

Dziennik Urzędowy C 153

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 57

21 maja 2014

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2014/C 153/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2014/C 153/02	Kursy walutowe euro	2
2014/C 153/03	Wycofanie zdezaktualizowanych wniosków Komisji	3

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2014/C 153/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.6968 – Lufthansa/CAE/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2014/C 153/05	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	9
2014/C 153/06	Publikacja wniosku o rejestrację 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	14
2014/C 153/07	Zawiadomienie dla producentów i importerów wodorofluorowęglowodorów oraz nowych przedsiębiorstw zamierzających wprowadzić wodorofluorowęglowodory luzem do obrotu w Unii Europejskiej w 2015 r.	19

Sprostowania

2014/C 153/08	Sprostowanie do komunikatu Komisji w ramach wdrażania dyrektywy 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniającej dyrektywę 95/16/WE (przekształcenie) (Dz.U. C 110 z 11.4.2014	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2014/C 153/01)

W dniu 24 kwietnia 2014 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) jako dokument nr 32014M7161. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

20 maja 2014 r.

(2014/C 153/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3702	CAD	Dolar kanadyjski	1,4921
JPY	Jen	138,88	HKD	Dolar Hongkongu	10,6225
DKK	Korona duńska	7,4646	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5978
GBP	Funt szterling	0,81400	SGD	Dolar singapurski	1,7160
SEK	Korona szwedzka	9,0294	KRW	Won	1 404,75
CHF	Frank szwajcarski	1,2223	ZAR	Rand	14,3419
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	8,5470
NOK	Korona norweska	8,1360	HRK	Kuna chorwacka	7,6175
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 708,55
CZK	Korona czeska	27,479	MYR	Ringgit malezyjski	4,4109
HUF	Forint węgierski	305,46	PHP	Peso filipińskie	59,921
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	47,3166
PLN	Złoty polski	4,1893	THB	Bat tajlandzki	44,616
RON	Lej rumuński	4,4330	BRL	Real	3,0362
TRY	Lir turecki	2,8934	MXN	Peso meksykańskie	17,7229
AUD	Dolar australijski	1,4797	INR	Rupia indyjska	80,3485

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

WYCOFANIE ZDEZAKTUALIZOWANYCH WNIOSKÓW KOMISJI

(2014/C 153/03)

Wykaz wycofanych wniosków

Dokument	Procedura międzyinstytucjonalna	Tytuł
Instrumenty polityki zagranicznej		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie Rady (WE) nr 314/2004 dotyczące niektórych środków ograniczających w odniesieniu do Zimbabwe
Rozwój i współpraca - Europe Aid/instrumenty polityki zagranicznej		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1717/2006 ustanawiające Instrument na rzecz Stabilności
Zatrudnienie, sprawy wewnętrzne i włączenie społeczne		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1927/2006 ustanawiające Europejski Fundusz Dostosowania do Globalizacji
Środowisko naturalne		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dostępu do wymiaru sprawiedliwości w sprawach dotyczących środowiska
COM(2006) 232		Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającej ramy dla ochrony gleby oraz zmieniająca dyrektywę 2004/35/WE
Eurostat		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie europejskiej statystyki zagrożenia przestępczością
Obszar stosunków zewnętrznych		
COM(1973) 1929		Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady dotyczące otwarcia i podziału wspólnotowego kontyngentu taryfowego oraz metody zarządzania tym kontyngentem w odniesieniu do tkanin bawełnianych, należących do pozycji 55.09 wspólnej taryfy celnej, pochodzących z Republiki Libańskiej (1974 r.)
COM(1980) 662		Wniosek dotyczący rozporządzenia w sprawie zastosowania decyzji Rady współpracy EWG-Algeria, Maroko, Tunezja, Egipt, Liban, Jordania, Syria..., zastępujących jednostki rozliczeniowe europejskimi jednostkami rozliczeniowymi w protokole nr 2 do porozumienia między Wspólnotą Europejską a tymi państwami

Dokument	Procedura międzyinstytucjonalna	Tytuł
COM(1983) 303		Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego po raz kolejny art. 6 i 17 protokołu w odniesieniu do definicji pojęcia produktów pochodzących oraz metod współpracy administracyjnej w ramach porozumienia o współpracy między Europejską Wspólnotą Gospodarczą a Algierią, Egiptem, Jordanią, Libanem, Marokiem, Syrią oraz Tunezją
COM(1985) 534		Wniosek dotyczący rozporządzenia (EWG) Rady zmieniającego, w odniesieniu do określonych operacji z Afryką Południową, reguły mające zastosowanie do przywozu i wywozu określonych produktów
COM(1989) 19		Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zawieszającego koncesje taryfowe i zwiększającego cła w ramach Nomenklatury scalonej w odniesieniu do określonych produktów pochodzących ze Stanów Zjednoczonych
Zdrowie i konsumenci		
COM(2008) 663 zmieniony COM(2011) 633 oraz COM(2012) 48	2008/0256/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 2001/83/WE w sprawie wspólnotowego kodeksu odnoszącego się do produktów leczniczych stosowanych u ludzi w zakresie informacji kierowanych do ogółu społeczeństwa dotyczących produktów leczniczych wydawanych na receptę lekarską
COM(2008) 662 zmieniony COM(2011) 0632 oraz COM(2012) 0049	2008/0255/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 726/2004 ustanawiające wspólnotowe procedury wydawania pozwoleń dla produktów leczniczych stosowanych u ludzi i do celów weterynaryjnych i nadzoru nad nimi oraz ustanawiające Europejską Agencję Leków, w zakresie informacji kierowanych do ogółu społeczeństwa dotyczących produktów leczniczych stosowanych u ludzi i wydawanych na receptę lekarską
Zasoby ludzkie i bezpieczeństwo		
COM(2005) 190	2005/0072/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 1210/90 w sprawie ustanowienia Europejskiej Agencji Ochrony Środowiska oraz europejskiej sieci informacji i obserwacji środowiska w odniesieniu do kadencji dyrektora zarządzającego
COM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 337/75 ustanawiające Europejskie Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 1365/75 w sprawie utworzenia Europejskiej Fundacji na Rzecz Poprawy Warunków Życia i Pracy w odniesieniu do kadencji dyrektora i zastępcy dyrektora
COM(2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 1360/90 ustanawiające Europejską Fundację Kształcenia w odniesieniu do kadencji jej dyrektora

Dokument	Procedura międzyinstytucjonalna	Tytuł
COM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 302/93 w sprawie ustanowienia Europejskiego Centrum Monitorowania Narkotyków i Narkomanii w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 40/94 w odniesieniu do kadencji Prezesa Urzędu Harmonizacji w ramach rynku wewnętrznego
COM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2100/94 w odniesieniu do kadencji Prezesa Wspólnotowego Urzędu Ochrony Odmian Roślin
COM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2965/94 ustanawiające Centrum Tłumaczeń dla organów Unii Europejskiej w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 9	2005/0080/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1035/97 ustanawiające Europejskie Centrum Monitorowania Rasizmu i Ksenofobii w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 10	2005/0081/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 178/2002 w odniesieniu do kadencji dyrektora zarządzającego Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności
COM(2005) 190 - 11	2005/0082/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 851/2004 ustanawiające Europejskie Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 12	2005/0083/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 726/2004 w odniesieniu do kadencji dyrektora zarządzającego Europejskiej Agencji Leków
COM(2005) 190 - 13	2005/0084/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1321/2004 w odniesieniu do kadencji dyrektora wykonawczego Europejskiego Organu Nadzoru GNSS
COM(2005) 190 - 14	2005/0085/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2062/94 ustanawiające Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 15	2005/0086/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1406/2002 ustanawiające Europejską Agencję ds. Bezpieczeństwa na Morzu w odniesieniu do kadencji dyrektora
COM(2005) 190 - 16	2005/0087/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1592/2002 w odniesieniu do kadencji dyrektora wykonawczego i dyrektorów Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa Lotniczego

Dokument	Procedura międzyinstytucjonalna	Tytuł
COM(2005) 190 - 17	2005/0088/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 881/2004 ustanawiające Europejską Agencję Kolejową w odniesieniu do kadencji dyrektora wykonawczego
COM(2005) 190 - 18	2005/0089/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2007/2004 w odniesieniu do kadencji dyrektora wykonawczego i zastępcy dyrektora wykonawczego Europejskiej Agencji Zarządzania Współpracą Operacyjną na Zewnętrznych Granicach Państw Członkowskich Unii Europejskiej
Rynek wewnętrzny i usługi		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 98/71/WE w sprawie prawnej ochrony wzorów
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady (UE) w sprawie ustaleń dotyczących tłumaczeń patentu Unii Europejskiej
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady w sprawie statutu europejskiej spółki prywatnej
Mobilność i transport		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającej dyrektywę 2006/126/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do praw jazdy z funkcją karty kierowcy
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Wniosek dotyczący decyzji Rady dotyczącej zawarcia protokołu zmieniającego umowę pomiędzy Wspólnotą Europejską a Królestwem Maroka w sprawie niektórych aspektów usług lotniczych w celu uwzględnienia przystąpienia Republiki Bułgarii i Rumunii do Unii Europejskiej
Podatki i unia celna		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Wniosek dotyczący dyrektywy Rady zmieniającej dyrektywę 77/388/EWG w odniesieniu do procedury specjalnej dla bur podróży
COM(2003) 78 - 2	2003/0057/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady zmieniającego rozporządzenie (EWG) nr 218/92 w sprawie współpracy administracyjnej w dziedzinie podatku pośredniego (VAT) w odniesieniu do dodatkowych środków dotyczących świadczenia usług turystycznych
COM(2004) 728 - 1	2004/0261/CNS	Wniosek dotyczący dyrektywy Rady zmieniającej dyrektywę 77/388/EWG w celu uproszczenia zobowiązań wynikających z podatku od wartości dodanej
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	Wniosek dotyczący rozporządzenia Rady zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 2112/78 dotyczące zawarcia Konwencji Celnej dotyczącej międzynarodowego przewozu towarów z zastosowaniem karnetów TIR (Konwencja TIR) zawartej w Genewie dnia 14 listopada 1975 r.
Wersje ujednolicone		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie statystycznej klasyfikacji działalności gospodarczej we Wspólnocie Europejskiej
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Rady dotyczącej kontroli weterynaryjnych w handlu wewnątrzspółnotowym (wersja skodyfikowana)

Dokument	Procedura międzyinstytucjonalna	Tytuł
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie siedzenia kierowcy w kołowych ciągnikach rolniczych lub leśnych (wersja ujednolicona)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Rady ustanawiającej zasady kontroli i środki zwalczania afrykańskiego pomoru koni (wersja ujednolicona)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Rady .../.../WE w sprawie obrotu sadzoniakami ziemniaków
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie wprowadzania do obrotu materiału do wegetatywnego rozmnażania winorośli
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dopuszczalnego poziomu hałasu układu wydechowego pojazdów silnikowych (tekst jednolity)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie montowanych z tyłu konstrukcji zabezpieczających przy przewróceniu w kołowych ciągnikach rolniczych i leśnych o wąskim rozstawie kół (tekst jednolity)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie konstrukcji zabezpieczających przy przewróceniu montowanych przed siedzeniem kierowcy w kołowych ciągnikach rolniczych i leśnych o wąskim rozstawie kół (tekst jednolity)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Wniosek dotyczący rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego system identyfikacji i rejestrowania owiec i kóz (tekst jednolity)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie instalacji, położenia, działania i oznaczania urządzeń do sterowania i kontroli kołowych ciągników rolniczych lub leśnych (tekst jednolity)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie urządzeń hamujących kołowych ciągników rolniczych lub leśnych (tekst jednolity)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Wniosek dotyczący dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przestrzeni roboczej, dostępu do miejsca kierowcy oraz drzwi i okien kołowych ciągników rolniczych lub leśnych (tekst jednolity)

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.6968 – Lufthansa/CAE/JV)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2014/C 153/04)

1. W dniu 13 maja 2014 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja Europejska otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Deutsche Lufthansa AG („Lufthansa”, Niemcy) i CAE Inc. („CAE”, Kanada) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzoną spółką będącą wspólnym przedsiębiorcą („JV”) w drodze zakupu udziałów.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Lufthansa, które jest grupą lotniczą o zasięgu globalnym – działalność w zakresie przewozów pasażerskich, obsługi technicznej, napraw, remontów kapitalnych, cateringu, usług informatycznych oraz szkolenia załogi lotniczej i personelu pokładowego,
- w przypadku przedsiębiorstwa CAE – działalność w zakresie modelowania, symulacji oraz szkoleń w lotnictwie cywilnym i wojskowym. Jego działalność gospodarcza jest zróżnicowana i obejmuje sprzedaż produktów do symulacji lotu, dostarczanie kompleksowych usług, takich jak szkolenia i usługi lotnicze, usługi specjalistyczne, wsparcie eksploatacyjne i pozyskiwanie załogi,
- w przypadku przedsiębiorstwa JV – przyszła działalność w zakresie opracowywania i realizacji szkoleń związanych z uprawnieniami załogi lotniczej i personelu pokładowego, a także innego rodzaju rozwiązań szkoleniowych w ramach programu statku powietrznego Bombardier C-Series.

3. Po wstępnej analizie Komisja Europejska uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja Europejska zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomienia Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

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

Komisja Europejska musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji Europejskiej faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.6968 – Lufthansa/CAE/JV, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

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

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

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

(2014/C 153/05)

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

SINGLE DOCUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„PIADINA ROMAGNOLA”/„PIADA ROMAGNOLA”

Nr WE: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy.

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

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

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

Nazwa „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” odnosi się do wyrobu piekarniczego uzyskiwanego poprzez przygotowanie i późniejsze wypiekanie na płaskiej patelni ciasta uzyskanego z mąki, tłuszczu, soli i szeregu dodatkowych składników.

W chwili wprowadzenia do obrotu produkt ma kształt krążka i barwę kości słoniowej z charakterystycznymi bursztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach. Produkt cechuje się aromatycznym smakiem i charakterystycznym zapachem, przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba.

Charakterystyczne właściwości fizyczne „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” obejmują:

kształt: zaokrąglony, nieregularny;

wymiary:

— średnica 15–25 cm i 23–30 cm w przypadku odmiany z Rimini,

— grubość 4–8 mm, ale w przypadku odmiany z Rimini tylko do 3 mm;

wygląd zewnętrzny: powierzchnia jest szorstka i nierówna, z plamami lub pęcherzykami o bursztynowej barwie i różnej wielkości, powstającymi w trakcie wypiekania;

⁽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.

właściwości organoleptyczne: aromatyczny smak i charakterystyczny zapach przypominający zapach świeżo wypieczonego chleba.

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

Do produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wykorzystuje się niżej wymienione składniki.

3.3.1. Składniki obowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej:

mąka z pszenicy zwyczajnej;

woda: w ilości niezbędnej do uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji;

sól: do 25 g;

tłuszcz: smalec lub oliwa z oliwek lub oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, do 250 g.

3.3.2. Składniki nieobowiązkowe na 1 000 g mąki z pszenicy zwyczajnej:

substancje spulchniające: wodorowęglan sodu, difosforan disodowy, skrobia uzyskana z kukurydzy lub pszenicy, do 20 g.

Zabrania się dodawania konserwantów, środków aromatyzujących lub innych dodatków.

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

—

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

Wszystkie wskazane poniżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

przygotowywanie ciasta (mieszanie składników z wodą do momentu uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji);

porcjowanie (ręczne lub mechaniczne dzielenie ciasta na bryłki lub kulki);

wałkowanie (proces rozplaszczania bryłek lub kulek ciasta w celu uformowania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” przeprowadza się wyłącznie mechanicznie lub ręcznie);

wypiekanie (wypiekanie oznacza obróbkę termiczną krążka ciasta z obydwu stron. Krążek można przekładać na drugą stronę ręcznie lub mechanicznie);

schładzanie.

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

Czynności związane z produkcją i pakowaniem należy przeprowadzać w ramach jednego procesu, aby nie dopuścić do utraty struktury przez produkt po jego schłodzeniu. Jeżeli produkt pozostaje w bezpośrednim kontakcie z powietrzem przez okres dłuższy niż jego naturalny okres schładzania, traci on swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne i staje się suchy i czerstwy.

Produkt „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” jest sprzedawany w papierze lub materiale do pakowania żywności w przypadku jego spożywania na miejscu, a w przypadku sprzedaży w celu późniejszego spożycia – w zamkniętych i szczelnych woreczkach na żywność.

Pakowanie produktu w zamkniętych i szczelnych woreczkach na żywność w celu jego późniejszego spożycia nie tylko zapobiega utracie jego właściwości organoleptycznych, lecz także chroni go przed narażeniem na zewnętrzne źródła zanieczyszczenia, a zwłaszcza przed szkodliwymi skutkami ataków szkodników mącznych (w szczególności mkiłki mącznego).

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Wszystkie opakowania ChOG „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” muszą zawierać następujące elementy nadrukowane w wyraźny, czytelny, nieścieralny i łatwy do odróżnienia sposób:

— logo UE,

— nazwę „Piadina Romagnola” lub „Piada Romagnola” oraz zapis „Indicazione Geografica Proteta” [„chronione oznaczenie geograficzne”] oraz odpowiadający mu akronim „IGP” [„ChOG”],

— logo.

Aby zapewnić najwyższy poziom przejrzystości dla konsumentów, odmiana „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” z Rimini musi zawierać dodatkowy zapis „alla Riminese” [„odmiana z Rimini”] na opakowaniu, nadrukowany wyraźną, czytelną, nieścieralną i łatwą do odróżnienia czcionką tego samego typu, co czcionka, którą zapisano nazwę „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

Logo produktu zostało przedstawione poniżej.



W logo stosuje się kolor brązowy 724 C i beżowy 728 C.

Jeżeli produkt jest wytwarzany i sprzedawany wyłącznie na miejscu, opisane powyżej logo i zapisy mogą zostać umieszczone obok znaku z nazwą punktu sprzedaży. Czcionka, którą zapisano nazwy „Piadina Romagnola” lub „Piada Romagnola”, ChOG i inne zapisy, o których mowa w niniejszym dokumencie, muszą znajdować się w tym samym polu widzenia, zostać zapisane w wyraźny, czytelny i nieścieralny sposób oraz być odpowiednio duże, aby były widoczne na tle, na którym zostały nadrukowane, oraz by można je było łatwo odróżnić od innych napisów lub elementów graficznych.

Etykiety mogą również uwzględniać inne dodatkowe informacje adresowane do konsumenta lub informacje na temat wartości odżywczych, a także nazwy przedsiębiorstw i znaki towarowe, pod warunkiem że nie służą one do celów reklamowych ani nie wprowadzają nabywcy w błąd. W przypadku produktów przeznaczonych do obrotu na rynkach międzynarodowych sformułowanie „chronione oznaczenie geograficzne” może zostać zapisane w języku danego państwa.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” może być produkowana i pakowana obejmuje historyczne terytorium Romanii, a dokładniej rzecz biorąc, całe terytorium prowincji Rimini, Forlì-Cesena i Ravenna oraz terytorium następujących gmin prowincji Bolonia: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Romania jest najbardziej wysuniętą na wschód częścią regionu Emilia-Romania. Rozciąga się od wybrzeża Morza Adriatyckiego na wschodzie do granicy z prowincją Bolonia na zachodzie oraz od granicy z regionem Marche na południu do granicy z prowincją Ferrara na północy. Na obszarze panuje umiarkowany klimat subkontynentalny zróżnicowany w zależności od wysokości nad poziomem morza i odległości od wybrzeża. Choć klimat Romanii nie różni się znacznie od klimatu panującego w pozostałej części północnych Włoch, cechuje się on pewnymi specyficznymi właściwościami, które zawdzięcza stopniowemu zmniejszaniu powierzchni równin.

Historycznie tradycja produkcji i spożywania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” rozwinęła się w Romanii z uwagi na fakt, że produkt ten stanowił zamiennik chleba, który był wówczas dostępny w ograniczonych ilościach. W ten sposób Piada Romagnola zdobyła miano „narodowego chleba Romańczyków”, które nadał jej słynny poeta Giovanni Pascoli.

Ugruntowanie się tej tradycji na przestrzeni wieków i wypracowanie specjalnych metod produkcji doprowadziło do zapoczątkowania w latach 70. XX w. procesu produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” na niewielką skalę, aby sprzedawać ją w małych punktach sprzedaży (budkach) w celu spożycia na miejscu.

Powszechna i zauważalna obecność budek, w których wytwarza się i sprzedaje „piadinę” w celu jej spożycia na miejscu, stanowi charakterystyczny element krajobrazu Romanii, dobrze znany zarówno miejscowym, jak i turystom. Produkcja „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” pakowanej w celu późniejszego spożycia rozwinęła się z tej tradycji.

Przygotowując „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”, należy stosować techniki przekazywane w Romanii z pokolenia na pokolenie, które nadają produktowi jego charakterystyczne właściwości. Składniki należy mieszać w ściśle określonej kolejności; ciasto nie powinno być wyrabiane zbyt długo i musi uzyskać konsystencję umożliwiającą jego rozwałkowanie. Ciasto należy wypiekać w odpowiedniej temperaturze przez wskazany okres czasu, pamiętając o przewróceniu krążka ciasta na drugą stronę, tak aby produkt nabrał właściwości opisanych w pkt 3.2.

Umiejętności w tym zakresie, którymi dysponują lokalni producenci, wynikają z ich wiedzy i wieloletniego doświadczenia, co sprawia, że wytwarzana przez nich „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” posiada odpowiednie właściwości. Wspomniane właściwości pozostawały niezmienione od momentu powstania produktu, dzięki czemu zdołał on zachować swoją renomę mimo upływu czasu.

5.2. Specyfika produktu

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” to najbardziej typowy specjał kuchni romańskiej. Można natknąć się na nią praktycznie w dowolnym miejscu na ulicach Romanii, gdzie jest wytwarzana przez „piadinare” [kobiety zajmujące się wypiekaniem „piadiny”] w charakterystycznych, kolorowych budkach, restauracjach, wyspecjalizowanych sklepach oraz przedsiębiorstwach spożywczych. Sława „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wykracza poza granice regionu.

Produkt wytwarza się z ciasta wyrabianego z mąki, wody, soli, tłuszczu i określonych składników dodatkowych, które przetwarza się następnie zgodnie z wiekową tradycją. Produkt przyjmuje postać krążka o barwie kości słoniowej z charakterystycznymi, bursztynowymi plamami o różnych rozmiarach i odcieniach po obydwu stronach i cechuje się aromatycznym smakiem i specyficznym zapachem przypominającym zapach świeżo wypieczonego chleba.

5.3. Związek 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)

Renoma „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” jest powiązana z lokalną historią i tradycjami, przy czym produkt ten pojawia się nawet w regionalnych przysłowiach i stanowi element wierzeń ludowych.

Termin „piada” został oficjalnie ukuty przez Giovanniego Pascolego, który zitalianizował słowo „piè” używane w dialekcie romańskim. W słynnym poemacie wychwalającym „piadinę” Pascoli opisuje ją jako pokarm niemalże równie prastary, „jak sama ludzkość” i określa ją mianem „narodowego chleba Romańczyków”, nierozzerwalnie wiążąc tym samym „piadinę” z Romanią.

Charakterystyczne właściwości „Piadina Romagnola” zostały również udokumentowane w różnych dziełach pisanych, które często miały postać monografii. Dzieła te potwierdzają pochodzenie tej potrawy w oparciu o źródła historyczne, opisują różnice między dwoma rodzajami „Piadiny” i przyczyniają się do zwiększenia jej renomy dzięki przedstawieniu sugestii dotyczących jej przygotowywania i sposobu podawania. W 1913 r. Antonio Sassi publikujący w czasopiśmie „Il Paustro” zdefiniował „piadinę” jako „tradycyjny, smaczny rodzaj płaskiego chleba (*schiacciate*) przygotowywanego przez Romańczyków”.

W wydanym w 1996 r. „Vocabolario Romagnolo-Italiano” autorstwa Adelma Masottiego pod redakcją wydawnictwa Zanichelli piadę definiuje się jako „cienki, praśny rodzaj pieczywa *focaccia*, typowy dla regionu Romanii, wypiekany na rozgrzanej do czerwoności blasze”.

W wielu publikacjach dokonywano rozróżnienia między „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” a odmianą piady z Rimini, wskazując na różnice w jej obwodzie i grubości. Za przykład mogą posłużyć książki Graziano Pozzetto „La Piadina Romagnola Tradizionale”, Panozzo Editore, Rimini, 2005 r. oraz „Cucina di Romagna”, red. Franco Muzzio, 2004 r., w których wyróżnia się dwie odmiany piady.

W 2004 r. po raz pierwszy opublikowano przepis na Piadinę Romagnola przetłumaczony na język arabski, francuski, angielski, japoński, chiński, rosyjski, hiszpański i niemiecki.

Odniesienia do „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” pojawiają się również często w publikacjach o tematyce gastronomicznej i przewodnikach turystycznych.

W przewodniku „Italia a tavola – Guida Gastronomica – Italian restaurants – Gastronomic Guide” („Restauracje włoskie – przewodnik gastronomiczny”) (s. 30, Italian Touring Club, 1984) wspomniano o „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” i opisano ją w rozdziale zatytułowanym „Popular dishes from yesterday are regaining popularity today” („Popularne w przeszłości dania, które obecnie zyskują na popularności”). W artykule wymieniono składniki niezbędne do przygotowania piady, sposób jej spożywania (krojona lub wypełniania dodatkowymi składnikami i zawijana), a także opisano jej charakterystyczny, spłaszczony kształt.

W krótkim opisie prowincji Rimini zamieszczonym w sekcji przewodnika turystycznego „Gastronomic tourism in Italy” („Turystyka gastronomiczna we Włoszech”) (s. 367–368, Italian Touring Club, 2001) poświęconej regionowi Emilia-Romania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” wypełniana wędlinami i serem jest wymieniana jako najbardziej popularne danie prowincji.

Jeden z rozdziałów w tomie „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane – Romagna – a journey through the Italian regions” („Romagna – podróż przez regiony włoskie”) (s. 53, Finintenet S.p.A, 2002), zatytułowany „Rimini, il regno della Piadina – Rimini – where the Piadina reigns” („Rimini, królestwo piadiny”), jest poświęcony opisowi „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”, metodom jej przygotowywania i zalecanym sposobom podawania, tj. wypełniania jej serem i wędlinami.

Tematyka związana z „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” była nawet przedmiotem programów emitowanych w telewizji krajowej. Jednym z przykładów był program telewizyjny zatytułowany „Terra e Sapori – Land and Flavours” („Smaki regionalne”), wyemitowany przez Rai w dniu 18 lipca 2008 r. pod tytułem „Emilia Romagna: the secrets of the Piadina” („Emilia-Romania: sekrety piadiny”), w którym przedstawiono składniki, przepisy i sposoby przygotowywania „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

W Romanii od pewnego czasu organizuje się również imprezy i konkursy gastronomiczne poświęcone „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”.

Od 1993 r. w miejscowości Cervia (prowincja Rawenna) organizowany jest konkurs „Piadina d’Autore – Piadina maker” („Twórca piadiny”). W ramach konkursu przyznaje się nagrodę dla najlepszej piadiny wytwarzanej w miejscowych budkach.

Od 1998 r. w Santarcangelo di Romagna organizuje się „Palio della Piadina”, wydarzenie mające na celu podtrzymanie tradycji związanych z tym oryginalnym specjałem kuchni romańskiej.

W artykule opublikowanym w dniu 6 lipca 2009 r. poinformowano o przyznaniu nagrody dla najlepszej piadiny („Najlepsza piadina: nagroda przyznana przepisowi romańskiemu *par excellence*”).

Opublikowano również artykuł poświęcony edycji „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010” („Konkurs na Piadinę Romagnola, nagroda dla najlepszej piadiny w 2010 r.”) z 2010 r.

Wśród ostatnich wydarzeń należy wymienić:

- „Lo Sposalizio della Piadina” zapoczątkowane w 2002 r. w Cesenie w celu dalszego rozwijania tradycji produkcji „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”;
- „Dni piadiny”, imprezę organizowaną od 2010 r. w ramach Festiwalu Wina i Potraw odbywającego się w prowincji Emilia-Romania. W trakcie dwudniowej imprezy na terenie całej Romanii organizowane są różne wydarzenia, przedstawienia, koncerty i degustacje piadiny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 153/06)

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⁾

„JAMBON DE VENDÉE”

NR WE: FR-PGI-0005-01135–30.7.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Jambon de Vendée”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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

Produkt „Jambon de Vendée” jest wytwarzany wyłącznie z tylnej szynki wieprzowej świeżej, bez golonki.

W przypadku produktu „Jambon de Vendée” sprzedawanego w całości szynka pozbawiona jest kości i ma regularny kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych brzegach. Powierzchnia szynki ma barwę jasnobrązową, ponieważ pokryta jest mieszanką przypraw.

W przypadku produktu krojonego szynka ma barwę czerwoną wewnątrz z widocznymi białymi żyłkami tłuszczu. Jest to barwa jasna, przypominająca wyglądem mięso surowe. Plastry mają brązową obwódkę, co związane jest z pokrywaniem całej szynki warstwą przypraw.

„Jambon de Vendée” ma konsystencję miękką, delikatną i soczystą.

Zapach „Jambon de Vendée” charakteryzuje się nutą owocową okowity i przypraw, którymi jest nacierana (cynamon, pieprz, tymianek, liść laurowy itd.). Słony smak „Jambon de Vendée” jest delikatny. Szynka cechuje się złożonością aromatów i wyrafinowanym smakiem, który jest wyraźnie wyczuwalny, zwłaszcza że zapach proteolizy i utleniania tłuszczów jest mało wyrazisty.

Wilgotność odtuszczonego produktu „Jambon de Vendée” wynosi mniej niż 76 %.

Łączna zawartość cukrów w produkcie (laktoza, dekstroza, sacharoza, glukoza) wynosi mniej niż 1 %.

Masa całej szynki po zakończeniu procesu produkcji wynosi od 4,5 do 7,5 kg.

Szynka „Jambon de Vendée” jest wprowadzana do obrotu w całości lub krojona na połówki, ćwiartki, porcje, plastry, kostki lub pasy.

⁽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.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowiec mięsny pochodzi wyłącznie ze świeżego, niemrożonego mięsa z tuczników wieprzowych, których tusza po schłodzeniu ma masę od 80 do 95 kg.

Okres między ubojem a odkostnianiem szynki musi być możliwie jak najkrótszy, a w każdym razie nie dłuższy niż 6 dni.

Świeże szynki, które używane są do produkcji „Jambon de Vendée”, charakteryzują się:

- masą w stanie świeżym od 8 do 12 kg,
- grubością warstwy tłuszczu mniejszą niż 25 mm,
- tłuszczem białym i jędrnym oraz różowawym mięsem,
- współczynnikiem pH wynoszącym od 5,5 do 6,2,
- minimalną temperaturą wewnątrz szynki wynoszącą od 0 °C do +5 °C.

Inne surowce używane do produkcji „Jambon de Vendée” to:

- sól morską suchą gruboziarnistą,
- okowita z wina gronowego o objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 40°,
- przyprawy i aromaty, w tym co najmniej 60 % stanowi cynamon, pieprz, tymianek i liść laurowy,
- dopuszczalne dodatki: cukry (dekstroza, sacharoza, laktoza, glukoza), saletra (E252), azotan sodu (E251), sól azotanowa do peklowania, azotyn potasu, kultury bakterii.

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

—

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

Etapy produkcji „Jambon de Vendée”, począwszy od przyjęcia szynki świeżych aż do wysyłki wyrobu gotowego przed porcjowaniem i pakowaniem, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Szynka „Jambon de Vendée” może być wprowadzana do obrotu w całości lub krojona na połówki, ćwiartki, plastry o różnej grubości, kostki lub pasy.

Może być pakowana próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

Temperatura w pomieszczeniu krawalni i pakowni musi wynosić nie więcej niż 12 °C.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz informacji określonych przepisami prawa, mającymi zastosowanie do produktów wędliniarskich, na etykiecie produktu należy umieścić następujące informacje:

- nazwę chronionego oznaczenia geograficznego: „Jambon de Vendée”,
- dane zakładu przetwórczego.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Jambon de Vendée” stanowi spójny geograficznie obszar, spełniający zarówno kryteria w zakresie środowiska naturalnego, wiedzy na temat procesu produkcyjnego, zwyczajów wytwórczych i konsumenckich oraz renomy oznaczenia geograficznego.

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Jambon de Vendée” składa się z:

- całego obszaru departamentu Vendée,
- następujących kantonów departamentu Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. i 11. kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- następujących kantonów departamentu Maine-et-Loire: Cholet (1. i 3. kanton, część 2. kantonu), Montfaucon-Montigné.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny „Jambon de Vendée” położony jest na wybrzeżu Oceanu Atlantyckiego, panuje na nim klimat oceaniczny. Jesień i zimy są na ogół łagodne i wilgotne; liczba dni w roku, w których temperatura jest ujemna, wynosi tylko 40, a opady są częste, ale mało intensywne.

Na glebach odnośnego obszaru, powstałych na twardych i kwaśnych skałach Masywu Armorykańskiego, ukształtował się rolniczy krajobraz polno-leśny wyróżniający się pagórkowatą rzeźbą terenu, powszechną obecnością krzewów, rolnictwem nastawionym na wszelkiego rodzaju hodowlę i dużą liczbą małych, odosobnionych gospodarstw zmuszonych do prowadzenia niemal samowystarczальной gospodarki.

Czynniki ludzkie

W porównaniu z sąsiednimi terenami obszar geograficzny produkcji „Jambon de Vendée” odznacza się dużą liczbą i różnorodnością istniejących tutaj peklowni, rozmieszczonych na całym obszarze, a w szczególności na obszarach rolniczych, w pobliżu tradycyjnego środowiska wiejskiego, w którym zachowała się szczególna wiedza i umiejętności do dziś wykorzystywane przez rolników. Ponieważ mocno zakorzeniona jest też tutaj tradycja chowu trzody chlewnej, a w regionie występują panwie solne, produkty peklowane i szynka od dawna zajmują ważne miejsce w pożywieniu Wandejczyków.

Specyficzne umiejętności

Pierwszą ze specyficznych czynności w procesie produkcji „Jambon de Vendée”, która wymaga szczególnych umiejętności, jest odkostnianie, co jest mało rozpowszechnioną praktyką w sektorze wytwórstwa szynek surowych. W przypadku „Jambon de Vendée” odkostnianie jest wykonywane ręcznie według metody zwanej „de l'os coulé”, która polega na wyjęciu kości bez rozkrojenia szynki. Po wytrybowaniu szynki są nacierane ręcznie suchą solą. Na tym etapie wykonuje się nacieranie okowitą oraz mieszanką przypraw i aromatów. Szynki są następnie natychmiast owijane ściereczką, aby alkohol i przyprawy przylegały do mięsa przez cały okres dojrzewania. Etap dojrzewania „Jambon de Vendée” jest również bardzo specyficzny, ponieważ polega na odsączeniu, a później mechanicznym ścisaniu między dwoma płytami; całkowity czas trwania tego etapu wynosi co najmniej 28 dni. Następnym etapem jest suszenie, które trwa co najmniej 5 dni. Suszenie nie trwa długo, ponieważ całkowity czas produkcji szynki jest ograniczony do maksymalnie 80 dni. Szynka nie jest w żaden sposób wędzona.

Mimo wpisania produktu do *Code des Usages de la Charcuterie* (francuskiego kodeksu praktyk masarskich) pod koniec lat 80. XX w. wiedza ta jest wykorzystywana w praktyce tylko w departamencie Vendée i w rejonie miast Nantes i Cholet. Obszar geograficzny obejmuje bowiem wszystkie znane podmioty produkujące nieprzerwanie „Jambon de Vendée” zgodnie z ustalonymi zasadami produkcji.

5.2. Specyfika produktu

Kształt prostopadłościanu o zaokrąglonych brzegach oraz jego jednolita brązowa barwa, którą nadają przyprawy, wyróżniają „Jambon de Vendée” od innych szynek suchych. Po przekrojeniu mięso ma barwę jasnoczerwoną, a brązowa obwódka na brzegach plastrów przypomina o tym, że szynka nacierana jest przyprawami.

Pod względem organoleptycznym „Jambon de Vendée” cechuje się zapachem owocowym wynikającym ze stosowania okowity oraz pewną złożonością aromatów, którą zyskuje dzięki nacieraniu mieszanką przypraw.

Podczas spożywania szynki wyróżnia się miękką i delikatną konsystencją. Jej smak jest znacznie słabiej nacechowany nutami proteolizy i utleniania tłuszczów niż ma to miejsce w większości przypadków szynek surowych. Produkt nie jest wędzony w przeciwieństwie do większości szynek surowych krótko suszonych. Jego słony smak jest mało wyrazisty.

Ze względu na mało jędrną konsystencję, która utrudnia krojenie na cienkie plastry, szynka „Jambon de Vendée” była tradycyjnie spożywana głównie w postaci grubych plastrów pieczonych na ruszcie. Ten sposób spożywania jest praktykowany w dalszym ciągu również i dzisiaj i rozpowszechniony na większości wyznaczonego obszaru geograficznego mimo coraz powszechniejszej sprzedaży w postaci cienkich plasterków.

- 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 z obszarem geograficznym w przypadku „Jambon de Vendée” opiera się zarówno na specyficznych cechach produktu wynikających z umiejętności podmiotów zajmujących się peklowaniem na tym obszarze geograficznym, jak i na utrwalonej renomie.

Szczególne cechy związane z odziedziczonymi umiejętnościami w zakresie produkcji dostosowanej do kontekstu

Kompetencje podmiotów zajmujących się peklowaniem rozwinęły się w kontekście, w którym ograniczenia specyficzne dla obszaru geograficznego wywarły zasadniczy wpływ na produkcję szynki, charakteryzującą się krótkim cyklem produkcji w celu uniknięcia problemu suszenia i konserwacji. Łagodne zimy i częste opady zmusiły producentów do opracowania alternatywnych strategii dla zapewnienia konserwacji wyrobów.

Dlatego też hodowcy z wyznaczonego obszaru geograficznego wykorzystują technikę odkostniania, ponieważ kość jest potencjalnym źródłem zakażeń szynki mikroorganizmami oraz powszechnie stosują nacieranie szynki mieszanką przypraw i okowity. Również dzięki odkostnianiu szynki sól może przeniknąć do wnętrza mięsa.

Konieczność produkowania szynki w krótkim okresie czasu zmusiła producentów również do wypracowania techniki prasowania szynki między dwoma płytami drewnianymi w celu przyspieszenia odsączenia soku i dodatkowego skrócenia czasu suszenia.

Obecnie produkowana szynka „Jambon de Vendée” zachowuje łagodną i miękką konsystencję oraz jasnoczerwoną barwę mięsa dzięki krótkiemu okresowi suszenia, stanowiącego dziedzictwo tradycyjnej metody produkcji. Charakterystyczny smak produktu wynikający z nacierania okowitą i przyprawami stanowi prawdziwie odróżniający element w porównaniu z innymi surowymi szynkami.

Słony smak „Jambon de Vendée” jest mało wyrazisty dzięki dokładnemu ręcznemu i odpowiednio dozowanemu soleniu, jakiemu jest poddawany.

Popyt na produkt zwiększył się, począwszy od lat 60. i 70. XX w. Przywiązani do tradycji, ale i bardziej wymagający konsumenci przyczynili się do intensywnego rozwoju rzemieślniczych zakładów specjalizujących się w produktach rolno-spożywczych, a w szczególności w produkcji wędlin, oraz do ustalenia charakterystycznych cech obecnego produktu, w szczególności subtelności jego aromatu i niskiej zawartości soli.

Renoma związana z nazwą „Jambon de Vendée”

Nazwa „Jambon de Vendée” zaczęła być używana do określania tego produktu, począwszy od połowy lat 70. XX w., a w kolejnych dziesięcioleciach się rozpowszechniła.

W przeszłości był to produkt wytwarzany w gospodarstwach i przeznaczony do konsumpcji domowej lub na rynek lokalny. Dlatego też pierwsze pisemne świadectwa opisujące „Jambon de Vendée” pojawiły się dopiero w drugiej połowie XIX w. W wielu dokumentach z tamtego okresu pojawiały się wzmianki o surowej szynce z regionu Vendée, solonej solą morską, aromatyzowanej ziołami i okowitą, o krótkim okresie suszenia.

W latach 70. i 80. XX w. rozwinęła się sprzedaż produktu na dużą skalę pod nazwą handlową „Jambon de Vendée”. Pojawiło się wiele dzieł poświęconych gastronomii wandejskiej, a w 1982 r. również i definicja produktu w pierwszym wydaniu *Encyclopédie de la Charcuterie* (Encyklopedii Wędlin) opublikowanej przez Soussana pod redakcją Jean-Claude'a Frentza.

Pierwszy konkurs prawdziwej szynki „Jambon de Vendée” zorganizowany w 1989 r. w Pouzauges zyskał duży rozgłos w mediach. Od tego momentu renoma „Jambon de Vendée” szybko rozniosła się poza granice regionu i rozpowszechniła na skalę ogólnokrajową.

Badania panelowe przeprowadzone przez AC Nielsen w 2003 r. sklasyfikowały produkt na trzeciej pozycji wśród szynek suchych sprzedawanych w sklepach samoobsługowych we Francji, zarówno pod względem ilości jak i wartości sprzedaży.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

Zawiadomienie dla producentów i importerów wodorofluorowęglowodorów oraz nowych przedsiębiorstw zamierzających wprowadzić wodorofluorowęglowodory luzem do obrotu w Unii Europejskiej w 2015 r.

(2014/C 153/07)

1. Niniejsze zawiadomienie jest skierowane do przedsiębiorstw, których dotyczy rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 517/2014 z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie fluorowanych gazów cieplarnianych i uchylecia rozporządzenia (WE) nr 842/2006⁽¹⁾ (zwane dalej „rozporządzeniem”):

- a) **producenci i importerzy**, którzy zamierzają wprowadzić do obrotu na rynku Unii w 2015 r. i w kolejnych latach co najmniej 100 ton ekwiwalentu CO₂ wodorofluorowęglowodorów, którzy zgłosili zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 842/2006, że w latach 2009–2012 wprowadzili na rynek Unii ponad 1 tonę metryczną wodorofluorowęglowodorów;
- b) przedsiębiorstwa, które **zamierzają wprowadzić** do obrotu na rynku Unii w 2015 r. co najmniej 100 ton ekwiwalentu CO₂ wodorofluorowęglowodorów, które nie zgłosiły zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 842/2006, że w latach 2009–2012 wprowadziły na rynek Unii ponad 1 tonę metryczną wodorofluorowęglowodorów.

2. Wodorofluorowęglowodory oznaczają substancje wymienione w sekcji 1 załącznika I do rozporządzenia lub mieszaniny zawierające jakiegokolwiek z tych substancji:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Wprowadzanie do obrotu tych substancji, z wyjątkiem zastosowań wymienionych w art. 15 ust. 2 lit. a)–e) rozporządzenia, musi zostać uwzględnione w systemie kontyngentów ustanowionym w art. 15 i 16 rozporządzenia.

4. Ponadto wprowadzanie do obrotu wodorofluorowęglowodorów przez poszczególne przedsiębiorstwa podlega limitom ilościowym.

Komisja przydziela kontyngenty przedsiębiorstwom wymienionym w pkt 1 lit. a) i b) niniejszego zawiadomienia. Przydziału kontyngentów dokonuje się:

- zgodnie z art. 16 ust. 1, 4 i 5 oraz załącznikami V i VI do rozporządzenia w odniesieniu do producentów i importerów, o których mowa w pkt 1 lit. a) niniejszego zawiadomienia,
- zgodnie z art. 16 ust. 2 i 5 oraz załącznikami V i VI do rozporządzenia w odniesieniu do przedsiębiorstw, o których mowa w pkt 1 lit. b) niniejszego zawiadomienia.

Wyłączenie w odniesieniu do producentów i importerów, którzy zgłosili, że w latach 2009–2012 wprowadzali do obrotu wodorofluorowęglowodory, o czym mowa w pkt 1 lit. a) niniejszego zawiadomienia

5. Każde takie przedsiębiorstwo, które w 2015 r. zamierza wprowadzać do obrotu wodorofluorowęglowodory na rynku Unii, musi stosować procedurę opisaną w pkt 6–11 niniejszego zawiadomienia.

6. Przedsiębiorstwo musi zarejestrować się w rejestrze najpóźniej do dnia **1 lipca 2014 r.** Komisja Europejska prześle dane kontaktowe zawarte w bazie danych BDR Europejskiej Agencji Środowiska, w której dokonano corocznego sprawozdania w sprawie fluorowanych gazów cieplarnianych zgodnie z wymogami rozporządzenia (WE) nr 842/2006. Przedsiębiorstwa są proszone o aktualizację – w razie potrzeby – swoich danych kontaktowych oraz o przesłanie należycie wypełnionych formularzy zgłoszeniowych na adres [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Wzory są również dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Rejestracja w wyżej wspomnianym terminie jest warunkiem wstępnym kwalifikowania się do otrzymania kontyngentu.

7. Do celów obliczenia wartości odniesienia, wymagającego wyłączenia ilości wodorofluorowęglowodorów do zastosowań, o których mowa w art. 15 ust. 2 rozporządzenia, na podstawie dostępnych danych, przedsiębiorstwo jest proszone o poinformowanie Komisji Europejskiej o wodorofluorowęglowodorach wprowadzonych do obrotu w latach 2009–2012 do zastosowań wymienionych w art. 15 ust. 2 lit. a)–e) dla każdej kategorii zastosowania i substancji oraz dla każdego roku od 2009 do 2012.

Informacje te, zawierające co najmniej elementy określone we wzorze dotyczącym „wyłączonych zastosowań” dostępnym na stronie internetowej (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) należy przesłać Komisji Europejskiej pocztą elektroniczną na adres [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] do dnia **1 lipca 2014 r.**

⁽¹⁾ Dz.U. L 150 z 20.5.2014, s. 319.

8. Jeżeli przedsiębiorstwo zamierza wprowadzić do obrotu dodatkowe ilości wodorofluorowęglowodorów na podstawie art. 16 ust. 4 rozporządzenia, musi wypełnić i przedłożyć „oświadczenie dotyczące zapotrzebowania na kontyngent na 2015 r.” dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Należy wypełniony formularz należy przesłać na adres [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Komisja uzna za ważne wyłącznie należycie wypełnione formularze „oświadczenia dotyczącego zapotrzebowania na kontyngent na 2015 r.”, niezawierające błędów i złożone do dnia **1 lipca 2014 r.**

10. Zachęca się przedsiębiorstwa do składania jednocześnie „formularzy rejestracyjnych”, informacji dotyczących wprowadzania do obrotu do „zastosowań wyłączonych” oraz „deklaracji” i tak szybko, jak to możliwe, aby umożliwić wprowadzenie ewentualnych korekt i ponowne ich złożenie przed upływem terminu składania.

11. Samo złożenie „formularzy rejestracyjnych” lub „oświadczeń dotyczących zapotrzebowania na kontyngent na 2015 r.” nie uprawnia do wprowadzania wodorofluorowęglowodorów do obrotu od 2015 r.

Wyłącznie w odniesieniu do producentów i importerów, którzy nie zgłosili, że w latach 2009–2012 wprowadzali do obrotu wodorofluorowęglowodory, o czym mowa w pkt 1 lit. b) niniejszego zawiadomienia

12. Każde takie przedsiębiorstwo, które w 2015 r. zamierza wprowadzać do obrotu wodorofluorowęglowodory, musi stosować procedurę opisaną w pkt 13–17 niniejszego zawiadomienia.

13. Przedsiębiorstwo musi zarejestrować się w rejestrze do dnia **1 lipca 2014 r.** Rejestracja odbywa się poprzez wysłanie należycie wypełnionych formularzy rejestracyjnych na adres [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Wzory są dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Komisja uzna za ważne wyłącznie należycie wypełnione formularze rejestracyjne, niezawierające błędów i złożone do dnia **1 lipca 2014 r.**

14. Ponadto przedsiębiorstwo musi wypełnić „oświadczenie dotyczące zamiaru wprowadzenia wodorofluorowęglowodorów do obrotu” dostępne na stronie internetowej Komisji Europejskiej (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) i wysłać je na adres [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Komisja uzna za ważne wyłącznie należycie wypełnione formularze „oświadczenia dotyczącego zamiaru wprowadzenia wodorofluorowęglowodorów do obrotu”, niezawierające błędów i złożone do dnia **1 lipca 2014 r.**

16. Zachęca się przedsiębiorstwa do składania „formularzy rejestracyjnych i oświadczeń dotyczących zamiaru wprowadzenia wodorofluorowęglowodorów do obrotu” jednocześnie i tak szybko, jak to możliwe, aby umożliwić wprowadzenie ewentualnych korekt i ponowne złożenie ich przed upływem terminu składania.

17. Samo złożenie „formularzy rejestracyjnych” lub „oświadczeń dotyczących zamiaru wprowadzenia wodorofluorowęglowodorów do obrotu” nie uprawnia do wprowadzania wodorofluorowęglowodorów do obrotu w 2015 r.

SPROSTOWANIA

Sprostowanie do komunikatu Komisji w ramach wdrażania dyrektywy 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniającej dyrektywę 95/16/WE (przekształcenie)

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 110 z dnia 11 kwietnia 2014 r.)

(2014/C 153/08)

Strona 63:

zamiast:

„CEN	EN 16252:2012 Maszyny do zgniatania materiałów odpadowych lub frakcji do recyklingu – Poziome prasy do belowania – Wymagania bezpieczeństwa	5.4.2013”		
------	---	-----------	--	--

powinno być:

„CEN	EN 16252:2012 Maszyny do zgniatania materiałów odpadowych lub frakcji do recyklingu – Poziome prasy do belowania – Wymagania bezpieczeństwa	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Wózki jezdniowe – Wymagania bezpieczeństwa i sprawdzanie – Część 1: Wymagania dodatkowe dotyczące wózków jezdniowych napędzanych, innych niż wózki bez operatora, wózki ze zmiennym wysięgiem i wózki naładowne	5.4.2013”		

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL