

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2013/C 361/03	Kursy walutowe euro	6
---------------	---------------------------	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

2013/C 361/04	Zaproszenie do składania wniosków edycji 2013 w ramach rocznego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013 (Decyzja Komisji C(2013) 1029 zmieniona decyzją Komisji C(2013) 8744)	7
2013/C 361/05	Zaproszenia do składania wniosków edycji 2013 w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013 (Decyzja Komisji C(2013) 1675 zmieniona decyzją Komisji C(2013) 8755)	8
2013/C 361/06	Zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania w ramach programów prac na lata 2014–2015 wynikających z programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”	9

INNE AKTY

Komisja Europejska

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	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	13



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 361/01)

Data przyjęcia decyzji	6.11.2013
Numer środka pomocy państwa	SA.32712 (11/N)
Państwo członkowskie	Hiszpania
Region	Galicja
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Podstawa prawna	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Odszkodowania za straty poniesione przez przedsiębiorstwa sektora rybnego w regionie Galicji w następstwie huraganu Becky, który nawiedził wybrzeża Galicji w dniach 8 i 9 listopada 2010 r.
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia
Budżet	0,06 mln EUR
Intensywność pomocy	100 %
Czas trwania	—
Sektory gospodarki	A301 – Rybołówstwo
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) 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>

Data przyjęcia decyzji	6.11.2013
Numer środka pomocy państwa	SA.33346 (13/NN)
Państwo członkowskie	Niderlandy
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Podstawa prawna	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Celem środka pomocy jest udział w kosztach związanych z programami informacyjnymi i kształceniowymi na rzecz sektora detalicznej sprzedaży ryb.
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia
Budżet	Roczny dochód generowany przez opłatę zależy od następujących czynników: — obowiązującej bieżącej stawki, która może wynosić od 0 do poziomu maksymalnego (ustalony pułap), — liczby punktów sprzedaży i operatorów; liczba ta może ulec zmianie, oraz — rocznego budżetu na działalność korzystną dla sektora detalicznej sprzedaży ryb. Poziom zapisanych w budżecie dochodów jest ustalany na podstawie oceny działalności, która ma być prowadzona w danym roku. Maksymalna stawka opłaty wynosi obecnie 49,92 EUR za rok w odniesieniu do każdego sprzedawcy/punktu sprzedaży detalicznej.
Intensywność pomocy	Dochody z opłat zmieniają się z roku na rok i zależą od stosowanej stawki. Intensywność pomocy jest zatem zmienna w stosunku rocznym; w zależności od stosowanej stawki może wynieść od 0 % do maksymalnego pułapu ustalonego na 100 %.
Czas trwania	Do dnia 2 sierpnia 2022 r.
Sektory gospodarki	Rybołówstwo morskie
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk 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	6.11.2013
Numer środka pomocy państwa	SA.33347 (13/NN)
Państwo członkowskie	Niderlandy
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Podstawa prawna	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Celem środka pomocy jest udział w kosztach związanych z programami informacyjnymi i kształceniowymi na rzecz sektora zaopatrzenia w ryby.
Forma pomocy	Dotacja bezpośrednia
Budżet	Roczny dochód generowany przez opłatę zależy od następujących czynników: — jedna tysięczna wartości ryb dostarczonych przez dostawcę, — 0,03 EUR za każdą tonę małż dostarczonych przez dostawcę, oraz — dla dostawców krewetek 0,10 EUR za kilogram nieobranej krewetki i 0,30 EUR za kilogram obranej krewetki.
Intensywność pomocy	Maksymalna roczna stawka opłaty stosowanej do indywidualnego dostawcy może zmieniać się w zależności od ilości dostarczonych ryb.
Czas trwania	Do dnia 26 września 2022 r.
Sektory gospodarki	Rybołówstwo morskie
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk 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>

III

(Akty przygotowawcze)

INICJATYWY PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Inicjatywa Belgii, Bułgarii, Republiki Czeskiej, Niemiec, Estonii, Grecji, Hiszpanii, Francji, Chorwacji, Włoch, Cypru, Łotwy, Litwy, Luksemburga, Węgier, Malty, Niderlandów, Austrii, Polski, Portugalii, Rumunii, Słowenii, Słowacji, Finlandii i Szwecji w sprawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego decyzję 2005/681/WSiSW ustanawiającą Europejskie Kolegium Policyjne (CEPOL)

(2013/C 361/02)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 87 ust. 2 lit. b),

uwzględniając inicjatywę Belgii, Bułgarii, Republiki Czeskiej, Niemiec, Estonii, Grecji, Hiszpanii, Francji, Chorwacji, Włoch, Cypru, Łotwy, Litwy, Luksemburga, Węgier, Malty, Niderlandów, Austrii, Polski, Portugalii, Rumunii, Słowenii, Słowacji, Finlandii i Szwecji ⁽¹⁾,

po przekazaniu projektu aktu ustawodawczego parlamentom narodowym,

stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 4 decyzji Rady 2005/681/WSiSW ustanawiającej Europejskie Kolegium Policyjne (CEPOL) siedzibą CEPOL jest Bramshill w Zjednoczonym Królestwie.

(2) Pismami z dnia 12 grudnia 2012 r. i z dnia 8 lutego 2013 r. Zjednoczone Królestwo poinformowało CEPOL, że nie chce, by nadal miał on siedzibę na jego terytorium. W Bramshill oprócz siedziby CEPOL znajduje się także krajowy ośrodek szkolenia policji należący do National Policing Improvement Agency, którą to agencję Zjednoczone Królestwo postanowiło zastąpić nowym podmiotem: College of Policing z siedzibą w innym miejscu. Zjednoczone Królestwo zdecydowało zatem

zamknąć i sprzedać krajowy ośrodek szkolenia policji w Bramshill, gdyż – jak zaznaczyło – koszty z nim związane są wysokie, a nie pojawiły się żadne alternatywne modele biznesowe jego prowadzenia.

(3) Ze względu na powyższe w dniu 8 października 2013 r. przedstawiciele rządów państw członkowskich w drodze wspólnego porozumienia uzgodnili rozwiązanie odnośnie do siedziby CEPOL: CEPOL, po opuszczeniu Bramshill, ma mieć siedzibę w Budapeszcie. Porozumienie to powinno zostać włączone do decyzji 2005/681/WSiSW.

(4) Zgodnie z art. 1 i 2 Protokołu (nr 21) w sprawie stanowiska Zjednoczonego Królestwa i Irlandii w odniesieniu do przestrzeni wolności, bezpieczeństwa i sprawiedliwości, załączonego do Traktatu o Unii Europejskiej i do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, oraz bez uszczerbku dla art. 4 tego protokołu, te państwa członkowskie nie uczestniczą w przyjęciu niniejszego rozporządzenia, nie są nim związane ani go nie stosują.

LUB

(5) Zgodnie z art. 3 Protokołu (nr 21) w sprawie stanowiska Zjednoczonego Królestwa i Irlandii w odniesieniu do przestrzeni wolności, bezpieczeństwa i sprawiedliwości, załączonego do Traktatu o Unii Europejskiej i do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, te państwa członkowskie powiadomiły o chęci uczestnictwa w przyjęciu i stosowaniu niniejszego rozporządzenia.

(6) Zgodnie z art. 1 i 2 Protokołu (nr 22) w sprawie stanowiska Danii, załączonego do Traktatu o Unii Europejskiej i do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, Dania nie uczestniczy w przyjęciu niniejszego rozporządzenia, nie jest nim związana ani go nie stosuje,

⁽¹⁾ Dz.U. C [...]

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 2

Artykuł 1

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

W decyzji Rady 2005/681/WSiSW wprowadza się następujące zmiany:

artykuł 4 pt. „Siedziba” otrzymuje brzmienie:

„Siedzibą CEPOL jest Budapeszt na Węgrzech.”.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia (...) 2014 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane w państwach członkowskich zgodnie z Traktatami.

Sporządzono w [...] dnia [...]

W imieniu Parlamentu Europejskiego

[...]

Przewodniczący

W imieniu Rady

[...]

Przewodniczący

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

10 grudnia 2013 r.

(2013/C 361/03)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3750	AUD	Dolar australijski	1,5039
JPY	Jen	141,35	CAD	Dolar kanadyjski	1,4604
DKK	Korona duńska	7,4604	HKD	Dolar Hongkongu	10,6605
GBP	Funt szterling	0,83645	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6529
SEK	Korona szwedzka	8,9897	SGD	Dolar singapurski	1,7181
CHF	Frank szwajcarski	1,2214	KRW	Won	1 444,26
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	14,1808
NOK	Korona norweska	8,4015	CNY	Yuan renminbi	8,3486
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,6425
CZK	Korona czeska	27,453	IDR	Rupia indonezyjska	16 371,02
HUF	Forint węgierski	300,79	MYR	Ringgit malezyjski	4,4094
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	60,837
LVL	Łat łotewski	0,7031	RUB	Rubel rosyjski	44,9962
PLN	Złoty polski	4,1825	THB	Bat tajlandzki	44,099
RON	Lej rumuński	4,4525	BRL	Real	3,1759
TRY	Lir turecki	2,7902	MXN	Peso meksykańskie	17,6749
			INR	Rupia indyjska	83,9149

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

Zaproszenie do składania wniosków edycji 2013 w ramach rocznego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013

(Decyzja Komisji C(2013) 1029 zmieniona decyzją Komisji C(2013) 8744)

(2013/C 361/04)

Dyrekcja Generalna ds. Mobilności i Transportu Komisji Europejskiej niniejszym ogłasza zaproszenie do składania wniosków w celu przyznania dotacji zgodnie z priorytetami i celami określonymi w zmienionym rocznym programie prac dotyczącym dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej na rok 2013.

Maksymalna kwota pomocy dostępna w ramach niniejszego zaproszenia do składania wniosków wynosi 70 mln EUR.

Ostateczny termin składania wniosków upływa dnia **17 marca 2014 r.**

Pełny tekst zaproszenia do składania wniosków jest dostępny na stronie internetowej:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Zaproszenia do składania wniosków edycji 2013 w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego dotacji na rzecz transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013

(Decyzja Komisji C(2013) 1675 zmieniona decyzją Komisji C(2013) 8755)

(2013/C 361/05)

Dyrekcja Generalna ds. Mobilności i Transportu Komisji Europejskiej niniejszym ogłasza pięć zaproszeń do składania wniosków w ramach wieloletniego programu prac dotyczącego transeuropejskiej sieci transportowej (TEN-T) na lata 2007–2013 w celu przyznania dotacji w następujących dziedzinach:

- działania w zakresie projektów priorytetowych – orientacyjna kwota pomocy przeznaczona dla wybranych wniosków wynosi 50 mln EUR,
- autostrady morskie – orientacyjna kwota pomocy przeznaczona dla wybranych wniosków wynosi 80 mln EUR,
- europejski system zarządzania ruchem kolejowym (ERTMS) – orientacyjna kwota pomocy przeznaczona dla wybranych wniosków wynosi 70 mln EUR,
- zarządzanie ruchem lotniczym (ATM) – orientacyjna kwota pomocy przeznaczona dla wybranych wniosków wynosi 30 mln EUR,
- inteligentne systemy transportowe (ITS) – orientacyjna kwota pomocy przeznaczona dla wybranych wniosków wynosi 50 mln EUR.

Ostateczny termin składania wniosków upływa **dnia 17 marca 2014 r.**

Pełny tekst zaproszeń do składania wniosków jest dostępny na stronie internetowej:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania w ramach programów prac na lata 2014–2015 wynikających z programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”

(2013/C 361/06)

Niniejszym otwiera się procedurę zaproszeń do składania wniosków i powiązanych działań w ramach programów prac na lata 2014–2015 wynikających z programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”.

Decyzjami C(2013) 8563 z dnia 10 grudnia 2013 r., C(2013) 8631 z dnia 10 grudnia 2013 r. oraz C(2013) 8632 z dnia 10 grudnia 2013 r. Komisja przyjęła trzy programy prac, które obejmują zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania.

Wymagają one przyjęcia przez władzę prawodawczą bez wprowadzania istotnych modyfikacji: decyzji Rady ustanawiającej program szczegółowy wdrażający program „Horyzont 2020” – program ramowy w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020); rozporządzenia ustanawiającego zasady uczestnictwa i upowszechniania oraz rozporządzenia Rady w sprawie programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”. Wymagają one również pozytywnej opinii lub braku sprzeciwu ze strony komitetów powołanych decyzją Rady ustanawiającą program szczegółowy wdrażający program „Horyzont 2020” oraz rozporządzeniem Rady ustanawiającym program badawczo-szkoleniowy Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej, jak również dostępności środków przewidzianych w projekcie budżetu na 2014 r. po przyjęciu budżetu na 2014 r. przez władzę budżetową lub, o ile budżet nie zostanie przyjęty, środków przewidzianych w systemie dwunastych części środków tymczasowych. Ponadto program prac – w odniesieniu do celu szczegółowego „wspieranie badań pionierskich poprzez działalność Europejskiej Rady ds. Badań Naukowych” – podlega formalnej opinii nowej rady naukowej, która zastąpi radę naukową ustanowioną decyzją 2007/134/WE. Komisja zastrzega sobie prawo do unieważnienia lub korekty zaproszenia.

Potwierdzenie, że przedmiotowe przepisy zostały sfinalizowane, zostanie ogłoszone na portalu Komisji Europejskiej dla uczestników siódmego programu ramowego w zakresie badań i rozwoju („portal uczestnika”): <http://ec.europa.eu/research/participants/portal>

Wspomniane programy prac, w tym terminy i budżety na poszczególne działania, są dostępne na wyżej wspomnianym portalu uczestnika wraz z zasadami zaproszeń i powiązanych działań oraz wskazówkami dla wnioskodawców dotyczącymi składania wniosków. Wszystkie potrzebne informacje będą, w miarę potrzeb, uaktualniane na tym samym portalu uczestnika.

Na obecnym etapie wnioski można składać tylko w kontekście tematów oznaczonych rokiem „2014” w zaproszeniach do składania wniosków ogłoszonych na portalu uczestnika. Na kolejnym etapie ogłoszony zostanie termin składania wniosków w kontekście tematów oznaczonych rokiem „2015”.

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 361/07)

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⁾

„TØRRFISK FRA LOFOTEN”

NR WE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Tørrfisk fra Lofoten”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Norwegia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Tørrfisk fra Lofoten” jest pochodzącym z Lofoten dorszem atlantyckim (*Gadus morhua*) suszonym w warunkach naturalnych. Nazwa obejmuje sztokfisze, które spełniają wymogi związane z sortowaniem, tj. wymogi standardu klasyfikacji sztokfiszy w przemyśle norweskim NBS 30-01.

Zawartość wody w „Tørrfisk fra Lofoten” wynosi 16–27 %, zawartość białka 68–78 %, a zawartość tłuszczu około 1 %. „Tørrfisk fra Lofoten” charakteryzuje intensywny rybny smak i zapach, skóra koloru złotego i wielkość 40–90 cm.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Tørrfisk fra Lofoten” jest produkowany z dorsza atlantyckiego poławianego wokół Lofoten i Vesterålen od stycznia do kwietnia. W tym okresie dojrzałe dorsze przemieszczają się z zimnych wód polarnego Morza Barentsa do morza otaczającego Lofoten i Vesterålen w celu odbycia tarła. Łowisko znajduje się

⁽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.

na obszarze od \emptyset 010°00' do \emptyset 016°08' i od N 67°00' do N 69°30' w następujących obszarach ICES: obszar 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 oraz część 25, obszar 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Ryby złowione na tym obszarze mają inną budowę niż ryby z mórz głębokich, w szczególności w zakresie układu mięśniowego po długiej migracji, co nadaje im cechy jakościowe niezbędne do skutecznego przeprowadzenia procesu suszenia. Dla rybaków przybrzeżnych odległość do łowiska jest niewielka, ryby mogą zatem być łowione i dostarczane tego samego dnia, co jest istotne dla ich jakości.

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

—

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

„Tørrfisk fra Lofoten” jest suszony w warunkach naturalnych i sortowany w Lofoten.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ryby do produkcji „Tørrfisk fra Lofoten” są poławiane wokół Lofoten i Vesterålen na obszarze od \emptyset 010°00' do \emptyset 016°08' i od N 67°00' do N 69°30' w następujących obszarach ICES: obszar 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 oraz część 25, obszar 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48, dostarczane do miejsca wyładunku w Lofoten oraz suszone w warunkach naturalnych i sortowane w Lofoten. Lofoten obejmuje gminy Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy i Vågan.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Morze otaczające Lofoten i Vesterålen należy do najbogatszych na świecie łowisk, a połowy w Lofoten stanowią najważniejsze połowy sezonowe dorsza w Norwegii.

Dorsz atlantycki spędza większość życia w Morzu Barentsa, ale w okresie od stycznia do kwietnia migruje do mórz wokół Lofoten i Vesterålen w celu odbycia tarła. Ze względu na temperaturę i dostęp do obecnego w morzu w tym okresie pożywienia warunki lęgowe są tam bardzo korzystne.

Morze wokół Lofoten i Vesterålen od wieków było najważniejszym tarliskiem dorsza atlantyckiego. Szelf kontynentalny jest w tym miejscu wąski, a bogaty w pożywienie prąd przepływa niedaleko od brzegu. Zapewnia to optymalne warunki wzrostu i przetrwania.

Masowy napływ dorsza atlantyckiego do obszaru geograficznego zbiega się z okresem, w którym warunki klimatyczne są bardzo odpowiednie dla suszenia w warunkach naturalnych.

Położenie w odniesieniu do Prądu Zatokowego zapewnia szczególnie korzystne warunki dla suszenia ryb w warunkach naturalnych i ma zasadnicze znaczenie dla jakości „Tørrfisk fra Lofoten”. Ze względu na Prąd Zatokowy zimy w Lofoten są łagodne, o przeciętnej temperaturze wynoszącej od stycznia do kwietnia od $-0,8$ do $+2,2$ °C, a wiosny suche przy sumie opadów 132–108 mm. Takie warunki klimatyczne stanowią niezbędny warunek właściwego suszenia ryb, w którym nie dochodzi do ich zamrożenia lub rozkładu.

Znajomość systemu sortowania ma zasadnicze znaczenie dla jakości produktu końcowego. Sortowanie wymaga dogłębnej wiedzy i jest przeprowadzane przez tzw. „sortowaczy”. Z historycznego punktu widzenia ocena jakości jest umiejętnością przekazywaną z pokolenia na pokolenie w rodzinach lub w obrębie przedsiębiorstw. Dawniej sortowacze byli szkoleni w przedsiębiorstwie, dla którego pracowali, ostatnio natomiast opracowano dla tego sektora teoretyczne szkolenie sortowaczy. Kształcenie teoretyczne jest połączone ze szkoleniem praktycznym w przedsiębiorstwie produkującym sztokfiske.

Wiedza specjalistyczna w zakresie wytwarzania i wymogów rynku jest także tradycyjnie przekazywana z pokolenia na pokolenie w Lofoten.

Wiedza ta jest niezbędna w celu uzyskania wysokiej jakości „Tørrfisk fra Lofoten”.

5.2. Specyfika produktu

„Tørrfisk fra Lofoten” uzyskiwany jest z wypatroszonego, pozbawionego głowy i suszonego w warunkach naturalnych dorsza atlantyckiego (*Gadus morhua*), który osiągnął dojrzałość. W procesie suszenia w warunkach naturalnych ryba jest konserwowana i dojrzewa, głównie ze względu na znaczne zmniejszenie zawartości wody. Pozwala to uzyskać produkt o wysokiej trwałości i dużej zawartości składników odżywczych, tj. o wysokiej zawartości białka wynoszącej 68–78 % w porównaniu z 18 % w świeżym dorszu. Suszenie ryb jest zakończone, gdy stukając w nie uzyskuje się odpowiedni, twardy i silny dźwięk. Ocena tego dźwięku wymaga odpowiedniej wiedzy i długiego doświadczenia.

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

Związek opiera się na charakterystycznych cechach produktu wynikających z jego pochodzenia geograficznego.

Tradycja:

Suszenie ryb w warunkach naturalnych odbywa się w Lofoten od początku XII w. i stanowi istotny element dziedzictwa Norwegii. Umiejętności w zakresie suszenia i sortowania przez pokolenia były przekazywane wśród mieszkańców Lofoten. Sztokfisz był i jest nadal ważnym produktem eksportowym Norwegii.

Cechy związane z obszarem geograficznym:

Długa migracja ryb w zimnych wodach, od Morza Barentsa po Lofoten i Vesterålen, sprawia, że ryby są niewielkie, a ich mięso jest zwarte i umięśnione. Surowiec takiej jakości ma kluczowe znaczenie dla procesu suszenia.

Temperatura, opady, wiatr, słońce i śnieg stanowią czynniki mające istotny wpływ na proces suszenia i sprawiają, że obszar geograficzny jest szczególnie odpowiedni dla suszenia ryb. Temperatura w obszarze geograficznym ma być taka, aby ryby nie zamarzały ani nie ulegały rozkładowi, ale podlegały wysuszeniu. Odpowiednia ilość opadów oraz przybrzeżne wiatry zapewniają dobre warunki dla suszenia w warunkach naturalnych. Promienie słońca odbijające się w śniegu nadają rybom ich złoty kolor. Proces suszenia zapewnia sztokfiszom charakterystyczną konsystencję oraz intensywny rybi smak i zapach.

Klimat, podobnie jak wysokiej jakości surowce, jest niezbędny by uzyskać wysoką jakość „Tørrfisk fra Lofoten” jako produktu końcowego. Lofoten jest jedynym miejscem na świecie o tego rodzaju klimacie i posiadającym jednocześnie dostęp do wysokiej jakości dojrzałych dorszy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽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 361/08)

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⁾

„PREKMURSKA ŠUNKA”

NR WE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Prekmurska šunka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Prekmurska šunka” jest wędzonym i suszonym produktem wytworzonym na bazie mięsa ze świeżego udźca wieprzowego. Produkt ten ma standardową, rozpoznawalną formę (kształt) gruszki oraz skórę o jednolicie czerwobrązowej barwie. Jego charakterystyczny zapach i smak, ciemnoczerwony kolor dojrzałego, wędzonego mięsa i jednolita kremowobiała barwa tłuszczu podskórnego rozwijają się dzięki okresowi dojrzewania trwającemu co najmniej sześć miesięcy. Mięso jest nieco marmurkowane i dobrze złączone z warstwą tłuszczu, której grubość wynosi co najmniej 10 mm poniżej stawu biodrowego. Wyraźnie wyczuwalną cechą zapachu i smaku jest przyjemny aromat wędzenia, chociaż w żadnym przypadku składniki dymu nie zaburzają aromatu dojrzałego mięsa. Ze względu na dość długi okres dojrzewania szynka ma delikatną, gładką i przyjemnie soczystą konsystencję.

Zawartość soli w produkcie końcowym nie może przekraczać 9 %, stopień wysuszenia (utrata masy podczas dojrzewania) nie może przekraczać 45 %, a masa nie może być mniejsza niż 2,75 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Świeży udziec wieprzowy, odcięty w jednym kawałku 3–4 cm poniżej stawu biodrowego (*caput ossis femoris*), bez racy, kości stawu skokowego, miednicy, kości udowej i podudzia, z charakterystycznym punktem stawu skokowego. Typowy przekrój poprzeczny składa się z następujących mięśni i grup mięśni wraz ze skórą i tłuszczem podskórnym: część zrazowa zewnętrzna (*m. biceps femoris* i *semimembranosus*), część zrazowa wewnętrzna (*m. semimembranosus*), golonka (*m. quadriceps femoris*) oraz część tylnobiodrowa (*m. gluteus medius* i *gluteus superficialis*). Masa całego udźca wieprzowego po uformowaniu w odpowiedni kształt i przed soleniem nie może wynosić mniej niż 5 kg.

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

—

⁽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.

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

Wszystkie etapy produkcji szynki „Prekmurska šunka”, począwszy od formowania, poprzez solenie, płukanie i suszenie, wędzenie, dojrzewanie, pomiar stopnia wysuszenia (utruty masy) oraz (stopniowego) natuszczenia, a skończywszy na kontroli jakości całych dojrzałych szynek, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Formowanie – każdy udziec wieprzowy wykorzystywany do produkcji szynki „Prekmurska šunka” musi być uformowany w odpowiedni kształt.

Solenie – uformowane i schłodzone udźce poddawane są procesowi solenia na sucho lub solenia metodą łączoną.

Płukanie i suszenie – po soleniu udźce płucze się w zimnej wodzie bieżącej. Następnie z powierzchni udźców odprowadza się wodę (osuszanie) i zawiesza się je w wentylowanym pomieszczeniu.

Wędzenie – po wyschnięciu powierzchni posolonych udźców następuje proces ich wędzenia w wędzarniach, w których stosuje się drewno z drzew liściastych i trociny. Po zakończeniu wędzenia na udźcach umieszcza się logo zawierające słowa „Prekmurska šunka”.

Dojrzewanie – szynki dojrzewają w komorach klimatyzacyjno-dojrzewalniczych posiadających naturalną klimatyzacją lub połączenie klimatyzacji naturalnej i sztucznej. Proces dojrzewania trwa przez co najmniej sześć miesięcy.

Pomiar stopnia wysuszenia (utruty masy) – stopień wysuszenia (utrata masy podczas dojrzewania) nie może przekraczać 45 %.

Natuszczenie (stopniowe) – części szynek, które nie są pokryte skórą i tłuszczem, natuszcza się stopniowo, najpierw gdy szynki utraciły około 25 % swojej masy podczas dojrzewania, a następnie gdy osiągnęły stopień wysuszenia równy 45 %. Szynki natuszcza się mieszkanką tłuszczu, mąki i przypraw.

Kontrola jakości całych dojrzałych szynek – po sześciomiesięcznym okresie dojrzewania szynki poddaje się analizie sensorycznej w celu stwierdzenia, czy posiadają one odpowiedni wygląd zewnętrzny i zapach. Szynki niespełniające wszystkich wymaganych kryteriów chronionego oznaczenia geograficznego podlegają rejestracji; logo zostaje usunięte, a same szynki zostają wykluczone.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wprowadzane do obrotu formy produktu „Prekmurska šunka” etykietuje się poprzez umieszczenie logo zawierającego napis „Prekmurska šunka”, słowa „zaščitena geografska označba” (chronione oznaczenie geograficzne) i odpowiedni symbol UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Prekmurska šunka” produkowana jest na obszarze geograficznym Prekmurje znajdującym się w północno-wschodniej Słowenii. Granice obszaru produkcji wyznaczają rzeka Mura i granice państwowe Słowenii z Austrią, Węgrami i Chorwacją.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

„Prekmurska šunka” produkowana jest w regionie Prekmurje położonym w Kotlinie Panońskiej. W tej części Słowenii panuje klimat kontynentalny, charakteryzujący się mroźną i deszczową zimą oraz ciepłym i suchym latem. Obszar ten charakteryzuje się wysokim nasłonecznieniem i, biorąc pod uwagę średnie roczne opady, stanowi najbardziej suchą część Słowenii. Wilgotność powietrza uzależniona jest od wiatrów, na które w Prekmurje wpływa położenie obszaru na równinie śródlądowej, a więc płaskie ukształtowanie terenu sprawia, że nie występują tam bariery dla ogólnego przepływu mas powietrza, jakie występują w innych częściach Słowenii. Z uwagi na położenie obszaru na równinie, inwersje temperatury są mniejsze i ulegają szybszemu rozproszeniu, co powoduje szybszą wentylację atmosfery w kierunku powierzchni ziemi i rzadsze występowanie mgieł. Brak inwersji temperatury w zimie sprawia, że powietrze jest bardziej suche na obszarach pagórkowatych niż na równinie. Szczególnie charakterystyczny dla regionu Prekmurje jest wiatr północno-wschodni, który pojawia się po przejściu frontu atmosferycznego, oraz południowo-zachodni, który ten front poprzęda.

Postępy, jakich dokonano pod względem zakresu, renomy i rozwoju produkcji szynki w Prekmurje, wynikają z tradycyjnych i indywidualnych technik stosowanych przez rolników. Praktyka suszenia kawałków mięsa sięga prawdopodobnie czasów pierwszego zasiedlenia Prekmurje przez ludzi. W ubiegłym stuleciu rolnicy w pełni wykorzystywali cechy architektury domów w gospodarstwach rolnych, budowanych z szachulca i krytych strzechą, do celów wędzenia i dojrzewania mięsa. W budynkach tych dym pochodzący z pieca chlebowego swobodnie unosił się do góry, gromadząc się pod pokrytym strzechą dachem, czyli w miejscu gdzie „Prekmurska šunka” była wędzona i równomiernie suszona. Ponieważ droga, jaką przebywał dym od pieca do mięsa, była wystarczająco długa, aby uległ on schłodzeniu, była to forma wędzenia na zimno. W drugiej połowie ubiegłego stulecia wędzenie mięsa przeniesiono do improwizowanych wędzarni znajdujących się na terenie gospodarstw, tzn. położonych na podwórzu lub w ogrodzie oddzielnych murowanych pomieszczeń, które często miały cztery boki lub czworo drzwi, aby w ich szczelinach mógł powstawać przeciąg zapobiegający podnoszeniu się temperatury dymu i parowaniu mięsa. Szynki dojrzewały przez kilka miesięcy w zależności od ich rozmiarów i warunków pogodowych podczas wszystkich etapów produkcji. Obecna metoda produkcji szynki „Prekmurska šunka” stosowana w zakładach odpowiednio wyposażonych pod względem technologicznym pozwoliła na zachowanie jakości organoleptycznej i jest w pełni porównywalna z tradycyjnymi technikami stosowanymi w gospodarstwach. Ten porównywalny charakter jest możliwy przede wszystkim z uwagi na fakt, że modernizacja objęła głównie metody pracy, a nie techniki produkcji, których zmiana mogłaby wywołać odmienne procesy biochemiczne podczas dojrzewania mięsa. „Prekmurska šunka” od zawsze była podawana podczas ważnych wydarzeń i z okazji przyjmowania gości. Szczególnie ceniona była jako posiłek podczas głównych prac rolniczych, kiedy konieczne było podawanie większych ilości żywności rolnikom i pracownikom. Obecnie spożywana jest podczas szczególnych wydarzeń rodzinnych i świąt oraz jest nieodłącznym elementem formalnych uroczystości.

5.2. Specyfika produktu

„Prekmurska šunka” ma wyjątkową formę (kształt) gruszki. Charakteryzuje się jednolicie czerwono-brązową barwą na powierzchni skóry i posiada przyjemny, wyraźnie wyczuwalny aromat wędzenia, chociaż składniki dymu w żadnym przypadku nie zaburzają aromatu dojrzałego mięsa. „Prekmurska šunka” charakteryzuje się także zdecydowaną, czerwoną barwą dojrzałego mięsa, nieco wyższą zawartością soli i jędrną konsystencją.

Również sposób podawania szynki „Prekmurska šunka” odróżnia ją od pozostałych rodzajów suszonego mięsa. Zgodnie ze starym zwyczajem można ją kroić w plastry o grubości jednego centymetra. Razem z chlebem i plasterkami szynki każdemu podaje się nóż, który służy do krojenia plasterków na wąskie paski na drewnianej desce.

Uwzględniając tradycję związaną z produkcją tej szynki i mając na uwadze jej charakterystykę, wyrób „Prekmurska šunka” można uznać za jedną z cech etnologicznych wyróżniających region Prekmurje.

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)

Do renomy produktu „Prekmurska šunka”, uznawanego za słoweńską specjalność i jedną z cech etnologicznych wyróżniających region Prekmurje, przyczyniły się korzystne warunki klimatyczne, tradycja, umiejętności produkcyjne, rzemiosło i doświadczenie. Żywność z regionu Prekmurje zachowuje swoisty charakter. Duży wpływ na produkcję żywności i tradycyjnych przysmaków w regionie Prekmurje miał zawsze związek miejscowej ludności z obszarami wiejskimi i lokalnymi zasobami naturalnymi. Na przestrzeni wieków dominowały tam dania przyrządzane ze zbóż, ziemniaków, kukurydzy i wieprzowiny. Wieprzowina stanowiła odmianę w sposobie żywienia się ludzi. Mięso spożywano jednak rzadziej niż obecnie. Konserwowano je poprzez wędzenie, co doprowadziło do powstania produktu „Prekmurska šunka”. W związku z tym, wraz z upływem czasu, wśród lokalnej ludności rozwinęły się praktyczne umiejętności techniczne, obejmujące wysoki poziom rzemiosła i umiejętności praktycznych oraz doświadczenie, któremu produkt zawdzięcza swoją charakterystyczną formę (kształt) i właściwości organoleptyczne.

Renoma produktu „Prekmurska šunka” znajduje potwierdzenie w wielu źródłach. Najbardziej rozbudowane i systematyczne badania na temat tego, co jedzą mieszkańcy regionu Prekmurje, przeprowadził prof. dr Vilko Novak (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). W swoich badaniach opisał *koline*, czyli proces przygotowywania i dojrzewania szynki „Prekmurska šunka”. Dr Stanislav Renčelj opisuje produkt „Prekmurska šunka” w swoich książkach zatytułowanych *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) i *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), w których prezentuje technikę produkcji, począwszy od wyboru surowców, poprzez procesy solenia i dojrzewania, a skończywszy na ocenie sensorycznej produktu.

„Prekmurska šunka” jest także przedstawiana jako tradycyjny słoweński produkt w publikacjach turystycznych, takich jak *Okusiti Slovenijo* i *Spomini iz Slovenije*.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.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