

Dziennik Urzędowy C 186

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 58

5 czerwca 2015

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 186/01 Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7561 – PRE/AXIS) ⁽¹⁾ 1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 186/02 Kursy walutowe euro 2

2015/C 186/03 Nowa strona narodowa obiegowych monet euro 3

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

2015/C 186/04	Zaproszenie do składania wniosków 2015 – Trzeci program działań Unii w dziedzinie zdrowia (2014–2020) ⁽¹⁾	4
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Europejskie Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego

2015/C 186/05	Otwarte zaproszenie do składania ofert – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – Europejska sieć informacji o kształceniu i szkoleniu zawodowym (VET) Europejskiego Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego	5
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2015/C 186/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	7
2015/C 186/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	8

INNE AKTY

Komisja Europejska

2015/C 186/08	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	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

⁽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.7561 – PRE/AXIS)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2015/C 186/01)

W dniu 22 maja 2015 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu 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/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32015M7561. 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⁾

4 czerwca 2015 r.

(2015/C 186/02)

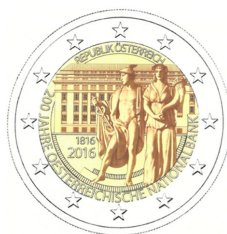
1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1317	CAD	Dolar kanadyjski	1,4089
JPY	Jen	140,47	HKD	Dolar Hongkongu	8,7733
DKK	Korona duńska	7,4599	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5834
GBP	Funt szterling	0,73540	SGD	Dolar singapurski	1,5221
SEK	Korona szwedzka	9,3396	KRW	Won	1 256,92
CHF	Frank szwajcarski	1,0551	ZAR	Rand	13,9625
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,0177
NOK	Korona norweska	8,7370	HRK	Kuna chorwacka	7,5605
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 047,75
CZK	Korona czeska	27,467	MYR	Ringgit malezyjski	4,1867
HUF	Forint węgierski	312,30	PHP	Peso filipińskie	50,790
PLN	Złoty polski	4,1692	RUB	Rubel rosyjski	62,1695
RON	Lej rumuński	4,4285	THB	Bat tajlandzki	38,171
TRY	Lir turecki	3,0377	BRL	Real	3,5498
AUD	Dolar australijski	1,4618	MXN	Peso meksykańskie	17,5812
			INR	Rupia indyjska	72,4362

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

Nowa strona narodowa obiegowych monet euro

(2015/C 186/03)



Strona narodowa nowej obiegowej monety okolicznościowej o nominale 2 euro emitowanej przez Austrię

Obiegowe monety euro mają status prawnego środka płatniczego w całej strefie euro. W celu poinformowania ogółu społeczeństwa, a także podmiotów obracających monetami w ramach swojej działalności Komisja ogłasza opis wszystkich nowych wzorów monet euro ⁽¹⁾. Zgodnie z konkluzjami Rady z dnia 10 lutego 2009 r. ⁽²⁾ państwom członkowskim strefy euro oraz państwom, które zawarły układ monetarny z Unią Europejską przewidujący emisję monet euro, przysługuje prawo do emisji okolicznościowych obiegowych monet euro, przy czym emisja ta musi spełniać określone warunki, w szczególności monety muszą mieć nominal 2 euro. Monety okolicznościowe mają parametry techniczne zwykłych obiegowych monet o nominale 2 euro, lecz na ich stronie narodowej znajduje się wzór okolicznościowy mający istotne symboliczne znaczenie dla danego państwa lub całej Europy.

Państwo emitujące: Austria

Upamiętniany motyw: Dwusetna rocznica założenia Oesterreichische Nationalbank

Opis motywu: Motyw przedstawia rzeźby dwóch bogów z mitologii rzymskiej znajdujące się nad wejściem do siedziby głównej Oesterreichische Nationalbank: po lewej stronie znajduje się Merkury, posłaniec bogów i bóg kupców i handlu; po prawej – Fortuna, bogini losu i dobrobytu, przedstawiona z rogiem obfitości. W tle, na całej szerokości motywu monety, widnieje siedziba główna Oesterreichische Nationalbank. Ozdobna wstęga otaczająca motyw w dolnej części monety oznacza czerwono-biało-czerwone barwy austriackiej flagi narodowej; zakreskowane linie pionowe symbolizują czerwień zgodnie z zasadami odwzorowywania kolorów herbów. Lata „1816” i „2016” po lewej stronie Merkurego odnoszą się do roku założenia Oesterreichische Nationalbank i do roku dwusetnej rocznicy. Wokół środka motywu zabarwionego na złoto biegnie napis „Republik Österreich” (Republika Austrii) i „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank” (200 lat Oesterreichische Nationalbank).

Na zewnętrznym otoku monety umieszczonych jest dwanaście gwiazd flagi europejskiej.

Planowany nakład: 16 mln

Data emisji: 2016

⁽¹⁾ Zob. Dz.U. C 373 z 28.12.2001, s. 1, zawierający odniesienie do wszystkich stron narodowych monet, które zostały wyemitowane w 2002 r.

⁽²⁾ Zob. konkluzje Rady ds. Gospodarczych i Finansowych z dnia 10 lutego 2009 r. i zalecenie Komisji z dnia 19 grudnia 2008 r. w sprawie wspólnych wytycznych dotyczących narodowych stron i emisji monet euro przeznaczonych do obiegu (Dz.U. L 9 z 14.1.2009, s. 52).

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

Zaproszenie do składania wniosków 2015**Trzeci program działań Unii w dziedzinie zdrowia (2014–2020)**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2015/C 186/04)

W dniu dzisiejszym zostaje otwarte zaproszenie do składania wniosków „Zdrowie – 2015” w ramach trzeciego programu działań Unii w dziedzinie zdrowia (2014-2013) ⁽¹⁾.

Zaproszenie do składania wniosków zawiera:

- zaproszenie do składania wniosków o przyznanie wkładu finansowego na konkretne działania w formie dotacji na projekt.

Terminy składania wniosków w internecie upływa dnia 15 września 2015 r.

Wszystkie informacje, w tym decyzja Komisji z dnia 2 czerwca 2015 r. w sprawie przyjęcia programu pracy na 2015 r. wdrażającego trzeci program działań Unii w dziedzinie zdrowia (2014–2020) oraz w sprawie wyboru, przyznania i innych kryteriów w zakresie wkładów finansowych w działania w ramach niniejszego programu, są dostępne na stronie internetowej Agencji Wykonawczej ds. Konsumentów, Zdrowia, Rolnictwa i Żywności (Chafea) pod następującym adresem:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 282/2014 z dnia 11 marca 2014 r. w sprawie ustanowienia Trzeciego Programu działań w dziedzinie zdrowia (2014–2020) (Dz.U. L 86 z 21.3.2014, s. 1).

EUROPEJSKIE CENTRUM ROZWOJU KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Otwarte zaproszenie do składania ofert – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

**ReferNet – Europejska sieć informacji o kształceniu i szkoleniu zawodowym (VET) Europejskiego
Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego**

(2015/C 186/05)

1. Cele i opis

Niniejsze zaproszenie przedstawione zostaje w związku z dążeniem do ustanowienia europejskiej sieci informacji o kształceniu i szkoleniu zawodowym – ReferNet. Celem zaproszenia do składania ofert jest wyłonienie jednego wnioskodawcy z każdego kwalifikującego się państwa (państw członkowskich UE, Islandii i Norwegii), z którym Cedefop zawrze czteroletnią umowę ramową o partnerstwie.

Utworzone w 1975 r. Europejskie Centrum Rozwoju Kształcenia Zawodowego (Cedefop) jest agencją Unii Europejskiej (UE) z siedzibą w Grecji (od 1995 r.). Centrum uznawane jest za wiarygodne źródło danych i ekspertyz w zakresie kształcenia i szkolenia zawodowego (VET), umiejętności i kompetencji; jego zadanie polega na wspieraniu rozwoju europejskiej polityki kształcenia i szkolenia zawodowego i udziale w jej wdrażaniu.

ReferNet jest europejską siecią Cedefop dostarczającą informacji o VET. Jej zadaniem jest wspieranie Cedefop poprzez sprawozdawczość na temat krajowych systemów VET i rozwoju polityki oraz zwiększanie widoczności produktów VET i Cedefop. W skład sieci wchodzi 30 członków określanych jako krajowi partnerzy ReferNet z państw członkowskich UE, Islandii i Norwegii. Krajowi partnerzy ReferNet to kluczowe instytucje zaangażowane w VET lub politykę rynku pracy w państwie, które reprezentują.

Umowy ramowe o partnerstwie są realizowane poprzez roczne szczegółowe umowy o udzielenie dotacji. W związku z tym po podpisaniu umowy ramowej o partnerstwie na lata 2016–2019 wyłonieni wnioskodawcy zostaną poproszeni o złożenie wniosku o udzielenie dotacji na działania w 2016 r. (który może doprowadzić do podpisania szczegółowej umowy o udzielenie dotacji na 2016 r.). Wnioskodawca musi wykazać zdolność do przeprowadzenia wszystkich działań przewidzianych na czteroletni okres i zapewnić odpowiednie dofinansowanie procesu realizacji zadań, których dotyczy wnioski.

2. Budżet i czas trwania projektów

Szacowany budżet przewidziany na czteroletni czas obowiązywania umów ramowych o partnerstwie wynosi 4 000 000 EUR, w zależności od corocznych decyzji władzy budżetowej.

Całkowity dostępny budżet na roczny plan prac na 2016 r. (czas trwania projektów: 12 miesięcy) wynosi 980 000 EUR dla 30 partnerów (z 28 państw członkowskich, Islandii i Norwegii).

Dotacje różnią się w zależności od liczby ludności państwa i są przyznawane na wykonanie rocznego planu prac. Całkowity dostępny budżet na plan prac na 2016 r. zostanie podzielony pomiędzy trzy grupy państw ustalone w oparciu o ich liczbę ludności:

- 1. grupa państw: Chorwacja, Cypr, Estonia, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Malta, Słowenia i Islandia. Maksymalna kwota dotacji: 23 615 EUR.
- 2. grupa państw: Austria, Belgia, Bułgaria, Dania, Finlandia, Grecja, Irlandia, Niderlandy, Portugalia, Republika Czeska, Republika Słowacka, Rumunia, Szwecja, Węgry i Norwegia. Maksymalna kwota dotacji: 33 625 EUR.
- 3. grupa państw: Francja, Hiszpania, Niemcy, Polska, Włochy, Zjednoczone Królestwo. Maksymalna kwota dotacji: 43 620 EUR.

Dotacja unijna stanowi wkład finansowy w koszty beneficjenta (lub współbeneficjentów), które muszą być dodatkowo pokrywane z własnego udziału finansowego lub z wkładów lokalnych, regionalnych, krajowych lub prywatnych. Całkowity wkład unijny nie może przekroczyć 70 % kosztów kwalifikowalnych.

Cedefop zastrzega sobie prawo do nieprzyznania całości dostępnego budżetu.

3. Kryteria kwalifikowalności

Ubiegający się wnioskodawcy powinni spełniać następujące wymogi:

- a) być organizacjami publicznymi lub prywatnymi posiadającymi osobowość prawną (za kwalifikujące się nie są uznawane osoby fizyczne);

b) posiadać siedzibę w państwie, którego dotyczy dana dotacja, tj. w jednym z następujących państw:

- UE-28 (Austria, Belgia, Bułgaria, Chorwacja, Cypr, Dania, Estonia, Finlandia, Francja, Grecja, Hiszpania, Irlandia, Litwa, Luksemburg, Łotwa, Malta, Niderlandy, Niemcy, Polska, Portugalia, Republika Czeska, Republika Słowacka, Słowenia, Szwecja, Rumunia, Węgry, Włochy, Zjednoczone Królestwo);
- państwa stowarzyszone (Islandia i Norwegia).

4. Termin składania wniosków

Wnioski o zawarcie umowy ramowej o partnerstwie należy składać **do dnia 21 sierpnia 2015 r.**

5. Dalsze informacje

Pełna wersja tekstu zaproszenia do składania ofert oraz formularz zgłoszeniowy wraz z załącznikami będzie dostępny od dnia 8 czerwca 2015 r. na stronie Cedefop pod następującym adresem:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Wnioski muszą spełniać wymagania przedstawione w pełnym tekście zaproszenia i należy je składać na przewidzianych do tego celu formularzach.

Ocena wniosków odbędzie się z poszanowaniem zasady przejrzystości i równego traktowania.

Wszystkie złożone wnioski zostaną ocenione przez komisję ekspertów pod kątem kryteriów kwalifikowalności, wyłączenia, wyboru i przyznania dotacji określonych w pełnej wersji tekstu zaproszenia.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2015/C 186/06)

1. W dniu 28 maja 2015 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint”, Zjednoczone Królestwo) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group”, Szwecja) w drodze zakupu udziałów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Bridgepoint: grupa zarządzająca inwestycjami na niepublicznym rynku kapitałowym,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Nordic Cinema Group: operator kin działający w Estonii, Finlandii, na Łotwie, Litwie, w Norwegii i Szwecji.
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.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, na poniższy adres:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 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.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2015/C 186/07)

1. W dniu 28 maja 2015 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats”, Irlandia) oraz Terrena (Francja) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Elivia (Francja) w drodze zakupu udziałów/akcji. Obecnie jedynym właścicielem przedsiębiorstwa Elivia jest przedsiębiorstwo Terrena.

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

- w przypadku Dawn Meats: ubój zwierząt gospodarskich, oddzielanie od kości i dalsze przetwarzanie mięsa, w tym produktów ubocznych uboju, przy czym podstawowa działalność prowadzona jest w sektorze mięsa wołowego i jagnięcego,
- w przypadku Terrena: różne działania w zakresie łańcuchów wartości w odniesieniu do produktów rolnych, w tym przetwarzanie i wprowadzanie do obrotu produktów mięsnych,
- w przypadku Elivia: ubój bydła, produkcja i sprzedaż przetworzonych produktów wołowych, w tym produktów ubocznych uboju, przede wszystkim na terytorium Francji.

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 obwieszczeniu.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 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.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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
(2015/C 186/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”

Nr WE: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji/Republika Słowenii

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” to suszony zakonserwowany produkt mięsny wytwarzany z szynki wieprzowych, z wyłączeniem nóżek, skóry i tłuszczu podskórnego, ale wraz z kośćmi miednicznymi, solony na sucho solą morską i doprawiany przyprawami, suszony na wolnym powietrzu bez wędzenia, a następnie suszony i dojrzewający co najmniej przez 12 miesięcy.

Szynka „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zawiera kość miednicy, co nadaje jej charakterystyczny wydłużony kształt. Nogę oddziela się od szynki w stawie skokowym, następnie zaś usuwa się skórę wraz z tkanką podskórną z wyjątkiem fragmentu wokół stawu skokowego (10–15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ma równo zaokrąglone krawędzie i płaskie powierzchnie czyste lub pokryte cienką warstwą pleśni. Tkanka mięśniowa w przekroju ma jednolite różowoczerwone zabarwienie bez przebarwień, z tkanką tłuszczową koloru białego. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ma charakterystyczny zapach suszonej dojrzalej wieprzowiny i ziół i umiarkowanie słony smak.

Gotowy do sprzedaży produkt charakteryzuje się następującymi właściwościami fizykochemicznymi: zawartość chlorku sodu poniżej 8 %, aktywność wody poniżej 0,93.

⁽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.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Istarski pršut”/„Istrski pršut” musi ważyć minimum 7 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” wytwarza się z szynki świń czystej rasy lub krzyżówek ras – z wyjątkiem rasy Piétrain i jej krzyżówek.

Średnia żywa waga świń w gromadzie podczas uboju musi przekraczać 160 kg. Świnie muszą mieć minimum 9 miesięcy. Świeże szynki obrabiane są w taki sposób, aby zachować ich kości miedniczne (kość biodrową, kość kulszową i kość łonową), usuwa się natomiast kość krzyżową i krąg ogonowy. Kość krzyżowa usuwana jest przez rozcięcie stawu krzyżowo-biodrowego. Waga szynki po wytrybowaniu musi przekraczać 13 kg.

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

W okresie tuczu świnie przeznaczone do produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” karmione są mieszanką paszową. Wszystkie składniki tej mieszanki, z wyjątkiem minerałów, witamin lub innych dodatków, muszą pochodzić z obszaru geograficznego, na którym można produkować surowce i który określono w pkt 4. Pochodzenie wszystkich składników powinno być możliwe do zidentyfikowania od miejsca produkcji do chlewu.

Poza mieszanką paszową do karmienia świń można używać pszenicy lub otrębów pszennych, świeżej koniczyny i lucerny, dyni, kapusty, buraków pastewnych, wysłoków buraczanych, serwatki i gotowanych ziemniaków pochodzących z tego samego obszaru. Niedozwolone jest wykorzystanie do tuczenia świń odpadów zbożowych z browarów, pomij kuchennych i odpadów rzeźniczych.

Pasze pochodzące spoza obszaru wytwarzania surowców mogą być dodawane z zachowaniem obowiązujących zasad żywienia zwierząt w odniesieniu do wyrobów pochodzenia zwierzęcego.

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

Wszystkie etapy produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” może być wprowadzany do obrotu w całości (cała szynka) lub w opakowaniach zawierających obsuszoną szynkę bez kości, szynkę w kawałkach różnej wielkości lub krojoną. Przedmiotowe rodzaje szynki muszą być pakowane próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze.

Proces usuwania kości z szynki, porcjowanie na kawałki bądź plastry oraz pakowanie w celu późniejszej sprzedaży odbywa się wyłącznie na obszarze produkcji „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Dzięki ograniczeniu porcjowania i pakowania gotowej szynki do obszaru jej produkcji znacznie ułatwiony zostaje proces kontroli oraz zapewnienia jej identyfikowalności, co zmniejsza ryzyko oszustw i nadużyć oznakowania, gwarantując konsumentom wymaganą jakość produktu. Ponadto ograniczenie porcjowania i pakowania do obszaru produkcji pozwala producentom na samodzielne przeprowadzenie tych procedur lub zatrudnienie do tego celu doświadczonych pracowników, obeznanych z procedurami, cechami charakterystycznymi i jakością szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Tym samym zapewnia się zachowanie oryginalnej jakości porcjowanego i pakowanego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Po zakończeniu etapu dojrzewania wszystkie szynki znakuje się przez wypalenie piętna w formie znaku towarowego wspólnego dla całego obszaru produkcji „Istarski pršut”/„Istrski pršut” wraz z numerem producenta. Wspólny znak towarowy (wzór piętna) wygląda następująco:



W momencie wprowadzenia do obrotu całego produktu lub dowolnej jego porcji (cała szynka, jej kawałki lub plastry) oprócz informacji wymaganych na mocy przepisów prawnych produkt musi być oznaczony etykietą z nazwą „Istarski pršut”/„Istrski pršut” oraz wspólnym znakiem towarowym produktu.

Nazwa „Istarski pršut”/„Istrski pršut” musi być czytelna i nieusuwalna oraz wyraźnie wyróżniać się wielkością, krojem i kolorem liter (typografią) na tle pozostałych napisów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji surowców używanych do produkcji szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ogranicza się do następujących żupanii Republiki Chorwacji: Primorje-Gorski Kotar (tylko część kontynentalna), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Posavina, Požega-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja oraz Vukovar-Syrmia.

Obszar produkcji „Istarski pršut”/„Istrski pršut” obejmuje półwysep Istria bez otaczających go wysp.

Granica obszaru geograficznego, w którym wytwarza się „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, biegnie od zatoczki Stupova po granicy żupanii istryjskiej i primorsko-gorskiej i dalej w kierunku północnym aż do granicy z Republiką Słowenii.

Dalej granica obszaru geograficznego biegnie w kierunku zachodnim, przecinając terytorium Republiki Słowenii, mija od południa Ravni Kot, następnie kieruje się na północny zachód powyżej Vincarij, na południe aż do miejscowości Glavičorka, gdzie zbacza nieznacznie na zachód i ponownie na północny zachód w kierunku wioski Lipica aż do cieśniny Mala Vrata. Tutaj granica biegnie na zachód do miejscowości Jelovščina, następnie na południowy zachód aż do szczytu Blažinov Vrh, gdzie zbacza gwałtownie na zachód, mijając od północy Stružnjak i Gnojini, by następnie skręcić na południowy zachód i dojść do drogi łączącej Jelovice i Podgorje. Dalej granica biegnie wzdłuż tej drogi na północny zachód przez Podgorje, mijając Praproče Črnotiče od strony południowej. Dalej, wzdłuż drogi na Kastelec, przed wioską Sočerb skręca w stronę granicy słoweńsko-włoskiej.

Granica obszaru geograficznego biegnie wzdłuż tej granicy na zachód, dochodzi do wybrzeża w San Bartolomeo, a następnie kieruje się wzdłuż wybrzeża na południowy zachód z powrotem do zatoczki Stupova.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na Istrii dominuje klimat śródziemnomorski, w głębi wyspy stopniowo przechodzący w kontynentalny. Oba klimaty cechują częste wiatry, wiejące w zimie z północy i ze wschodu. Takie wiatry zimowe sprzyjają wytwarzaniu szynki, której solenie i suszenie rozpoczyna się właśnie o tej porze. Bora, silny wiatr z północnego wschodu, z kontynentu w kierunku morza od strony góry Učka, ma szczególnie korzystne działanie. Pozwala on na suszenie szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” na powietrzu, bez potrzeby wędzenia, co ma znaczący wpływ na ich jakość i unikatowy charakter wśród szynki sezonowanych.

Wyróżniający się i popularny smak charakteryzujący „Istarski pršut”/„Istrski pršut” nie jest tylko zasługą klimatu, ale również doświadczenia i umiejętności wielu pokoleń mieszkańców półwyspu Istria.

Tradycyjnie specjalnie tuczono świnie przez ponad rok, karmiąc je różnymi paszami dostępnymi w gospodarstwie w zależności od pory roku: koniczyną i lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itd. Jedną z cech charakterystycznych rozwijanej od wielu lat istryjskiej receptury jest skład suchej solanki przygotowywanej z soli i jednego bądź więcej rodzajów przypraw (takich jak czarny pieprz, czosnek, liść laurowy, rozmaryn). Kolejną osobliwość stanowi sposób, w jaki tylna noga oddzielana jest od półtuszy, oraz sposób kształtowania i przetwarzania szynki. Tradycyjny sposób przetwarzania szynki zachował się z czasów, kiedy w wiejskich gospodarstwach istniała potrzeba przetopienia możliwie jak największej części tkanki tłuszczowej, którą można było dzięki temu przechowywać do późniejszego użycia. Z tego też powodu zgodnie z tradycyjnym przepisem pierwszy etap przygotowania szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” stanowi usunięcie ze świeżej szynki całej skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, co stanowi rzadkość i odróżnia „Istarski pršut” od szynki produkowanych w innych regionach. Szczególną osobliwością rozbioru tusz jest pozostawienie kości miednicznych, dzięki czemu od tuszy oddzielone zostaje więcej mięsa, a szynka jest większa.

Sztuka wytwarzania szynki na Istrii liczy sobie kilkaset lat, a więc tradycyjny sposób produkcji doskonalono od wieków. Najwcześniejsze dotychczas znalezione świadectwo, w którym wprost wspomina się *pršut*, pochodzi z 1580 r., ze spisanych głogolicą kronik gminy Roč, w których odnotowano, że suszona szynka była jednym z produktów zamówionych na wesele prefekta (zob. Dražen Vlahov: *Knjiga računa općine Roč* (1566–1628), Državni arhiv u Pazinu (Państwowe Archiwum w Pazinie), Pazin, 2009, s. 102–103). Także w gminie Roč, choć nieco później, w 1594 r., zamówiono szynkę na obiad dla kapitana Rašporu (zarządcy północnej, weneckiej części Istrii) oraz jego świty z okazji obchodów na cześć św. Maryny (tamże, s. 110–111). W innym zapisie z 1612 r. odnotowano: „Rzekę Učka przekroczyło czterystu Uskoków [...]. Ukradli oni duże ilości bydła, sera, szynki, wina i innych produktów” (zob. Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije*, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, s. 318). W dokumencie z 1810 r. znajduje się wzmianka, że najdroższe z ówczesnych mięs to solona szynka i bekon (zob. Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139 i 141).

Tradycje wyrobu szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” w gospodarstwach w miejscowościach Manžan, Nova Vas i Bertoki opisał Stanislav Renčelj w książce *Suhe mesnine narodne posebnosti* (*Kmečki glas*, Ljubljana, 1990, s. 169, 209 i 211).

5.2. Specyfika produktu

Specyfikę szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” określają trzy główne czynniki: surowce, tradycyjna technologia produkcji oraz właściwości organoleptyczne produktu końcowego.

Specyfika surowców jest efektem kontrolowanej hodowli świń czystorasowych, karmionych zgodnie ze specjalnymi wymogami przy wydłużonym okresie tuczenia, aby osiągnęły wagę powyżej 160 kg. Duża waga świń w momencie uboju jest niezbędna do otrzymania ciężkich świeżych szynek, co jest istotne w świetle utraty znacznej ilości wody w trakcie szczególnego sposobu wytwarzania.

Tradycyjna metoda rozbioru polega na odcinaniu szynki wraz z kośćmi miednicznymi (kością biodrową, kością kulszową i kością łonową), co jest niespotykane w szynkach dojrzewających innych regionów. Co charakterystyczne, po zakończeniu przetwarzania i formowania szynki, schowana zostaje głowa kości udowej (*caput femoris* – zaokrąglone zakończenie kości udowej), podczas gdy w innych szynkach pozostaje ona widoczna, wystając z szynki od strony udowej. Stanowi to główną charakterystyczną cechę wyglądu produktu. W przypadku szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” głowa kości udowej pozostaje niewidoczna, ponieważ znajduje się wewnątrz kości miednicznej (*acetabulum*).

Wyjątkowo rzadko spotykaną techniką w produkcji szynki jest usunięcie skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej z całej jej powierzchni, czyli odsłonięcie mięsa. Tak okrojone szynki są następnie nacierane suchą solanką z dodatkiem pieprzu, czosnku, liści lauowych i rozmarynu. Użycie tak dużej ilości przypraw na etapie solenia stanowi kolejną cechę wyróżniającą „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Usunięcie skóry oraz tkanki tłuszczowej skutkuje nie tylko większym stopniem wysuszenia (ze stratą wagi) w porównaniu z innymi szynkami, lecz także wykształceniem kolejnej cechy charakterystycznej: pleśni rozwijającej się na powierzchni szynki na etapie suszenia i dojrzewania.

Charakterystyczne właściwości organoleptyczne szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” są szczególnie widoczne w jej wyglądzie zewnętrznym ze względu na brak skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej oraz obecność kości miednicznych, które nadają jej nietypowy, podłużny kształt, na jej powierzchni zaś często gromadzą się plamy pleśni o różnej wielkości.

Produkt końcowy odznacza się charakterystycznym aromatem, łagodnym, słonawym smakiem, jednolitą różowoczerwoną barwą oraz zwartą tkanką mięśniową o pożądanej jędrności. Produkt wytwarzany jest w tradycyjny sposób, bez użycia żadnych dodatków.

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 przyczynowy pomiędzy właściwościami szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” a półwyspem Istria można objaśnić korzystnymi warunkami naturalnymi, czyli brakiem ekstremalnie niskich temperatur zimą oraz chłodnym i suchym powietrzem, dzięki często wiejącym tu wiatrom, które stwarzają idealne warunki do naturalnego suszenia mięsa. Niskie temperatury na początku procesu oraz stopniowe zmniejszanie się wilgotności względnej umożliwiają równomierne suszenie szynki. Z tego względu oraz w celu wykorzystania wpływu warunków naturalnych na produkt etap solenia szynek (pierwsza faza produkcji) może odbywać się jedynie w okresie od 15 października do 20 marca. Sezonowy charakter to jeden z fundamentów tradycyjnej receptury.

Klimat stwarza idealne warunki do produkcji tradycyjnej szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, którą poddaje się jedynie suszeniu na powietrzu, a nie wędzeniu, co istotnie wpływa na jej jakość i wyróżnia ją wśród innych szynek tego rodzaju.

Charakterystyczne cechy „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zawdzięcza również dziedzictwu kulturowemu społeczności wiejskich półwyspu Istria, to jest doświadczeniu i umiejętnościom przekazywanym z pokolenia na pokolenie. Tradycyjnie do wyrobu szynki sezonowanych używano wyłącznie bardzo dużych świń (powyżej 160 kg wagi żywca) karmionych koniczyną i lucerną, dyniami, kapustą, burakami pastewnymi, serwatką, gotowanymi ziemniakami itd.

Sposób okrawania szynki na „Istarski pršut”/„Istrski pršut” nie uległ zmianie od czasów, kiedy gospodarstwa wiejskie potrzebowały jak najwięcej słoniny (smalcu) przechowywanej na zapas. Dlatego też tradycyjna receptura przewiduje, w pierwszej fazie przygotowania „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, usunięcie ze świeżej szynki całej skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, aż do mięsa, co stanowi rzadkość odróżniającą „Istarski pršut” od szynki sezonowanych produkowanych w innych regionach, gdzie szynki suszy się zwykle wraz ze skórą. Dodatkowo, wytwarzając „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, wycina się szynki wraz z kością miedniczną, co sprawia, że gotowy wyrób jest większy i cięższy od szynki sezonowanych z innych regionów.

Suszenie szynki bez skóry i podskórnej tkanki tłuszczowej, przy czym cała powierzchnia tkanki mięśniowej jest wystawiona na działanie powietrza, przez co pokrywa się pleśnią w fazie dojrzewania, niewątpliwie zmienia proces dojrzewania, wpływając na własności organoleptyczne gotowej szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Szczególny charakter smakowy i aromatyczny szynki „Istarski pršut”/„Istrski pršut” wynika również z rozmaitych ziół dodanych do suchej solanki. Wpływ przypraw na smak „Istarski pršut”/„Istrski pršut” jest spotęgowany przez wyjątkowy wśród szynki sezonowanych sposób wcierania ich bezpośrednio w całą powierzchnię tkanki mięśniowej, dzięki czemu aromat wnika swobodnie głębiej we wszystkie części szynki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL