

Dziennik Urzędowy C 432

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 57

2 grudnia 2014

Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2014/C 432/01	Ogłoszenie skierowane do osób i podmiotów, wobec których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2010/788/WPZiB wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/862/WPZiB i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005 wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014	1
2014/C 432/02	Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 1183/2005, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014, wykonującym art. 9 ust. 1 i 4 rozporządzenia (WE) nr 1183/2005 wprowadzającego niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko osobom naruszającym embargo na broń w odniesieniu do Demokratycznej Republiki Konga	3
2014/C 432/03	Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2013/798/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/863/WPZiB, i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 224/2014, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1276/2014, w sprawie środków ograniczających w związku z sytuacją w Republice Środkowoafrykańskiej	4
2014/C 432/04	Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 224/2014, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1276/2014, w sprawie środków ograniczających w związku z sytuacją w Republice Środkowoafrykańskiej	5

PL

Komisja Europejska

2014/C 432/05	Kursy walutowe euro	6
---------------	---------------------------	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2014/C 432/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2014/C 432/07	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	8
2014/C 432/08	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	12
2014/C 432/09	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	16

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

Ogłoszenie skierowane do osób i podmiotów, wobec których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2010/788/WPZiB wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/862/WPZiB i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005 wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014

(2014/C 432/01)

Osoby wyszczególnione w załączniku do decyzji Rady 2010/788/WPZiB wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/862/WPZiB⁽¹⁾ i w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1183/2005 wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014⁽²⁾ proszone są o zwrócenie uwagi na poniższe informacje.

Rada Bezpieczeństwa Organizacji Narodów Zjednoczonych wskazała osoby i podmioty, które powinny zostać wpisane do wykazu osób i podmiotów objętych środkami nałożonymi na mocy pkt 13 i 15 rezolucji nr 1596 (2005) i przedłużonymi na mocy pkt 3 rezolucji nr 1952 (2010).

Zainteresowane osoby i podmioty mogą w każdej chwili złożyć w komitecie ONZ, ustanowionym zgodnie z pkt 8 rezolucji RB ONZ nr 1533 (2004), wniosek – wraz z wszelkimi dokumentami uzupełniającymi – o to, by decyzja o wpisaniu ich do wyżej wspomnianego wykazu ONZ została ponownie rozpatrzona. Wniosek taki należy przesłać na poniższy adres:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Faks +1 2129631300
E-mail: delisting@un.org

Nawiązując do decyzji ONZ, Rada Unii Europejskiej ustaliła, że osoby, które figurują we wspomnianym wyżej załączniku, powinny znaleźć się w wykazie osób i podmiotów objętych środkami ograniczającymi przewidzianymi w decyzji 2010/788/WPZiB wykonywanej decyzją wykonawczą 2014/862/WPZiB oraz rozporządzeniu (WE) nr 1183/2005 wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym nr (UE) 1275/2014. Powody umieszczenia odnośnych osób w wykazach wyszczególniono w odpowiednich wpisach w załącznikach do decyzji i rozporządzenia Rady.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób na możliwość złożenia wniosku do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich, które to organy wskazano na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1183/2005, o uzyskanie zezwolenia na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 3 rozporządzenia).

Pisząc na poniższy adres, zainteresowane osoby mogą także złożyć do Rady wniosek – wraz z dokumentami uzupełniającymi – o to, by decyzja o wpisaniu ich w wyżej wspomnianych wykazach została ponownie rozpatrzona.

(¹) Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 36.

(²) Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 3.

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Zwraca się także uwagę zainteresowanych osób na możliwość zaskarżenia decyzji Rady do Sądu Unii Europejskiej zgodnie z warunkami określonymi w art. 275 akapit drugi i art. 263 akapity czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 1183/2005, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014, wykonującym art. 9 ust. 1 i 4 rozporządzenia (WE) nr 1183/2005 wprowadzającego niektóre szczególne środki ograniczające skierowane przeciwko osobom naruszającym embargo na broń w odniesieniu do Demokratycznej Republiki Konga

(2014/C 432/02)

Uwagę podmiotów danych zwraca się na następujące informacje zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽¹⁾.

Podstawą prawną przedmiotowej operacji przetwarzania jest rozporządzenie (WE) nr 1183/2005⁽²⁾, wykonywane rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1275/2014⁽³⁾.

Administratorem przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej reprezentowana przez Dyrektora Generalnego DG C (Sprawy Zagraniczne, Rozszerzenie i Ochrona Ludności) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, który zajmuje się tą operacją przetwarzania, jest Dział 1C w DG C, którego dane kontaktowe są następujące:

Rada Unii Europejskiej
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest ustanowienie i aktualizacja wykazu osób objętych środkami ograniczającymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1183/2005, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym (UE) nr 1275/2014.

Podmioty danych są osobami fizycznymi, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie, określone w tym rozporządzeniu.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji danej osoby, uzasadnienie oraz wszelkie inne dane z nim związane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 20 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (WE) nr 45/2001 wnioski o dostęp, a także wnioski o poprawkę lub sprzeciw będą rozpatrywane zgodnie z sekcją 5 decyzji Rady 2004/644/WE⁽⁴⁾.

Dane osobowe będą zatrzymywane przez 5 lat od momentu, gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych zamrożeniem aktywów lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, w przypadku gdy zostało ono rozpoczęte.

Podmioty danych mogą odwołać się do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

⁽¹⁾ Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 193 z 23.7.2005, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 3.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 296 z 21.9.2004, s. 16.

Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2013/798/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/863/WPZiB, i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 224/2014, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1276/2014, w sprawie środków ograniczających w związku z sytuacją w Republice Środkowoafrykańskiej

(2014/C 432/03)

Osoby wyszczególnione w załączniku do decyzji Rady 2013/798/WPZiB, wykonywanej decyzją wykonawczą Rady 2014/863/WPZiB ⁽¹⁾, i w załączniku I do rozporządzenia Rady (UE) nr 224/2014, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady nr 1276/2014 ⁽²⁾, w sprawie środków ograniczających w związku z sytuacją w Republice Środkowoafrykańskiej są proszone o zwrócenie uwagi na poniższe informacje.

W dniu 4 listopada 2014 r. Komitet Sankcji ustanowiony na mocy rezolucji 2127 (2013) Rady Bezpieczeństwa Organizacji Narodów Zjednoczonych zaktualizował informacje dotyczące trzech osób umieszczonych w wykazie osób i podmiotów objętych środkami przewidzianymi w punktach 30 i 32 rezolucji 2134 (2014).

Zainteresowane osoby mogą w każdym momencie złożyć do komitetu ONZ ustanowionego na mocy rezolucji nr 2127 (2013) wniosek, wraz z dokumentami uzupełniającymi, o ponowne rozpatrzenie decyzji o wpisaniu ich do wykazu ONZ. W tej sprawie należy pisać na następujący adres:

United Nations
Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 0853B
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Faks +1 2129631300
E-mail: delisting@un.org

Więcej informacji można znaleźć na stronie: <http://www.un.org/sc/committees/2127/>

Nawiązując do decyzji ONZ, Rada Unii Europejskiej postanowiła, że osoby określone przez ONZ powinny zostać umieszczone w wykazach osób i podmiotów, wobec których stosuje się środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2013/798/WPZiB i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 224/2014. Podstawy do umieszczenia odnośnych osób w wykazie znajdują się w stosownych wpisach w załączniku do decyzji Rady i w załączniku I do rozporządzenia Rady.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób na to, że mogą złożyć wniosek do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich – które to organy wskazano na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia Rady (UE) nr 224/2014 – by otrzymać zezwolenie na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 7 rozporządzenia).

Zainteresowane osoby mogą złożyć do Rady wniosek, wraz z dokumentami uzupełniającymi, o ponowne rozpatrzenie decyzji o wpisaniu ich do wyżej wspomnianych wykazów; w tej sprawie należy pisać na następujący adres:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Zwraca się także uwagę odnośnych osób na to, że mogą one zaskarżyć decyzję Rady do Sądu Unii Europejskiej zgodnie z warunkami określonymi w art. 275 akapit drugi oraz w art. 263 akapit czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 52.

⁽²⁾ Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 19.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 224/2014, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1276/2014, w sprawie środków ograniczających w związku z sytuacją w Republice Środkowoafrykańskiej

(2014/C 432/04)

Uwagę podmiotów danych zwraca się na następujące informacje zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

Podstawą prawną przedmiotowej operacji przetwarzania jest rozporządzenie (UE) nr 224/2014 ⁽²⁾, wykonywane rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) nr 1276/2014 ⁽³⁾.

Administratorem przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej reprezentowana przez Dyrektora Generalnego DG C (Sprawy Zagraniczne, Rozszerzenie i Ochrona Ludności) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, który zajmuje się tą operacją przetwarzania, jest Dział 1C w DG C, którego dane kontaktowe są następujące:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest ustanowienie i aktualizacja wykazu osób objętych środkami ograniczającymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 224/2014 ⁽⁴⁾, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym (UE) nr 1276/2014.

Podmioty danych są osobami fizycznymi, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie, określone w tym rozporządzeniu.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji danej osoby, uzasadnienie oraz wszelkie inne dane z nim związane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 20 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady wnioski o dostęp, a także wnioski o poprawkę lub sprzeciw będą rozpatrywane zgodnie z sekcją 5 decyzji Rady 2004/644/WE ⁽⁵⁾.

Dane osobowe będą zatrzymywane przez 5 lat od momentu, gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych zamrożeniem aktywów lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, w przypadku gdy zostało ono rozpoczęte.

Podmioty danych mogą odwołać się do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

⁽¹⁾ Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 70 z 11.3.2014, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 346 z 2.12.2014, s. 19.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 70 z 11.3.2014, s. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 296 z 21.9.2004, s. 16.

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

1 grudnia 2014 r.

(2014/C 432/05)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2469	CAD	Dolar kanadyjski	1,4213
JPY	Jen	147,62	HKD	Dolar Hongkongu	9,6691
DKK	Korona duńska	7,4401	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5838
GBP	Funt szterling	0,79270	SGD	Dolar singapurski	1,6285
SEK	Korona szwedzka	9,2562	KRW	Won	1 381,40
CHF	Frank szwajcarski	1,2028	ZAR	Rand	13,7542
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,6742
NOK	Korona norweska	8,6745	HRK	Kuna chorwacka	7,6758
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 317,53
CZK	Korona czeska	27,626	MYR	Ringgit malezyjski	4,2720
HUF	Forint węgierski	306,43	PHP	Peso filipińskie	55,869
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	65,2758
PLN	Złoty polski	4,1782	THB	Bat tajlandzki	40,958
RON	Lej rumuński	4,4335	BRL	Real	3,1991
TRY	Lir turecki	2,7673	MXN	Peso meksykańskie	17,3472
AUD	Dolar australijski	1,4681	INR	Rupia indyjska	77,3564

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2014/C 432/06)

1. W dniu 24 listopada 2014 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Schibsted ASA („Schibsted”, Norwegia) oraz Telenor ASA („Telenor”, Norwegia) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad SoBazaar AS („SoBazaar”, Norwegia), nowo utworzoną spółką będącą wspólnym przedsiębiorcą, w drodze zakupu udziałów/akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Schibsted: różnego rodzaju działalność w sektorze mediów, w tym w zakresie drukowanych środków przekazu i w mediach internetowych,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Telenor: świadczenie różnego rodzaju usług w obszarze telekomunikacji, telewizji, nadawania, internetu,
 - w przypadku przedsiębiorstwa SoBazaar: społeczna platforma internetowa w dziedzinie mody, którą obecnie zarządza przedsiębiorstwo Telenor pod marką SOBAZAAR.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem 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 zawiadomieniu.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.7470 – Schibsted/Telenor/SoBazaar JV, na poniższy adres:

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

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 (rozporządzenie 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 432/07)

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⁾****„PATATA ROSSA DI COLFIORITO”****Nr WE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Patata Rossa di Colfiorito”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Kategoria 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Patata Rossa di Colfiorito” odnosi się do dojrzałych bulw z gatunku *Solanum tuberosum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) z rodziny *Solanaceae*, uprawianych z podstawowych odmian sadzeniaków skatalogowanych w krajowych rejestrach odmian państw członkowskich UE i posiadających charakterystyczną czerwoną skórkę oraz jasnożółty miąższ.

Typowe cechy bulw oraz ich rozpoznawalność określa się na podstawie następujących cech:

- całe bulwy, całkowicie pokryte skórką i wolne od plam,
- o owalnym i nieregularnym kształcie,
- zdrowe, tj. nie mogą być obecne bulwy dotknięte gniciem, innymi chorobami lub zepsuciem, które uczyniłyby je niezdatnymi do spożycia,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych mrozem,
- wolne od zapachów i/lub smaków różniących się od zwykłych właściwości,
- charakterystyczny czerwony kolor skórki,
- kropki powierzchniowe i łatwe do usunięcia.

⁽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.

Wartości referencyjne, gwarantujące charakterystykę produktu, są następujące:

- średnica: minimum 35 mm,
- twardość: test kompresji (odporność na cięcie) > 1,2 kgf/cm²,
- zawartość związków fenolowych ogółem > 300 mg/kg,
- charakterystyczny czerwony kolor skórki – kolor (X, Y, Z) bezwymiarowo:
 - X > 13 bezwymiarowo,
 - Y > 12 bezwymiarowo,
 - Z > 6 bezwymiarowo.

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

—

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od zasiewów do zbiorów „Patata Rossa di Colfiorito”, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Zebrane ziemniaki są umieszczane w magazynach, które muszą zapewniać warunki niezbędne do odpowiedniego przechowywania bulw, tj. umożliwiać schnięcie powierzchni bulw niezwłocznie po ich przybyciu, sprzyjać gojeniu uszkodzeń, które nastąpiły podczas zbiorów oraz zapobiegać skraplaniu wody na ich powierzchni. W magazynach ziemniaki mogą być przechowywane w dużych nylonowych workach zapewniających dostęp powietrza lub w skrzynkach. Dozwolone jest jednak przechowywanie bulw przy użyciu nowoczesnych technologii magazynowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W trakcie przechowywania nie są dozwolone produkty zapobiegające kiełkowaniu.

Bulwy są pakowane w opakowaniach, które odznaczają się czerwoną barwą.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach i opakowaniach powinna znajdować się nazwa „Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.” pisana drukowanymi literami tego samego rozmiaru, a także logo UE; etykiety nie mogą zawierać żadnych innych słów pisanych większą czcionką.

Aby zapewnić łatwe rozpoznanie przez konsumentów, nadruk na etykietach musi spełniać następujące wymogi:

- a) Treść: „Patata Rossa di Colfiorito IGP”;
- b) Rodzaj czcionki: Bodoni MT Black;
- c) Kolor wzorcowy stosowany w logotypie: Red 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Etykiety na opakowaniach muszą również zawierać pełne informacje umożliwiające określenie następujących elementów::

- a) imię i nazwisko lub nazwa oraz adres lub oficjalna siedziba indywidualnego producenta lub związku producentów, a także podmiotu pakującego;
- b) odpowiedni znak wymagany dla produktów, które mają zostać wprowadzone do obrotu za granicą;
- c) wszelkie ewentualne dodatkowe informacje pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Uprawa „Patata Rossa di Colfiorito” jest dozwolona na wysokości wynoszącej co najmniej 470 m n.p.m. Odbywa się ona na obszarze Apeninów w regionach Umbria i Marche, pomiędzy wschodnią częścią prowincji Perugia, a zachodnią częścią prowincji Macerata. Obszar produkcji obejmuje częściowo następujące gminy w regionie Umbria: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina i Sellano oraz następujące gminy w regionie Marche: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso i Montecavallo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym uprawia się „Patata Rossa di Colfiorito” obejmuje znaczną część Apeninów w granicach regionów Umbria i Marche. Jednym z najbardziej charakterystycznych elementów jest wysokość obszaru uprawy, która musi wynosić co najmniej 470 m n.p.m. Z punktu widzenia wielkości cząsteczek gleby, obszar produkcji składa się z gleb, których właściwości wyróżniają uprawę na tym terenie, tj. krzemionkowe gleby o dużej zawartości skał i kamieni, lekko kwaśne, lekkie, luźne, przepuszczające wodę i o znacznej głębokości.

Obszar ten charakteryzuje się klimatem typu górskiego: w zimie występują znaczne opady śniegu, a temperatury są niskie, natomiast w lecie jest chłodno.

Na wyżej położonych obszarach występują obfite opady (ponad 1 500 mm rocznie), ale na niższych położonych obszarach są one mniejsze. W zimie występują obfite opady śniegu, jednak pokrywa śnieżna utrzymuje się jedynie na wysokościach powyżej 1 000 m. Jeżeli chodzi o wiatry, dość często występują „grecale” (z północnego wschodu) oraz „scirocco” (z południowego wschodu).

5.2. Specyfika produktu

„Patata Rossa di Colfiorito” charakteryzuje się:

wysoką zawartością polifenoli,

czerwonym kolorem,

charakterystyczną konsystencją i twardością,

nieregularnym kształtem.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Czynniki wpływające na renomę oraz odróżniający charakter „Patata Rossa di Colfiorito” wynikają ze szczególnych warunków glebowych i klimatycznych obszaru referencyjnego, z techniki uprawy i warunków przechowywania, a także z dużej rozpoznawalności fizycznego kształtu i czerwonego koloru bulw oraz nazwy powiązanej z obszarem. Rodzaj gleby jest szczególnie ważny, gdyż przyczynia się w istotny sposób do wzrostu bulwy oraz ma istotne znaczenie dla jej kształtu oraz jej cech chemicznych i organoleptycznych.

Zróżnicowany kształt „Patata Rossa di Colfiorito” ma związek ze środowiskiem, zważywszy na trudne warunki występujące w okresie wzrostu ze względu na czynniki związane z terenem upraw. Jędrny miąższ tej odmiany ziemniaka i nieregularny kształt mają związek z typowym dla tego obszaru skalnym podłożem, a także warunkami klimatycznymi oraz niskim poziomem nawodnienia.

„Ekstremalne” warunki panujące na tym obszarze mają również znaczny wpływ na wysoką zawartość polifenoli w ziemniakach, ponieważ ich enzymatyczny wzorzec odpowiedzialny za biosyntezę polifenoli jest szczególnie wrażliwy na środowiskowe właściwości tego obszaru.

Istnieje szereg ustnych i pisemnych źródeł świadczących o silnych powiązaniach historycznych, kulturowych i społecznych między produktem a obszarem.

Specjalistyczne czasopisma, fotografie oraz przekazy audiowizualne świadczą o dużej renomie „Patata Rossa di Colfiorito”, którą potwierdza również istniejący już od 36 lat festiwal „Sagra della Patata Rossa di Colfiorito”. Produkcji nadał również oficjalną rangę region Umbria, który uznał, że istnieją podstawy, aby włączyć go na listę produktów tradycyjnych, których tradycje sięgają ponad 25 lat.

Ziemniaki „Patata Rossa di Colfiorito” występują również jako składnik w wielu lokalnych przepisach: gotowane, pieczone, w sałatkach, smażone, przypiekane lub wykorzystywane do produkcji chleba, focaccii oraz purée. Stosuje się je również do przygotowania doskonałych gnocchi, które są składnikiem wielu lokalnych potraw.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Patata Rossa di Colfiorito” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 93 z dnia 22 kwietnia 2014 r.

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

lub alternatywnie

na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (u góry z prawej strony ekranu), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), po czym wybierając opcję „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽³⁾ Zob. 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
(2014/C 432/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku na podstawie 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⁾

„VLAAMSE LAURIER”

Nr WE: BE-PGI-0005-01125-2.7.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Vlaamse laurier”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kategoria produktów

Klasa 3.5. Rośliny kwitnące i ozdobne.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Vlaamse laurier” to drzewo lub krzew laurowy gatunku *Laurus nobilis* z rodziny wawrzynowatych (*Lauraceae*) i jego kultywary, w postaci gotowej do sprzedaży. „Vlaamse laurier” ma co najmniej pięć lat i jest symetrycznie przycięty w różne kształty geometryczne.

Roślina ta posiada gładki pień i piękne zielone listki bez widocznych pozostałości. Rośliny te mają zwarty pokrój i krótkie międzywęźla (to jest odcinki między dwoma pąkami liściowymi).

Roślina umieszczona jest centralnie w czystej donicy, tak by wokół niej pozostała odpowiednia ilość miejsca do podlewania, ziemia w donicy pozbawiona jest widocznych chwastów, a w przypadku piennego „Vlaamse laurier” roślina pozbawiona jest pędów odziomkowych.

Po 5 latach rośliny osiągają co najmniej następujące wymiary:

- piramidy i piramidy na pniu: co najmniej 80 cm wysokości,
- kule i kule na pniu: co najmniej 30 cm średnicy,
- kolumny i inne formy geometryczne: co najmniej 80 cm wysokości,
- formy spłaszczone: co najmniej 80 cm wysokości,
- w przypadku skręconych lub splecionych pni: kula o średnicy co najmniej 30 cm.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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 określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy uprawy „Vlaamse laurier”, od uzyskania sadzonki aż po produkt końcowy, odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietce widnieje zarejestrowana nazwa „Vlaamse laurier” i logo ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Vlaamse laurier” jest ograniczony do okręgów administracyjnych: Brugia, Gandawa, Eeklo, Roeselare i Tielt w belgijskich prowincjach Flandria Zachodnia i Flandria Wschodnia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Pochodzenie geograficzne „Vlaamse laurier” ma znaczący wpływ na jego szczególną jakość. Swoje szczególne właściwości „Vlaamse laurier” zawdzięcza wiedzy praktycznej lokalnych hodowców, zgromadzonej na przestrzeni wieków, oraz miejscowemu klimatowi. Renomę produktu potwierdzają statystyki eksportu, wysokie ceny detaliczne oraz fakt, że roślina ta jest prezentowana na licznych wystawach cieszących się dużym uznaniem.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat morski

Z powodu bliskości Morza Północnego, w którym temperaturę wody podnosi ciepły Prąd Zatokowy z Atlantyku, oraz przewagi wiatru z kierunku zachodniego i południowo-zachodniego na przedmiotowym obszarze geograficznym panuje łagodny klimat morski. Ten umiarkowany klimat morski charakteryzuje się zazwyczaj chłodnym (średnia temperatura wynosi 20 °C), wilgotnym latem oraz stosunkowo łagodnymi zimami z dużą ilością opadów deszczu.

Hodowcy optymalnie wykorzystują możliwość uprawy gruntowej w okresie wiosny, lata i jesieni, której wynikiem są rośliny o bardziej zrównoważonym i zwartym pokroju niż te rosnące w krajach położonych bardziej na południe, w których panują wyższe temperatury, a rośliny są bardziej wybujałe. „Vlaamse laurier” jest bardziej odporny na niższe temperatury (lecz nie na temperatury ujemne) niż wawrzyny rosnące w krajach południowych.

Jesienią rośliny przenoszone są do pomieszczeń i zabezpieczane w celu uchronienia ich przez mrozem. Podczas przezimowywania rośliny wstrzymują swój wzrost. Natomiast w krajach położonych bardziej na południe wzrost roślin trwa praktycznie przez cały rok. W okresie wzrostu „Vlaamse laurier” (5 lat), a także po jego zakończeniu, dzięki łagodnemu klimatowi morskiemu rośliny te nie są narażone ani na zbyt wysokie, ani zbyt niskie temperatury. W wyniku tego uzyskuje się „Vlaamse laurier” wysokiej jakości. Już w XVI wieku botanicy Dodoens i Lobelius donosili, że w tym obszarze wawrzyn bardzo dobrze rośnie: „Drzewa wawrzynu rosną bujnie w Hiszpanii oraz w innych równie ciepłych krajach. W Niderlandach wawrzyn sadi się w ogrodach i troskliwie chroni w zimie przez zimnem – z wyjątkiem Zelandii i obszaru nadmorskiego, gdzie gleba jest zasolona”.

Wiedza praktyczna lokalnych producentów

Wiedza praktyczna lokalnych hodowców, którą wykorzystują oni przy produkcji „Vlaamse laurier”, przyczynia się w znaczącym stopniu do wyjątkowej jakości produktu końcowego. Już od ponad 500 lat wawrzyn we Flandrii jest uprawiany z sadzonek, a nie siany. Dzięki temu rośliny wyrosłe z sadzonek są klonami i posiadają ten sam genotyp i fenotyp. W wyniku długotrwałej i starannej selekcji prowadzonej przez producentów uprawy „Vlaamse laurier” dostarczają roślin w wysokim stopniu jednorodnych. Co roku producenci wybierają najlepiej rosnące, najbardziej rozgałęzione sadzonki o najciemniejszym odcieniu zieleni, które najlepiej rozwijają się w łagodnym klimacie morskim.

„Vlaamse laurier” uprawiany jest w doniczkach i bardzo regularnie przesadzany, w zależności od stosunku donica/roślina, stopnia wzrostu i ilości dostępnego substratu. Poprzez ograniczanie rozmiaru korzeni ograniczony zostaje wzrost rośliny, co przynosi korzyści w zakresie jej formowania.

Po upływie roku producent podejmuje decyzję, na podstawie wzrostu i ilości gałęzi, które rośliny nadają się do ukształtowania w jakie formy.

Przycinanie ma podstawowe znaczenie w uprawie „Vlaamse laurier”, zarówno dla formowania rośliny, jak i dla uzyskiwania krótszych międzywęźli. Rozróżnia się przy tym przycinanie zimowe i letnie. Podczas przycinania w zimie formuje się symetryczną roślinę o charakterystycznym geometrycznym kształcie. Przycinanie w lecie odbywa się w zależności od stopnia wzrostu i potrzeby poprawy jakości. Poprzez przycinanie w okresie letnim zapewnia się dobre ugałęzienie, a tym samym gęstą koronę rośliny.

Fakt, iż 95 % przedsiębiorstw, w których uprawia się „Vlaamse laurier”, prowadzi uprawę wyłącznie tej rośliny, stanowi sytuację niespotykaną gdzie indziej na świecie. Ten daleko idący rodzaj specjalizacji wprowadzono już w XVII wieku, najpierw we Flandrii Zachodniej na obszarze wokół Brugii, a następnie również we Flandrii Wschodniej. W pozostałej części Belgii nigdy nie uprawiano wawrzynu.

Przed pierwszą wojną światową na przedmiotowym obszarze geograficznym działało około 100 producentów wawrzynu, uprawiających głównie „Vlaamse laurier”. W 1996 r. utworzono związek producentów „Vlaamse laurier”. Liczba producentów z czasem zmniejszyła się, obecnie uprawę prowadzi jeszcze około 15 producentów, z których każdy uprawia średnio 15 000–20 000 roślin.

5.2. Specyfika produktu

Wiedza praktyczna lokalnych producentów specjalizujących się w uprawie tej rośliny oraz łagodny klimat morski sprawiają, że „Vlaamse laurier” jest najwyższej jakości produktem z flamandzkich upraw roślin ozdobnych. Sposób produkcji zapewnia zgodność „Vlaamse laurier” z opisem zawartym w pkt 3.2.

„Vlaamse laurier” charakteryzuje się następującymi cechami:

- uprawa z sadzonek zapewniająca wysoki stopień jednorodności,
- zrównoważony wzrost i zwarty pokrój,
- dobre ugałęzienie i krótkie międzywęźla,
- ciemnozielone liście,
- symetryczne przycinanie, w którego wyniku uzyskuje się kształty geometryczne (piramidy, kule, kolumny itp.),
- odporność na zimno.

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 między charakterystyką obszaru geograficznego a wyjątkową jakością „Vlaamse laurier”

Panujący na przedmiotowym obszarze geograficznym klimat morski, a także przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza praktyczna lokalnych producentów, gwarantują wyjątkową jakość produktu. Dzięki umiarkowanym temperaturom na tym obszarze w okresie letnim i zimowym rośliny mają bardziej zwarty pokrój, a ich wzrost jest bardziej zrównoważony w porównaniu z wawrzynami, które rosną na południu. Wysoki stopień ich jednorodności jest wynikiem uprawy z sadzonek. Poprzez intensywne i staranne zabiegi przycinania „Vlaamse laurier” uzyskuje swój charakterystyczny symetryczny kształt (kule, piramidy, kolumny itp.), a także dobre ugałęzienie i krótkie międzywęźla.

Związek między obszarem geograficznym a renomą „Vlaamse laurier”

Fakt, że obecnie 90 % rocznej produkcji „Vlaamse laurier” przeznaczona jest na eksport i sprzedawane za cenę średnio o 30–40 % wyższą niż cena wawrzynów z innych krajów, stanowi dowód na to, iż „Vlaamse laurier” jest dobrze znany poza obszarem geograficznym jego uprawy i cieszy się dużą renomą. Producenci wypożyczają również swe najcenniejsze (najstarsze) okazy „Vlaamse laurier” jako rośliny ozdobne przy okazji wydarzeń, jak mistrzostwa świata w piłce nożnej w Niemczech (2006 r.) lub na potrzeby stworzenia przez markę Tommy Hilfiger labiryntu z tych roślin w Amsterdamie. „Vlaamse laurier” zdobi również posiadłości rodzin królewskich w Danii i Belgii, filię firmy Cartier w Sankt Petersburgu, dom aukcyjny Christie’s w Paryżu, a także prywatny apartament piosenkarki Madonny w Zjednoczonym Królestwie. Klienci z krajów północnych chętniej kupują „Vlaamse laurier” niż inne gatunki wawrzynu ze względu na jego większą odporność na zimno.

W Belgii „Vlaamse laurier” jest regularnie przedmiotem zainteresowania, tak jak w 2010 r. na rynku w Brugii, gdzie najslawniejszy belgijski bukietarz Daniël Ost stworzył ogród z wawrzynów, który odwiedziło 80 000 osób. W 2013 r. rynek główny w Brukseli ozdobiono okazami „Vlaamse laurier”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/Vlaamse%20laurier.pdf>

lub

www.vlaanderen.be/landbouw → beleid → kwaliteitssystemen → Europese kwaliteitssystemen → vlaamse dossiers

⁽³⁾ Zob. 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
(2014/C 432/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr WE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (zasady dotyczące krojenia i porcjowania, podmiot odpowiedzialny za kontrolę, stowarzyszenie producentów)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

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

3. Zmiana (Zmiany)

3.1. Nazwa produktu

Wprowadzenie nazwy „paleta de Barrancos” w odniesieniu do łopatek, czyli kończyn przednich po procesie dojrzewania, zwanych tradycyjnie „paleta de Barrancos”, po ich uwzględnieniu w specyfikacjach.

3.2. Opis produktu

Opis produktu „paleta de Barrancos” ujęto w specyfikacji, a nie w jednolitym dokumencie. Właściwości produktu „paleta de Barrancos”, takie jak właściwości surowca, zostały już szczegółowo określone, ponieważ jest on uzyskiwany z kończyny przedniej świni, podczas gdy wyrób „presunto de Barrancos” uzyskiwany jest z kończyny tylnej.

⁽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.

Łopatka „paleta de Barrancos” to sztuka mięsa identyczna pod każdym względem z szynką „presunto de Barrancos” z wyjątkiem wagi, produkt ten wyrabia się bowiem z kończyn przednich tego samego zwierzęcia, od którego pochodzi szynka.

Wyrobu tego nie objęto pierwotnie ochroną nazwy pochodzenia, ponieważ w przeszłości łopatki produkowano jedynie na potrzeby konsumpcji w domu lub sporadycznej sprzedaży lokalnej. W związku ze zmianą nawyków żywieniowych oraz w związku z tym, że łopatki to mniejsze kawałki mięsa powstałe w wyniku tego samego sposobu produkcji co szynka i posiadające te same właściwości, łopatki cieszą się obecnie dużym uznaniem konsumentów, a ich produkcja jest opłacalna ekonomicznie. Nie są jednak w tym samym stopniu chronione.

Niniejszy wniosek wyposaży producentów w odpowiednie narzędzia umożliwiające lepszą identyfikację i promocję tego szczególnego wyrobu. Jednocześnie ochroni ich przed bezprawnymi działaniami.

Uwzględnienie wskazanej nazwy „paleta de Barrancos” ma również na celu zagwarantowanie odpowiedniego wynagrodzenia producentom łopatek, którzy dzięki temu zapewniają przejrzyste informacje na temat specyfiki swojego wyrobu oraz jego powiązań z obszarem geograficznym, co jednocześnie umożliwia konsumentom pewny i wiarygodny zakup.

3.3. Metoda produkcji

W poniższej tabeli przedstawiono szczegółowe informacje dotyczące trwania poszczególnych etapów chowu, pochodzenia i jakości pożywienia zwierząt. Wskazano przy tym minimalny okres tuczenia i fazy końcowej w postaci tuczenia żołądziami (pt. *montanheira*), który wynosi 60 dni i w którym zwierzęta pasą się na wolnym powietrzu w gajach dębowych, a ich pożywienie stanowią wyłącznie zasoby naturalne, takie jak trawa i żołądzie, ponieważ to właśnie chów w tych warunkach pozwala im rozwinąć cechy pożądane dla produkcji szynek i łopatek.

Etapy	Czas trwania	Pasza pochodząca z obszaru geograficznego surowca
Prosię	45–60 dni	Mleko matki, które można uzupełnić mieszanką paszową
Wzrost	> 8,5 miesiąca	Zboża, siano, pastwiska naturalne i obsiewane, pasza
Tuczenie i faza końcowa tuczenia (wypas w gajach dębowych)	> 60 dni	Wyłącznie pasza pochodząca z gajów dębowych

Z uwagi na uwzględnienie nazwy „paleta de Barrancos” wyjaśniono czas trwania poszczególnych etapów procesu przetwórczego tego produktu. W tabeli poniżej podano czas trwania poszczególnych etapów dla obu produktów.

Etap	Czas trwania	
	Szynka	Łopatka
Solenie	1–1,5 dnia/kg	1–1,5 dnia/kg
Sezonowanie	25–45 dni	25–45 dni
Suszenie i dojrzewanie	> 6 miesięcy	> 4 miesięcy
Leżakowanie	> 6 miesięcy	> 4 miesięcy

3.4. Etykietowanie

Odpowiednio do produktu – tj. w zależności od tego, czy jest to łopatka, czy też szynka – na etykiecie powinny się znaleźć następujące oznaczenia: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” lub „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

W niniejszym dokumencie pomija się pozostałe oznaczenia, takie jak minimalna przydatność do spożycia, partia, nazwa, firma lub oficjalna nazwa i siedziba producenta, ponieważ określono je w przepisach ogólnych dotyczących etykietowania produktów. Producent zobowiązany jest podać wykaz składników, jedynie jeśli mięso poddawane jest obróbce z wykorzystaniem oliwy i mielonej papryki.

Zgodnie z wymogami krajowymi dodano obowiązek podania na etykiecie produktu znaku certyfikującego, który zawiera nazwę produktu i odpowiednie oznaczenie, podmiot odpowiedzialny za kontrolę i numer serii.

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

Ponieważ krojenie i porcjowanie podlega już kontroli, zniesiono restrykcje dotyczące miejsca realizacji tych czynności, jako że nie ma ono wpływu na charakterystykę produktu, a ogranicza możliwości jego sprzedaży w różnych przewidzianych postaciach.

3.6. *Podmiot odpowiedzialny za kontrolę i stowarzyszenie producentów*

AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares Lda. jest podmiotem odpowiedzialnym za kontrolę i weryfikację zgodności produktu z wymogami, ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano jest nowym stowarzyszeniem producentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„PRESUNTO DE BARRANCOS”/„PALETA DE BARRANCOS”

Nr WE: PT-PDO-0105-0010-7.7.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Presunto de Barrancos”/„Paleta de Barrancos”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

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

Mianem „presunto de Barrancos” określa się solone, suszone, sezonowane i niewędzone udźce dorosłych świń rasy „alentejana” (*Sus ibericus*), których ubój miał miejsce między 12 a 20 miesiącem życia.

Kształt i wygląd zewnętrzny: kształt smukły i wydłużony, uformowany, wyprofilowany lub zakończony spiczasto zgodnie z przyjętą tradycją, ze skórą zewnętrzną (przy możliwości usunięcia nadmiaru tłuszczu) oraz zawsze z zachowaną racicą, w celu łatwiejszej identyfikacji.

Po okresie suszenia i dojrzewania wynoszącym co najmniej 6 miesięcy oraz okresie leżakowania w piwnicach co najmniej 6 miesięcy minimalna masa wynosi 5 kg, kolor może się wahać między charakterystycznym różowym a czerwono-purpurowym, a w przekroju widać tłuszcz przenikający tkankę mięśniową.

Produkt „presunto de Barrancos” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach, z kością lub bez, lub w plastrach.

Mianem „paleta de Barrancos” określa się solone, suszone, sezonowane i niewędzone kończyny przednie dorosłych świń rasy „alentejana” (*Sus ibericus*), których ubój miał miejsce między 12 a 20 miesiącem życia.

Kształt i wygląd zewnętrzny: kształt smukły i wydłużony, uformowany, wyprofilowany lub zaokrąglony zgodnie z przyjętą tradycją, ze skórą zewnętrzną (przy możliwości usunięcia nadmiaru tłuszczu) oraz zawsze z zachowaną racicą, w celu łatwiejszej identyfikacji.

Po okresie suszenia i dojrzewania wynoszącym co najmniej 4 miesiące oraz okresie leżakowania w piwnicach co najmniej 4 miesiące minimalna masa wynosi 3 kg, kolor może się wahać między charakterystycznym różowym a czerwono-purpurowym, a w przekroju widać tłuszcz przenikający tkankę mięśniową.

Produkt „paleta de Barrancos” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach, z kością lub bez, lub w plastrach.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do wyrobu „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos” można wykorzystywać jedynie tusze świń rasy „alentejana”, urodzonych, chowanych, żywionych i ubitych na obszarze geograficznym wyznaczonym do produkcji surowca.

Szynki: Szynki to świeże kończyny tylne o masie powyżej 6 kg.

Łopatki to świeże kończyny przednie o masie powyżej 4 kg.

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

Prosiąt są karmione mlekiem matki przez okres co najmniej 45 dni, ich pożywienie można uzupełniać o mieszanki paszowe. Po odsadzeniu prosiąt od matki rozpoczyna się okres wzrostu, który trwa aż do momentu przejścia na wypas w gajach dębowych. Okres wzrostu kończy się we wrześniu lub październiku. W tym czasie zwierzęta karmione są zbożem, koncentratami i sianem pochodzącymi z obszaru geograficznego, na którym produkowany jest surowiec.

Okres tuczenia i faza końcowa w postaci tuczenia żołądziami charakteryzuje się zasadniczo tym, że zwierzęta pasą się na wolnym powietrzu w gaju dębowym, dzięki czemu ich pożywienie stanowią wyłącznie zasoby naturalne, tj. trawa i żołądzie. Okres ten pokrywa się z okresem owocowania dębów/dębu korkowego w gajach, który zazwyczaj trwa od października/listopada do stycznia/lutego. Zwierzęta wypasane są przynajmniej 60 dni w takich warunkach, dzięki czemu wykształcają cechy potrzebne do produkcji szynki i łopatek.

Etapy	Czas trwania	Pasza pochodząca z obszaru geograficznego surowca
Prosię	45–60 dni	Mleko matki, które można uzupełnić mieszanką paszową
Wzrost	> 8,5 miesiąca	Zboża, siano, pastwiska naturalne i obsiewane, pasza
Tuczenie i faza końcowa tuczenia (wypas w gajach dębowych)	> 60 dni	Wyłącznie pasza pochodząca z gajów dębowych

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

Poród, wzrost, tuczenie i faza końcowa tuczenia w postaci wypasu w gajach dębowych, jak również ubój przebiegają na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie produkuje się surowiec. Wyrób lub przygotowanie, dojrzewanie i suszenie mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, gdzie surowiec jest przetwarzany.

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

Nie dotyczy

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Odpowiednio do produktu, tj. w zależności od tego, czy jest to łopatka, czy też szynka, na etykiecie powinny się znaleźć następujące oznaczenia: „Presunto de Barrancos – Denominação de Origem Protegida” lub „Paleta de Barrancos – Denominação de Origem Protegida”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji surowca (gminy):

Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (z wyjątkiem sołectwa S. João Baptista), Elvas (z wyjątkiem sołectwa S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (z wyjątkiem sołectwa S. Matias do Castelo), Grândola (z wyjątkiem sołectwa de Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, CastroVerde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (z wyjątkiem sołectw Vila Nova de Mil Fontes i S. Teotónio), Santiago de Cacém (z wyjątkiem sołectwa Santo André), a także Sines.

Obszar geograficzny przetwórstwa surowca (gminy): Barrancos.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Z uwagi na warunki glebowe i klimatyczne, jak również wyniesienie w południowo-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego rozwinął się szczególny system gospodarki leśno-pastwiskowej w postaci gajów dębowych służących równocześnie do wypasu zwierząt (pt. *montado*).

Ten unikalny w skali światowej system charakteryzuje się obecnością zadrzewionych terenów, na których rosną dęby, roślinność sucholubna i warstwa zielna przystosowana do niskich opadów.

Gaje mogą mieć charakter jednorodny, gdy dominuje jeden gatunek, np. dąb korkowy (*Quercus suber*) lub dąb ostrolistny (*Quercus rotundifolia*), bądź charakter mieszany, gdy obecne są oba te gatunki. Ich rozkład geograficzny różni się w zależności od tego, czy jest to wybrzeże, czy też terytorium położone w głębi lądu, ponieważ Ocean Atlantycki, który wpływa na warunki klimatyczne, reguluje również występowanie gatunków. W związku z tym na zachodzie dominuje dąb korkowy, a na wschodzie – dąb ostrolistny.

Pagórkowaty porośnięty dębem korkowym i ostrolistnym pejzaż południa Portugalii, o kamienistych gruntach i mało żyznej glebie wykorzystywany jest w głównej mierze do celów gospodarki leśno-pastwiskowej. Posycie jest ubogie, roślinność, którą spożywają świnie, dzika i nieobfita. Ten system ekologiczny przyczynia się do utrzymania gleby i pozwala zapobiec jej erozji. Jednocześnie pozwala uzyskać bardzo ważny składnik pokarmowy: żółdzie.

Gmina Barrancos charakteryzuje się szczególnymi warunkami glebowymi i klimatycznymi, wynikającymi z bliskości Serra Morena, rzeki Ardila i terenów nadrzecznych Murtigão oraz położenia na wysokości 350 m nad poziomem morza.

Położona na dużej wysokości gmina charakteryzuje się śródziemnomorskim mikroklimatem, dominują tu wiatry z północnego zachodu i zachodu osiągające maksymalną prędkość 60 km/h, roczna wilgotność względna wynosi 70 %, temperatury maksymalne osiągane w lipcu i sierpniu wynoszą od 38 °C do 40 °C, natomiast minimalne temperatury odnotowane w miesiącach grudniu i styczniu wahają się od 3 °C do 5 °C.

Istniejący tam klimat umożliwia suszenie, dojrzewanie i leżakowanie szynki i łopatek w naturalnych warunkach, bez potrzeby korzystania z procesu wędzenia, który jest zazwyczaj stosowaną praktyką we wszystkich pozostałych regionach Portugalii, w których wyrabia się szynki.

Ten szczególny sposób produkcji wywodzi się z lokalnych autentycznych i utrwalonych metod, utrzymując się bez zmian od dawnych czasów.

5.2. Specyfika produktu

Produkt „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos” uzyskuje się dzięki okresowi naturalnego sezonowania w mikroklimacie Barrancos. Dzięki wysokim temperaturom w lecie szynki i łopatki zaczynają stopniowo się pocić. Właśnie wtedy kwas oleinowy przenika do włókien mięśniowych, utrwalając w całej sztuce mięsa charakterystyczny aromat, właściwości i smak, jak również konsystencję i teksturę tłuszczu, miękkość i wyraźny aromat.

Omawiany produkt uzyskuje się wyłącznie ze świń rasy „alentejana”, których cechy genetyczne umożliwiają przetrwanie tkanki mięśniowej tłuszczem, czemu produkt zawdzięcza charakterystyczną marmurkową strukturę.

Smak jest łagodny i delikatny, mało słony, bywa lekko pikantny, bardzo delikatny i soczysty. Mięso jest aromatyczne, mało włókniste i z tego powodu dość miękkie. Tłuszcz jest błyszczący, zabarwiony na perłowobiało i aromatyczny. Ma przyjemny smak. Konsystencja zmienia się w zależności od diety zwierzęcia i ilości zjedzonych żółdzi.

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)

Świnie rasy „alentejana” w najbardziej efektywny sposób wykorzystują owoce gajów dębowych, przekształcając je w mięso. Ten wzorcowy sposób wykorzystania naturalnych zasobów związany z charakterystycznym metabolizmem wspomnianej rasy odpowiada za powstanie surowca o szczególnych właściwościach ściśle związanych z określonymi warunkami geograficznymi, który to surowiec stanowi podstawę wyrobu „presunto de Barrancos”/„paleta de Barrancos”.

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji surowca pokrywa się z obszarem gmin, na terenie których dominują gaje porośnięte dębem korkowym i ostrolistnym warunkujące występowanie świń rasy „alentejana”.

Mięso zwierząt żywionych w oparciu o wypas w gaju dębowym, wybranych do produkcji omawianych szynek i łopatek i kontrolowanych od momentu narodzenia, posiada szczególne właściwości jakościowe, wynikające ze specyfiki hodowli i karmy. Chów tych zwierząt opiera się na wypasie w gajach dębowych i tuczeniu żołądziami, który to składnik pokarmu warunkuje powstawanie określonego typu tkanki tłuszczowej, miękkiej i bogatej w wielonienasycone kwasy.

Mikroklimat wyznaczonego obszaru geograficznego produkcji lub przygotowania umożliwia naturalne suszenie, dojrzewanie i leżakowanie szynek i łopatek, bez potrzeby wędzenia, w przeciwieństwie do metod stosowanych w pozostałych regionach kraju, w których wyrabia się szynki i łopatki. Dzięki temu produkt posiada cechy odmienne od cech innych produktów tego typu.

To właśnie uwarunkowania klimatyczne obszaru geograficznego przetwórstwa umożliwiają proces przetwórczy, który jest rozłożony w czasie i przebiega powoli w naturalnych warunkach klimatycznych, w temperaturach i przy wilgotności odpowiedniej do otrzymania produktu o charakterystycznej teksturze, aromacie i smaku, o szczególnej renomie i popularności.

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Presunto_Paleta_Barrancos_DOP.pdf

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL