród szerszej grupy odbiorców niż bezpośrednio uczestnicząca w działaniach,
 - należy opracować realistyczny i praktyczny plan rozpowszechniania w celu umożliwienia skutecznego transferu i wymiany rezultatów przewidzianych w programie prac.
- **Wpływ i zaangażowanie obywateli:** 15 %
 - liczba partnerów, uczestników, inicjatyw politycznych i zaangażowanych państw powinna być na tyle duża, aby zapewnić rzeczywiście europejski zasięg proponowanego programu prac,
 - wpływ: celem programu prac powinno być osiągnięcie założonych celów, zwłaszcza w odniesieniu do konkretnego wkładu w kształtowanie polityki,
 - stabilność: celem proponowanego programu prac powinno być uzyskanie długoterminowych efektów,
 - proponowany program prac powinien zapewnić uczestnikom możliwość aktywnego udziału w działaniach i zaangażowania w podnoszone kwestie,
 - należy dążyć do równowagi pomiędzy grupą obywateli, którzy działają już w organizacjach/instytucjach, a grupą obywateli, którzy nie są jeszcze w ich działalność zaangażowani,
 - organizacje, które obejmują obywateli ze słabiej reprezentowanych grup lub w mniej korzystnym położeniu, będą traktowane priorytetowo.
- **Stopień, w jakim brak dostępu do środków finansowych wstrzymuje realizację programu prac:** 10 %
 - w planie prac należy szczegółowo przeanalizować przebieg wydatków oraz wszystkich programów współfinansowania w okresie ostatnich trzech lat,

- we wnioskach należy wykazać, że inne dostępne źródła finansowania są niewystarczające, by zrealizować program prac,
- we wnioskach należy wykazać, w jakim stopniu wnioskowana kwota jest niezbędna do realizacji programu prac,
- we wnioskach należy wykazać, w jakim stopniu realizacja danego programu prac jest niezbędna w tym momencie do osiągnięcia celów lub w jakim stopniu opóźnienie byłoby pod tym względem szkodliwe.

5. WARUNKI FINANSOWANIA

Dotacje UE zachęcają do prowadzenia działań, które nie byłyby możliwe bez wsparcia Unii, i są oparte na zasadzie współfinansowania. Dotacja UE uzupełnia zaangażowanie finansowe organizacji wnioskodawcy lub wszelkie wsparcie krajowe, regionalne lub prywatne, które może on uzyskać.

Akceptacja wniosku nie oznacza zobowiązania do przyznania dotacji na poziomie wnioskowanym przez beneficjenta. Ponadto w żadnym przypadku przyznana kwota nie może przekroczyć kwoty określonej we wniosku. Przyznanie dotacji nie daje żadnych praw w odniesieniu do kolejnych lat.

Pomoc finansowa Unii nie może przekroczyć 70 % kwalifikowalnych kosztów tymczasowych w odniesieniu do wszystkich kategorii organizacji z wyjątkiem platform organizacji ogólnoeuropejskich (zob. pkt 3.3.1), w odniesieniu do których pułap ustalono na 90 %.

Ponadto maksymalna kwota przyznanej dotacji dla danej kategorii wynosi:

| Rodzaj | Minimalna kwota | Maksymalna kwota | Maksymalna stawka współfinansowania |
|---|-----------------|------------------|-------------------------------------|
| A. Organizacje społeczeństwa obywatelskiego działające na rzecz pamięci europejskiej (aspekt 1) | 60 000 EUR | 200 000 EUR | 70 % |
| B. Organizacje społeczeństwa obywatelskiego działające na szczeblu europejskim (aspekt 2) | 60 000 EUR | 200 000 EUR | 70 % |
| C. Organizacje badające europejską politykę publiczną (ośrodki analityczne) (aspekty 1 i 2) | 60 000 EUR | 350 000 EUR | 70 % |
| D. Platformy organizacji ogólnoeuropejskich (aspekt 2) | 60 000 EUR | 600 000 EUR | 90 % |

Celem jest wybranie około 8 organizacji w ramach aspektu 1 („Pamięć europejska”) programu „Europa dla obywateli” oraz 26 organizacji w ramach aspektu 2 („Demokratyczne zaangażowanie i uczestnictwo obywatelskie”) tego programu.

5.1. Warunki umowy

Jeżeli wniosek zostanie zatwierdzony, beneficjent otrzyma decyzję ramową o partnerstwie i decyzję o udzieleniu dotacji albo umowę ramową o partnerstwie i umowę o udzieleniu dotacji, w zależności od miejsca, w którym jest on prawnie ustanowiony.

- **Partnerstwo ramowe** stanowi formalne zatwierdzenie mechanizmu współpracy długoterminowej pomiędzy Komisją a jej partnerami (zob. pkt 3.1). Może ono mieć formę decyzji ramowej o partnerstwie lub umowy ramowej o partnerstwie.
- Na podstawie decyzji ramowej o partnerstwie lub umowy ramowej o partnerstwie konkretne roczne dotacje przyznawane są w formie:

- *decyzji o udzieleniu dotacji*, która jest jednostronnym aktem, na mocy którego udziela się beneficjentowi dotacji. W przeciwieństwie do umowy o udzielenie dotacji, beneficjent nie musi podpisywać decyzji o udzieleniu dotacji i może rozpocząć działanie niezwłocznie po jej otrzymaniu/notyfikacji. Decyzja o udzieleniu dotacji przyspiesza zatem ten proces. Decyzja o udzieleniu dotacji ma zastosowanie do beneficjentów posiadających siedzibę na terenie UE,
- *umowy o udzielenie dotacji*, która musi być podpisana przez beneficjenta i bezzwłocznie odesłana do Agencji Wykonawczej ds. Edukacji, Kultury i Sektora Audiowizualnego (EACEA). EACEA podpisuje umowę jako ostatnia. Umowa o udzielenie dotacji ma zastosowanie w przypadku beneficjentów posiadających siedzibę poza UE.

Model decyzji o udzieleniu dotacji i umowy o udzielenie dotacji będzie dostępny na następującej stronie internetowej: http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_en.php

Ogólne warunki mające zastosowanie do decyzji o udzieleniu dotacji/umowy o udzielenie dotacji są dostępne w rejestrze dokumentów na stronie internetowej EACEA <http://eacea.ec.europa.eu/index.htm>

6. BUDŻET

Łączny budżet do dyspozycji w ramach czteroletnich partnerstw ramowych (2014–2017) wynosi 27,04 mln EUR. Około jednej trzeciej budżetu przeznaczona zostanie dla organizacji badających europejską politykę publiczną (ośrodków analitycznych).

W 2014 r. całkowity budżet dostępny na konkretne roczne dotacje, które zostaną przyznane na 2014 r., będzie wynosił 6,76 mln EUR. W ramach niniejszego zaproszenia Komisja Europejska zamierza sfinansować około 34 organizacji.

Wsparcie strukturalne zostanie przyznane w ramach pozycji 16.02.01 budżetu ogólnego Unii Europejskiej.

Komisja Europejska zastrzega sobie prawo do nieprzyznania wszystkich dostępnych środków.

7. TERMIN SKŁADANIA WNIOSKÓW/PROCEDURA SKŁADANIA WNIOSKÓW

Termin składania wniosków upływa **dnia 20 grudnia 2013 r. o godz. 12:00 (w południe czasu brukselskiego)**.

Szczegółowe informacje dotyczące procedury składania wniosków są dostępne na stronie internetowej: http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_en.php

Wnioski muszą zostać złożone przy użyciu dostępnych już elektronicznych formularzy wniosku o dotację (eForm). Wszystkie pola danych w elektronicznym formularzu muszą być wypełnione.

Ponadto do elektronicznego formularza należy dołączyć następujące dokumenty:

- oświadczenie podpisane przez osobę upoważnioną do zawierania w imieniu wnioskodawcy prawnie wiążących zobowiązań,
- wypełniony formularz budżetowy,
- wypełniony formularz dla osób prawnych,
- formularz informacji o rachunku bankowym.

Wnioski przedłożone w formie papierowej pocztą, faksem lub pocztą elektroniczną nie zostaną przyjęte do dalszej oceny.

Komisja Europejska i agencja wykonawcza zastrzegają sobie prawo do zażądania przedstawienia dodatkowych niezbędnych informacji.

Wszystkie dokumenty należy wysłać/przekazać drogą elektroniczną na następujący adres:

http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/index_en.php

Rozpatrywane będą wyłącznie wnioski spełniające kryteria kwalifikowalności. W przypadku stwierdzenia, że wniosek nie jest kwalifikowalny, do wnioskodawcy wysłane zostanie pismo ze stosownym uzasadnieniem.

Przed zakończeniem procedury selekcji nie będą udzielane żadne informacje na temat decyzji podjętych w sprawie poszczególnych projektów. Wynik selekcji zostanie opublikowany wiosną 2014 r. na następującej stronie internetowej:

http://eacea.ec.europa.eu/citizenship/funding/2014/index_en.php

Do wnioskodawców wybranych do finansowania zostanie wysłana umowa o udzielenie dotacji/decyzja o udzieleniu dotacji UE. Wnioskodawcy, których wnioski nie zostały wybrane, zostaną poinformowani na piśmie. Wnioski nie będą zwracane wnioskodawcom.

Wykaz dokumentów, które mają być przedstawione przez wnioskodawcę:

- 1) wypełniony elektroniczny formularz wniosku o dotację (e-Form);
 - 2) wypełniony formularz budżetowy (jako załącznik do e-Form);
 - 3) podpisane oświadczenie (jako załącznik do e-Form);
 - 4) wypełniony formularz dla osób prawnych (dostępny na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/budget/contracts_grants/info_contracts/legal_entities/legal_entities_en.cfm#en (jako załącznik do e-Form));
 - 5) formularz informacji o rachunku bankowym (dostępny na stronie internetowej: http://ec.europa.eu/budget/library/contracts_grants/info_contracts/financial_id/fich_sign_ba_gb_en.pdf (jako załącznik do e-Form)).
-

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.7082 – EVO/PKO/eService JV)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/C 335/04)

1. W dniu 11 listopada 2013 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa EVO Payments International LLC („EVO”, Stany Zjednoczone), kontrolowane przez przedsiębiorstwo EVO Holdco, Inc. (Stany Zjednoczone) i przedsiębiorstwo Madison Dearborn Partners, LLC (Stany Zjednoczone), oraz Powszechna Kasa Oszczędności Bank Polski SA („PKO”, Polska) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Centrum Elektronicznych Usług Płatniczych SA („eService”, Polska) w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa EVO: działalność w dziedzinie elektronicznego przetwarzania płatności i usługi powiązane w Stanach Zjednoczonych, Kanadzie i EOG,
 - w przypadku przedsiębiorstwa PKO: działalność w dziedzinie bankowości i usług finansowych, w tym bankowość detaliczna, korporacyjna i inwestycyjna, usługi maklerskie, leasing, faktoring, fundusze inwestycyjne i emerytalne, usługi w zakresie inwestycji mieszkaniowych,
 - w przypadku przedsiębiorstwa e-Service: działalność w dziedzinie przetwarzania płatności kartą dokonywanych w terminalach płatniczych lub w Internecie, płatności mobilnych przy użyciu telefonu komórkowego, doładowań na terminalach POS oraz wypłaty gotówki.
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.7082 – EVO/PKO/eService JV, 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”).

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 335/05)

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⁾

„CRÈME DE BRESSE”

NR WE: FR-PDO-0005-01046-18.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Crème de Bresse”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.4 – Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne przetwory mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Crème de Bresse”

Jest to śmietana o „półpłynnej” konsystencji, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu. Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 36 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietana ta charakteryzuje się w szczególności kremową konsystencją, lekką kwasowością oraz nutami gotowanego mleka, słodkich biszkoptów i wanilii.

„Crème de Bresse” z informacją „épaisse” (gęsta)

Jest to śmietana o „gęstej” konsystencji, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu. Zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 33 gramy na 100 gramów 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 (UE) nr 1151/2012.

Śmietana ta charakteryzuje się wyraźnie kwaskowym smakiem i bardzo rozwiniętym aromatem z wybijającymi się podczas spożycia „świeżymi” nutami i wyraźnymi aromatami mleka (mleko świeże, surowe itd.) i masła.

W przypadku wspomnianych dwóch rodzajów śmietany zabrania się homogenizacji śmietany, dodawania zagęszczacza lub aromatu. Zabrania się stosowania śmietan z serwatki, śmietan odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, substancji barwiących lub przeciwutleniających, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe pełne mleko jest poddawane odłuszczeniu w ciągu 36 godzin po odbiorze.

Wartość pH mleka po odbiorze mieści się w przedziale 6,4–6,9, a wskaźnik lipolizy mleka wynosi co najwyżej 0,80 meq na 100 gramów tłuszczu.

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

Co najmniej 80 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Żywienie stada opiera się na systemie paszowym, który odpowiada średnio co najmniej 75 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej krów rocznie.

Przez paszę rozumie się:

- zielonkę, z pastwiska lub z koryta,
- zielonkę i kukurydzę pastewną we wszystkich formach konserwowania,
- lucernę zieloną lub suszoną,
- słomę,
- korzenie,
- inne zboża podawane w postaci zielonki lub w postaci paszy konserwowanej.

W żywieniu stada zabrania się stosowania rzepaku podawanego w postaci zielonki, gorczycy, kapusty, chrzanu, rzepy, rzepiku, brukwi pastewnej i rzodkwi.

W żywieniu stada zezwala się jedynie na stosowanie kukurydzy pastewnej w formie kolb lub ziaren pochodzących z produktów nietransgenicznych.

Wkład dodatków paszowych ograniczono do 1 800 kilogramów na krowę należącą do stada i na rok.

Przez dodatki paszowe rozumie się:

- dodatki energetyczne: ziarna zbóż i ich produkty pochodne, bulwy i ich produkty pochodne oraz produkty pochodne korzeni,
- dodatki azotowe: nasiona roślin wysokobiałkowych oraz oleistych i białkowych, a także ich produkty pochodne, suszona lucerna i inne produkty pochodne,
- dodatki mieszane: mieszanka dodatków energetycznych i azotowych,
- składniki mineralne, witaminy i mikroelementy,
- produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego,
- garbniki.

Nie zezwala się na stosowanie nieprzetworzonego oleju palmowego ani jego izomerów.

a) Okres wypasu

Wypas stada trwa przez co najmniej 150 dni w roku, przy czym nie musi być to okres ciągły.

W tym okresie każda z krów dojnych ma do dyspozycji co najmniej 10 arów pastwiska dostępnych z pomieszczeń udojowych.

Wypas można uzupełniać podawaniem paszy zielonej. Podawana świeża trawa musi zostać spożyta w ciągu 24 godzin, a wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć.

Wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 10 % masy suchej w postaci pasz lub co najmniej 1 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

b) Okres zimowy

W tym okresie wkład zielonki zapewnia się przez podawanie zielonki w ilości stanowiącej co najmniej 15 % masy suchej (zielonka i lucerna we wszystkich formach konserwowania) w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

W tym okresie wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 25 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 2,5 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie „Crème de Bresse” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Śmietanę pakuje się w opakowania jednostkowe przeznaczone do sprzedaży o objętości nieprzekraczającej 1 000 litrów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach produktów objętych nazwą pochodzenia „Crème de Bresse” muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykietach,
- symbol „AOP” (ChNP) Unii Europejskiej od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

Po nazwie pochodzenia „Crème de Bresse” może znajdować się informacja „épaisse” w przypadku śmietan odpowiadających warunkom produkcji.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu określa grupa, która zajmuje się ich udostępnianiem podmiotom gospodarczym.

Nazwa „Crème de Bresse” wraz z informacją „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) muszą być obowiązkowo uwidocznione na fakturach i dokumentach handlowych od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

departament Ain: Abergement-Clémenciat (L), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bénys, Béréziat, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes,

Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalonne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalonne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas;

departament Jura: Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles;

departament Saône-et-Loire: Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenele, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Crème de Bresse” znajduje się na lekko pofałdowanej zadrzewionej równinie (fr. *bocage*) o typowej dla Bresse pagórkowatej rzeźbie terenu, przy wysokości nieprzekraczającej 300 metrów nad poziomem morza. Jest to jednostka geologiczna utworzona z gleb o gliniastej matrycy zapewniających duże zapasy wody, charakteryzująca się jednak różnorodnością działek, która w większości przypadków występuje w obrębie gospodarstwa. Na obszarze tym występuje gęsta i wszechobecna sieć wodna złożona z rzek wypływających ze źródeł na zboczach jurajskich, zasilanych przez liczne strumienie lub kanały. Panuje tam klimat kontynentalny typowy dla Bresse, charakteryzujący się obfitymi i regularnymi opadami przekraczającymi 800 mm/rok, które sprzyjają wzrostowi trawy w okresie wegetacyjnym i które, w połączeniu z odpowiednim gospodarowaniem glebami, pozwalają na rozwijanie licznych upraw zbożowych, a w szczególności uprawy nienawadnianej kukurydzy.

Współwystępowanie czynników hydrologicznych, geologicznych, morfologicznych i klimatycznych na tym terytorium doprowadziło do wyodrębnienia siedliska (liczne ujęcia wody, niezbyt przejezdne drogi) i do szczególnej organizacji terenów rolnych, która sprzyja uprawie mieszanej i chowowi w systemie prawie samowystarczalnym. Nisko położone części o nieprzepuszczalnych, gliniastych i regularnie zalewanych glebach są przeznaczone pod użytki zielone i drzewiaste żywopłoty; na zboczach, na których występują gleby o lepszej jakości, uprawia się zboża, w szczególności kukurydzę; słabo odwadniane płaskowyże pozostają zalesione. Taka różnorodność *bocage* stanowi najważniejszą cechę geograficzną omawianego regionu nazywanego „*bocage bressan*” (*bocage* regionu Bresse), na którym występują naprzemiennie uprawy, użytki zielone i obszary zadrzewione.

Hodowcy umieli dostosować się do właściwości miejsc i potencjału środowiska naturalnego oraz współtworzyć z nim szczególny system rolny. Uprawa mieszana w Bresse wyróżnia się zatem poprzez następujące elementy:

- utrzymanie systemu pastwiskowego, który zajmuje połowę użytków rolnych na tym obszarze. W Bresse zielonkę traktuje się jak prawdziwą uprawę. Jakość skoszonoj zielonki (różnorodność flory i skład botaniczny) wynika w równym stopniu z utrzymywania przeważnie wodolubnych trwałych użytków zielonych co z prowadzenia czasowych użytków zielonych. Praktyki te opierają się na prawdziwych umiejętnościach producentów mleka z Bresse, którzy najchętniej korzystają z produkcji pasz lokalnych, wypasu lub paszy zielonej,

- uprawę kukurydzy, która zajmuje poczesne miejsce wśród upraw zbożowych w Bresse. Od ponad 400 lat kukurydza uprawiana jest przez hodowców bez nawadniania i stanowi bardzo ważną część żywienia zwierząt. Faktycznie wzmiankę na temat uprawy kukurydzy można znaleźć już w 1612 r. w inwentaryzacji majątku przeprowadzonej po zgonie w Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997 r.), a następnie w 1625 r. w cennikach z Louhans (L. Guillemaut, 1896 r.). Od kukurydzy, będącej oznaką dostatku i dobrobytu, wywodzi się nazwa „żółte brzuchy” nadawana dawniej mieszkańcom Bresse,
- umiejętności w zakresie kiszzonek rozwijane przez hodowców z Bresse od XIX wieku (Lecouteux, 1875 r.) w celu przezwyciężenia trudności związanych ze zbiorem siana w wilgotnym klimacie.

Właśnie w oparciu o te dwie główne uprawy hodowcy z Bresse ukierunkowują swój system produkcji na uzupełniające się rodzaje chowu, chów drobiu i chów bydła mlecznego, i w sposób naturalny w ramach produkcji mleka określają schemat żywienia zwierząt łączący zielonkę i kukurydzę. Powstałe dzięki temu produkty, w szczególności śmietana, zajmują istotne miejsce w gospodarce tego obszaru. Śmietanę sprzedaje się zatem na targach klientom miejscowym lub osobom odbierającym produkty z gospodarstw, zwanym *coquetiers*, którzy przewożą ją wraz z jajami i drobiem do sąsiednich miast w regionie.

W latach 30. XX wieku pojawiły się pierwsze spółdzielnie, które zastąpiły stopniowo zakłady produkcyjne na terenie gospodarstw. Spółdzielnie te, świadome konieczności zachowania pierwotnych specyficznych właściwości surowca, organizują odbiór mleka w sektorach ściśle ograniczonych do okolic zakładów przetwórstwa i zawsze w ramach krótkich tras objazdów. Stosują one również zasadę szybkiego wykorzystania mleka do produkcji niezwłocznie po odbiorze i ograniczają czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

Utrwalają tym samym tradycyjną metodę produkcji śmietany pochodzącej ze śmietany z mleka krowiego, rozwijając jednocześnie procesy dojrzewania biologicznego.

Przetwórcy stosują szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat, tak aby uzyskać wystarczające zakwaszenie i intensywny aromat śmietany.

Szczególną uwagę poświęca się również pakowaniu śmietany, ograniczając do minimum czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

5.2. *Specyfika produktu*

Jest to śmietana powstała w wyniku dojrzewania biologicznego, bez żadnych dodatków zagęszczacza lub aromatu. Ma ona barwę od złamanej bieli do kości słoniowej, jest błyszcząca i gładka z niewieloma widocznymi pęcherzykami powietrza lub bez pęcherzyków.

Występują dwa rodzaje śmietany, które różnią się poziomem tłuszczu, kwasowością, konsystencją i odmiennym zastosowaniem kulinarnym.

Śmietana półpłynna, która charakteryzuje się wysokim poziomem tłuszczu wynoszącym co najmniej 36 gramów na 100 gramów, jest zwarta, ma gładką i bardzo aksamitną konsystencję oraz pozostawia silny posmak podczas jedzenia. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku śmietana ta ma rozwinięty, intensywny aromat, który stanowi mieszankę lekkiej kwasowości z nutami mlecznymi i słodkimi (gotowane mleko, słodki biszkopt, wanilia) i jest źródłem jej wyjątkowości.

Zaletą tej śmietany jest duża odporność na ciepło (zapiekanki ziemniaczane, kurczaki w śmietanie, kaszanka w śmietanie, wyroby cukiernicze), jest zatem często stosowana przy długiej obróbce termicznej w wysokich temperaturach.

Śmietana gęsta, która charakteryzuje się poziomem tłuszczu wynoszącym co najmniej 33 gramy na 100 gramów produktu, ma gęstą konsystencję i wyraźną kwasowość. Jest gładka i bardzo aksamitna oraz pozostawia silny posmak podczas jedzenia. Zarówno pod względem zapachu, jak i smaku śmietana ta ma rozwinięty, intensywny aromat z wybijającymi się podczas spożycia „świeżymi” nutami i wyraźnymi aromatami mleka (mleko świeże, surowe itd.) i masła.

Śmietanę tę stosuje się tradycyjnie bez obróbki termicznej, jako polewę do owoców lub białych serów, lub w przypadku krótkiej obróbki termicznej w umiarkowanych temperaturach.

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)*

Schemat mieszanego żywienia bydła stosowany tradycyjnie w Bresse, łączący zielonkę i kukurydzę, jest jednym z czynników decydujących o właściwościach mleka produkowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym. Równowaga obydwu składników, jakimi są zielonka i kukurydza, w dawce pokarmowej wpływa na właściwości mleka sprzyjające jego przetwarzaniu na śmietanę.

Wkład zielonki do dawki żywieniowej nadaje mleku charakterystyczne właściwości organoleptyczne. Utrzymywanie przez producentów różnorodności flory na użytkach zielonych i ich składu botanicznego zapewnia intensywne zabarwienie mleka, wpływa na skład mleka pod względem zawartości składników rozpuszczalnych w tłuszczach oraz na bogactwo prekursorów aromatycznych, które wiążą się z tłuszczami.

Wkład kukurydzy, w związku z jej wysoką wartością energetyczną, gwarantuje produkcję mleka bogatego w tłuszcze i białka. Stosowanie kukurydzy wpływa również na wielkość drobinek tłuszczu, posiadających dużą średnicę i charakterystycznych dla mleka przeznaczonego do produkcji „Crème de Bresse”. Z tego zaś wynika bezpośrednio duży potencjał aromatyczny mleka, ponieważ powierzchnia wiązania związków aromatycznych jest znaczna.

Warunki chłodzenia i przechowywania mleka w gospodarstwie, niewielkie odległości między podmiotami i ograniczenie tras odbioru mleka składają się na praktyki, które przyczyniają się zarówno do zachowania składu mleka, jak i wewnętrznej jakości zawartych w nim tłuszczów. Mleko przeznaczone do produkcji „Crème de Bresse” posiada bowiem wyjątkowo niski wskaźnik lipolizy, odzwierciedlający bardzo dobrą jakość tłuszczu. Jego pierwotne zabarwienie wpływa na barwę śmietany.

W związku z szybkim wykorzystaniem mleka przez przetwórców i ograniczeniem liczby czynności i przepompowań tłuszcz zachowuje wszystkie swoje właściwości. Brak homogenizacji pozwala zachować konsystencję i zwartość śmietany oraz powoduje jej gładki i błyszczący wygląd z niewieloma widocznymi pęcherzykami powietrza lub bez pęcherzyków.

Etap dojrzewania biologicznego śmietany, który jest ważnym etapem produkcji „Crème de Bresse”, jest długi i przeprowadzany w niskiej temperaturze na bazie wyselekcjonowanych szczepów bakterii mlekowych zakwaszających i nadających smak. Dostosowanie parametrów tego etapu pozwala zróżnicować poziom kwasowości śmietany i otrzymać półpłynną lub gęstą konsystencję. Zróżnicowanie to wpływa na bogactwo tłuszczów i nadaje śmietanie odmienną złożoność aromatyczną. Niestosowanie zagęszczaczy ani aromatów pozwala zagwarantować naturalny smak śmietany.

Specyficzne właściwości „Crème de Bresse” opierają się przede wszystkim na właściwościach mleka, jak również na umiejętnościach w zakresie produkcji rozwijanych i utrwalanych przez przetwórców. Obecnie „Crème de Bresse” jest stosowanym na bardzo szeroką skalę składnikiem kuchni regionalnej; śmietana ta jest powszechnie stosowana przez kucharzy i cukierników, którzy doceniają jej właściwości (kurczak z Bresse w śmietanie, ryby lub pulpety w kremowym sosie, zapiekanki ziemniaczane, bułki, tarty i placki z Bresse (mieszanka cukru, masła i śmietany)).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

⁽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 335/06)

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⁾

„BEURRE DE BRESSE”

NR WE: FR-PDO-0005-01045-18.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Beurre de Bresse”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa. 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Beurre de Bresse” jest przygotowywanym w maselnicy masłem niesolonym, które charakteryzuje się:

- intensywną żółtą barwą, która zimą może przybierać jaśniejszy odcień,
- miękka i lekką konsystencją, która przekłada się na występowanie bardzo drobnych kropelek wody i mikroporowatości, właściwych dla masel przygotowywanych w tradycyjnej maselnicy. Nie jest zwarta i ma nieznacznie ziarenkowaty wygląd,
- zapachem, w którym występują nuty „serwatki”, „kwiatowe” lub lekko „słodkie”,
- rozpływaniem się w ustach, które wyraża jego łatwość rozpuszczania się w ustach,
- smakiem, w którym przeważają mleczne nuty „świeżości podczas spożycia” i „suszonych owoców” (orzech laskowy i orzech włoski), jak również długotrwałym utrzymywaniem się w ustach.

Charakteryzuje się łatwością rozsmarowywania i dużą odpornością na obróbkę termiczną.

Zabrania się stosowania masel odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, jak również jakiegokolwiek procesu mającego na celu zwiększenie zawartości suchej masy beztłuszczowej w masle, a w szczególności dodawania kultur bakterii mlekowych podczas ubijania.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe pełne mleko jest poddawane odtuszczeniu w ciągu 36 godzin po odbiorze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wartość pH mleka przy odbiorze mieści się w przedziale 6,4–6,9, a wskaźnik lipolizy mleka wynosi co najwyżej 0,80 meq na 100 gramów tłuszczu.

Masło wytwarza się wyłącznie z produkowanej na wyznaczonym obszarze geograficznym surowej lub pasteryzowanej śmietany, którą poddano dojrzewaniu biologicznemu i w której zawartość tłuszczu wynosi co najmniej 36 gramów na 100 gramów produktu.

Śmietanę wykorzystuje się do produkcji w ciągu 36 godzin po odbiorze mleka i maksymalnie 48 godzin po odtłuszczeniu mleka.

Zabrania się homogenizacji śmietany. Zabrania się stosowania śmietan odtworzonych, mrożonych lub głęboko mrożonych, substancji barwiących lub przeciwutleniających, substancji odkwaszających mających na celu obniżenie kwasowości mleka lub śmietany.

W skład stosowanych kultur starterowych muszą koniecznie wchodzić szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat. Nie zezwala się na dodawanie żadnego zagęszczacza lub aromatu. Dojrzewanie odbywa się w temperaturze 12–18 °C przez 18–24 godzin. Ubijanie przeprowadza się na śmietanie, której kwasowość wynosi co najmniej 20 °D.

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

Co najmniej 80 % całkowitej rocznej dawki pokarmowej stada, wyrażonej w masie suchej, pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Żywienie stada opiera się na systemie paszowym, który odpowiada średnio co najmniej 75 % masy suchej całkowitej dawki pokarmowej krów rocznie.

Przez paszę rozumie się:

- zielonkę, z pastwiska lub z koryta,
- zielonkę i kukurydzę pastewną we wszystkich formach konserwowania,
- lucernę zieloną lub suszoną,
- słomę,
- korzenie,
- inne zboża podawane w postaci zielonki lub w postaci paszy konserwowanej.

W żywieniu stada zabrania się stosowania rzepaku podawanego w postaci zielonki, gorczycy, kapusty, chrzanu, rzepy, rzepiku, brukwi pastewnej i rzodkwi.

W żywieniu stada zezwala się jedynie na stosowanie kukurydzy pastewnej w formie kolb lub ziaren pochodzących z produktów nietransgenicznych.

Wkład dodatków paszowych ograniczono do 1 800 kilogramów na krowę należącą do stada i na rok.

Przez dodatki paszowe rozumie się:

- dodatki energetyczne: ziarna zbóż i ich produkty pochodne, bulwy i ich produkty pochodne oraz produkty pochodne korzeni,
- dodatki azotowe: ziarna roślin wysokobiałkowych oraz oleistych i białkowych, a także ich produkty pochodne, suszona lucerna i inne produkty pochodne,
- dodatki mieszane: mieszanka dodatków energetycznych i azotowych,
- składniki mineralne, witaminy i mikroelementy,
- produkty uboczne przemysłu fermentacyjnego,
- garbniki.

Nie zezwala się na stosowanie nieprzetworzonego oleju palmowego ani jego izomerów.

a) Okres wypasu

Wypas stada trwa przez co najmniej 150 dni w roku, przy czym nie musi być to okres ciągły.

W tym okresie każda z krów dojnych ma do dyspozycji co najmniej 10 arów pastwiska dostępnych z pomieszczeń udojowych.

Wypas można uzupełniać podawaniem paszy zielonej. Podawana świeża trawa musi zostać spożyta w ciągu 24 godzin, a wszystkie odpady pozostające w korytach po upływie 24 godzin należy z nich usunąć.

Wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 10 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 1 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

b) Okres zimowy

W tym okresie wkład zielonki zapewnia się przez podawanie zielonki w ilości stanowiącej co najmniej 15 % masy suchej (zielonka i lucerna we wszystkich formach konserwowania) w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

W tym okresie wkład kukurydzy zapewnia się przez podawanie kukurydzy w ilości stanowiącej co najmniej 25 % masy suchej w postaci paszy lub co najmniej 2,5 kilograma ekwiwalentu suchych ziaren kukurydzy w średniej całkowitej dziennej dawce pokarmowej w danym okresie.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie „Beurre de Bresse” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Masło pakuje się w opakowania jednostkowe przeznaczone do sprzedaży o masie nieprzekraczającej 25 kilogramów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie produktów objętych nazwą pochodzenia „Beurre de Bresse” muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa pochodzenia pisana czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie,
- symbol „AOP” (ChNP) Unii Europejskiej od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

W przypadku sprzedaży bezpośredniej prowadzonej przez producenta lub inną osobę, za którą jest on bezpośrednio odpowiedzialny, w gospodarstwie lub na targu, etykietowanie indywidualne nie jest jednak obowiązkowe, informacje te muszą być zawarte jedynie na szyldzie.

Wzory etykiety i szyldu określa grupa, która zajmuje się ich udostępnianiem podmiotom gospodarczym.

Nazwa „Beurre de Bresse” wraz z informacją „Appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) muszą być obowiązkowo uwidocznione na fakturach i dokumentach handlowych od momentu zarejestrowania przez Unię Europejską.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących gmin:

departament Ain: Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bénys, Béréziat, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz, Courmangoux, Courtes,

Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas;

departament Jura: Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles;

departament Saône-et-Loire: Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratenele, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Beurre de Bresse” znajduje się na lekko pofałdowanej zadrzewionej równinie (fr. *bocage*) o typowej dla Bresse pagórkowatej rzeźbie terenu, przy wysokości nieprzekraczającej 300 metrów nad poziomem morza. Jest to jednostka geologiczna utworzona z gleb o gliniastej matrycy zapewniających duże zapasy wody, charakteryzująca się jednak różnorodnością działek (występowanie różnych żył geologicznych), która w większości przypadków występuje w obrębie gospodarstwa. Na obszarze tym występuje gęsta i wszechobecna sieć wodna złożona z rzek wypływających ze źródeł na zboczach jurajskich, zasilanych przez liczne strumienie lub kanały. Panuje tam klimat kontynentalny typowy dla Bresse, charakteryzujący się obfitymi i regularnymi opadami przekraczającymi 800 mm/rok, które sprzyjają wzrostowi trawy w okresie wegetacyjnym i które, w połączeniu z odpowiednim gospodarowaniem glebami, pozwalają na rozwijanie licznych upraw zbożowych, a w szczególności uprawy nienawadnianej kukurydzy.

Współwystępowanie czynników hydrologicznych, geologicznych, morfologicznych i klimatycznych na tym terytorium doprowadziło do wyodrębnienia siedliska (liczne ujęcia wody, niezbyt przejezdne drogi) i do szczególnej organizacji terenów rolnych, która sprzyja uprawie mieszanej i chowowi w systemie prawie samowystarczalnym. Nisko położone części o nieprzepuszczalnych, gliniastych i regularnie zalewanych glebach są przeznaczone pod użytki zielone i drzewiaste żywopłoty; na zboczach, na których występują gleby o lepszej jakości, uprawia się zboża, w szczególności kukurydzę; słabo odwadniane płaskowyzę pozostają zalesione. Taka różnorodność *bocage* stanowi najważniejszą cechę geograficzną omawianego regionu nazywanego „*bocage bressan*” (*bocage* regionu Bresse), na którym występują naprzemiennie uprawy, użytki zielone i obszary zadrzewione.

Hodowcy umieli dostosować się do właściwości miejsc i potencjału środowiska naturalnego oraz współtworzyć z nim szczególny system rolny. Uprawa mieszana w Bresse wyróżnia się zatem poprzez następujące elementy:

- utrzymanie systemu pastwiskowego, który zajmuje połowę użytków rolnych na tym obszarze. W Bresse zielonkę traktuje się jak prawdziwą uprawę. Jakość skoszonoj zielonki (różnorodność flory i skład botaniczny) wynika w równym stopniu z utrzymywania przeważnie wodolubnych trwałych użytków zielonych co z prowadzenia czasowych użytków zielonych. Praktyki te opierają się na prawdziwych umiejętnościach producentów mleka z Bresse, którzy najchętniej korzystają z produkcji pasz lokalnych, wypasu lub paszy zielonej,

- uprawę kukurydzy, która zajmuje poczesne miejsce wśród upraw zbożowych w Bresse. Od ponad 400 lat kukurydza uprawiana jest przez hodowców bez nawadniania i stanowi bardzo ważną część żywienia zwierząt. Faktycznie wzmiankę na temat uprawy kukurydzy można znaleźć już w 1612 r. w inwentaryzacji majątku przeprowadzonej po zgonie w Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997 r.), a następnie w 1625 r. w cennikach z Louhans (L. Guillemaut, 1896 r.). Od kukurydzy, będącej oznaką dostatku i dobrobytu, wywodzi się nazwa „żółte brzuchy” nadawana dawniej mieszkańcom Bresse,
- umiejętności w zakresie kiszonek rozwijane przez hodowców z Bresse od XIX wieku (Lecouteux, 1875 r.) w celu przezwyciężenia trudności związanych ze zbiorem siana w wilgotnym klimacie.

Właśnie w oparciu o te dwie główne uprawy hodowcy z Bresse ukierunkowują swój system produkcji na uzupełniające się rodzaje chowu, chów drobiu i chów bydła mlecznego, i w sposób naturalny w ramach produkcji mleka określają schemat żywienia zwierząt łączący zielonkę i kukurydzę. Powstałe dzięki temu produkty, w szczególności masło, zajmują istotne miejsce w gospodarce tego obszaru. Masło sprzedaje się zatem na targach klientom miejscowym lub osobom odbierającym produkty z gospodarstw, zwanym *coquetiers*, którzy przewożą je wraz z jajami i drobiem do sąsiednich miast w regionie.

W latach 30. XX wieku pojawiły się pierwsze spółdzielnie, które zastąpiły stopniowo zakłady produkcyjne na terenie gospodarstw. Spółdzielnie te, świadome konieczności zachowania pierwotnych specyficznych właściwości surowca, organizują odbiór mleka w sektorach ściśle ograniczonych do okolic zakładów przetwórstwa i zawsze w ramach krótkich tras objazdów. Stosują one również zasadę szybkiego wykorzystania mleka do produkcji niezwłocznie po odbiorze i ograniczają czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

Utrwalają tym samym tradycyjną metodę produkcji masła pochodzącego ze śmietany z mleka krowiego, rozwijając jednocześnie odpowiednie procesy dojrzewania biologicznego i ubijania.

Przetwórcy stosują szczepy bakterii mlekowych zakwaszających i nadających aromat, tak aby uzyskać wystarczające zakwaszenie i oryginalny, intensywny aromat śmietany. Masło ubija się w maselnicach o małej objętości, korzystając z realnych umiejętności maślarzy, którzy dostosowują codzienne parametry produkcji w zależności od sezonowych różnic w składzie mleka i śmietan.

Szczególną uwagę poświęca się również formowaniu i pakowaniu masła, ograniczając do minimum czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie, a także jej przepompowywanie.

5.2. Specyfika produktu

Jest to masło niesolone przygotowywane w maselnicy z dojrzałej śmietany.

Ma jednolitą, piękną, intensywnie żółtą barwę, która różni się zimą, kiedy masło przybiera jaśniejszy żółty odcień.

Ma miękką i lekką konsystencję. Posiada nieznacznie ziarenkowaty wygląd i wyjątkową zdolność rozplływania się w ustach.

Miękkie i aromatyczne masło objęte nazwą pochodzenia „Beurre de Bresse” posiada charakterystyczne, mleczne nuty „świeżości podczas spożycia” i suszonych owoców (orzech laskowy i orzech włoski). Ponadto jego smak długo utrzymuje się w ustach.

Charakteryzuje się łatwością rozsmarowywania. Posiada wyjątkową odporność na obróbkę termiczną, która pozwala na tworzenie się delikatnej piany i utrzymywanie się jej jeszcze na talerzu.

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)

Schemat mieszanego żywienia bydła stosowany tradycyjnie w Bresse, łączący zielonkę i kukurydzę, jest jednym z czynników decydujących o właściwościach mleka produkowanego na wyznaczonym obszarze geograficznym. Równowaga obydwu składników, jakimi są zielonka i kukurydza, w dawce pokarmowej wpływa na właściwości mleka sprzyjające przetwarzaniu znajdującego się w nim tłuszczu na masło.

Wkład zielonki do dawki żywieniowej nadaje mleku charakterystyczne właściwości organoleptyczne. Utrzymywanie przez producentów różnorodności flory na użytkach zielonych i ich składzie botanicznego zapewnia intensywne zabarwienie mleka, wpływa na skład mleka pod względem zawartości składników rozpuszczalnych w tłuszczach oraz na bogactwo prekursorów aromatycznych, które wiążą się z tłuszczami.

Wkład kukurydzy, w związku z jej wysoką wartością energetyczną, gwarantuje produkcję mleka bogatego w tłuszcz i białka. Stosowanie kukurydzy wpływa również na wielkość drobinek tłuszczu, posiadających dużą średnicę i charakterystycznych dla mleka przeznaczonego do produkcji „Beurre de Bresse”. Z tego zaś wynika bezpośrednio duży potencjał aromatyczny mleka, ponieważ powierzchnia wiązania związków aromatycznych jest znaczna.

Warunki chłodzenia i przechowywania mleka w gospodarstwie, niewielkie odległości między podmiotami i ograniczenie tras odbioru mleka składają się na praktyki, które przyczyniają się zarówno do zachowania składu mleka, jak i wewnętrznej jakości zawartych w nim tłuszczów. Mleko przeznaczone do produkcji „Beurre de Bresse” posiada bowiem wyjątkowo niski wskaźnik lipolizy, odzwierciedlający bardzo dobrą jakość tłuszczu.

Przetwórcy stosują cały zestaw złożonych technik i poświęcają produktowi szczególną uwagę podczas przetwarzania (codzienne zarządzanie parametrami temperatury, kwasowości, szybkości ubijania itd.), ograniczając czynności dokonywane bezpośrednio na śmietanie w celu jak najlepszego przygotowania tłuszczu i zachowania wszystkich jego właściwości.

Etap dojrzewania biologicznego śmietany, który jest ważnym etapem produkcji „Beurre de Bresse”, jest długi i przeprowadzany w niskiej temperaturze na bazie wyselekcjonowanych szczepów bakterii mlekowych zakwaszających i nadających smak. Pozwala on zakwaszyć śmietanę, co ułatwia ubijanie, i podkreślić związki aromatyczne znajdujące się na drobinkach tłuszczu. W celu ograniczenia procesu pogarszania jakości tłuszczu należy szybko wykorzystać dojrzałą śmietanę.

Ubijanie w maselnicy o małej objętości nadaje masłu lekką konsystencję i nieznacznie ziarenkowaty wygląd w związku z tworzeniem się bardzo drobnych kropelek wody i mikroporowatości. Wspomniana technika odgrywa decydującą rolę w przygotowywaniu masła, zachowując pierwotne właściwości tłuszczów odpowiedzialne za jego rozplývającą się konsystencję, łatwość rozsmarowywania i odporność na obróbkę termiczną, oraz gwarantuje zachowanie aromatów rozwiniętych podczas dojrzewania śmietany.

Specyficzne właściwości „Beurre de Bresse” opierają się przede wszystkim na właściwościach mleka, jak również na umiejętnościach w zakresie produkcji rozwijanych i utrwalanych przez przetwórców. Obecnie „Beurre de Bresse” jest stosowanym na bardzo szeroką skalę składnikiem kuchni regionalnej (żabie udka w maśle, grzebienie drobiowe w maśle, tarty i placki z Bresse, do których wykorzystuje się mieszankę cukru, śmietany i masła itd.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Portal EUR-Lex (<http://new.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>



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL