

Dziennik Urzędowy C 261

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 59

19 lipca 2016

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2016/C 261/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8000 – DCC/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	1
2016/C 261/02	Szereg skarg zarejestrowanych pod numerem CHAP(2015) 2880	1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2016/C 261/03	Decyzja Rady z dnia 18 lipca 2016 r. w sprawie mianowania członka i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Rumunii	2
---------------	--	---

Komisja Europejska

2016/C 261/04	Kursy walutowe euro	4
---------------	---------------------------	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2016/C 261/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8098 – Italmobiliare/Clessidra SGR) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5
2016/C 261/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8061 – IMS Health/Quintiles) ⁽¹⁾	6

INNE AKTY

Komisja Europejska

2016/C 261/07	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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	7
2016/C 261/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	16
2016/C 261/09	Ogłoszenie informacyjne – konsultacje społeczne – Oznaczenia geograficzne produktów z Japonii	20

⁽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.8000 – DCC/Dansk Fuels)**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2016/C 261/01)

W dniu 20 czerwca 2016 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 32016M8000. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Szereg skarg zarejestrowanych pod numerem CHAP(2015) 2880

(2016/C 261/02)

Służby Komisji odsyłają do swojej odpowiedzi opublikowanej w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 127 z dnia 9 kwietnia 2016 r., s. 2 oraz w internecie pod adresem http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm, w której informują skarżących w ww. sprawie zarejestrowanej pod numerem referencyjnym CHAP(2015) 2880 o wynikach rozpatrywania ich skarg dotyczących rzekomego dyskryminacyjnego opodatkowania pracowników transgranicznych w Słowenii i zamiarze ewentualnego zamknięcia sprawy.

W związku z brakiem odpowiedzi od skarżących w wyznaczonym terminie czterech tygodni służby Komisji potwierdzają, że przedmiotową sprawę dotyczącą szeregu skarg zamknięto w dniu 28 maja 2016 r.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

RADA

DECYZJA RADY

z dnia 18 lipca 2016 r.

w sprawie mianowania członka i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa
i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Rumunii

(2016/C 261/03)

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając decyzję Rady z dnia 22 lipca 2003 r. ustanawiającą Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony
Zdrowia w Miejscu Pracy⁽¹⁾, w szczególności jej art. 3,

uwzględniając listy kandydatów przedstawione Radzie przez rządy państw członkowskich,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Na mocy decyzji z dnia 24 lutego 2016 r.⁽²⁾, 11 kwietnia 2016 r.⁽³⁾ oraz 9 czerwca 2016 r.⁽⁴⁾ Rada mianowała członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy na okres od dnia 29 lutego 2016 r. do dnia 28 lutego 2019 r.
- (2) Rząd Rumunii przedstawił kolejne kandydatury na trzy nieobsadzone stanowiska,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Członkiem i zastępcami członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy na okres do 28 lutego 2019 r. zostają mianowani:

PRZEDSTAWICIELE ZWIĄZKÓW ZAWODOWYCH

Państwo	Członek	Zastępcy członka
Rumunia	Mihaela DARLE	Corneliu CONSTANTINOAI Dumitru FORNEA

Artykuł 2

Członków i zastępców członków, którzy nie zostali jeszcze wyznaczeni, Rada mianuje w późniejszym terminie.

⁽¹⁾ Dz.U. C 218 z 13.9.2003, s. 1.⁽²⁾ Decyzja Rady z dnia 24 lutego 2016 r. w sprawie mianowania członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy (Dz.U. C 79 z 1.3.2016, s. 1).⁽³⁾ Decyzja Rady z dnia 11 kwietnia 2016 r. w sprawie mianowania członków i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Grecji, Węgier i Szwecji (Dz.U. C 130 z 13.4.2016, s. 3).⁽⁴⁾ Decyzja Rady z dnia 9 czerwca 2016 r. w sprawie mianowania członka i zastępców członków Komitetu Doradczego ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy pochodzących z Rumunii (Dz.U. C 214 z 15.6.2016, s. 2).

Artykuł 3

Niniejsza decyzja wchodzi w życie z dniem jej przyjęcia.

Sporządzono w Brukseli dnia 18 lipca 2016 r.

W imieniu Rady
Gabriela MATEČNÁ
Przewodniczący

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

18 lipca 2016 r.

(2016/C 261/04)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1053	CAD	Dolar kanadyjski	1,4315
JPY	Jen	116,82	HKD	Dolar Hongkongu	8,5713
DKK	Korona duńska	7,4387	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5555
GBP	Funt szterling	0,83372	SGD	Dolar singapurski	1,4900
SEK	Korona szwedzka	9,4679	KRW	Won	1 257,60
CHF	Frank szwajcarski	1,0869	ZAR	Rand	15,7685
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,4089
NOK	Korona norweska	9,3627	HRK	Kuna chorwacka	7,4957
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14 468,93
CZK	Korona czeska	27,024	MYR	Ringgit malezyjski	4,3971
HUF	Forint węgierski	315,01	PHP	Peso filipińskie	51,650
PLN	Złoty polski	4,3805	RUB	Rubel rosyjski	69,7145
RON	Lej rumuński	4,4686	THB	Bat tajlandzki	38,647
TRY	Lir turecki	3,2680	BRL	Real	3,5963
AUD	Dolar australijski	1,4557	MXN	Peso meksykańskie	20,4348
			INR	Rupia indyjska	74,2758

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

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.8098 – Italmobiliare/Clessidra SGR)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2016/C 261/05)

1. W dniu 12 lipca 2016 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Italmobiliare S.p.A. („Italmobiliare”, Włochy) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad przedsiębiorstwem Clessidra SGR S.p.A. („Clessidra”, Włochy) w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - Italmobiliare jest finansową spółką holdingową posiadającą inwestycje w spółkach prowadzących działalność w różnych sektorach, w tym materiałów budowlanych, opakowań żywności, bankowości, nieruchomości i handlu elektronicznego,
 - Clessidra jest przedsiębiorstwem dokonującym inwestycji na niepublicznym rynku kapitałowym, które zarządza różnymi funduszami i posiada spółki portfelowe prowadzące działalność w różnych sektorach, w tym chemicznym, farmaceutycznym, octu, produktów z tworzyw sztucznych, odzieży, luksusowej biżuterii, infrastruktury sieci telekomunikacyjnych, usług finansowych i gier.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja 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 dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: „M.8098 – Italmobiliare/Clessidra SGR”, 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.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8061 – IMS Health/Quintiles)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2016/C 261/06)

1. W dniu 7 lipca 2016 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo IMS Health („IMS Health”, USA) łączy się, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. a) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, z przedsiębiorstwem Quintiles Transnational Holdings Inc. („Quintiles”, USA).
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku IMS Health: globalne przedsiębiorstwo świadczące usługi informacyjne i technologiczne dostarczające przedsiębiorstwom z sektora opieki zdrowotnej rozwiązań w celu pomiaru i ulepszenia ich skuteczności, takich jak ustalanie cen i dostęp do rynku, zarządzanie danymi, zalecanie tendencji itd.,
 - w przypadku Quintiles: światowy dostawca usług rozwoju produktów oraz komercyjnych usług outsourcingu w celu wspierania przedsiębiorstw z sektora opieki zdrowotnej w rozwijaniu i komercjalizacji nowych terapii.
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.
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.8061 – IMS Health/Quintiles, 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).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 261/07)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„POMMES ET POIRES DE SAVOIE”/„POMMES DE SAVOIE”/„POIRES DE SAVOIE”**

Nr UE: FR-PGI-0117-01376 – 24.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Syndicat Fruits des Savoie
Maison de l'Agriculture
52 avenue des Îles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Tel. +33 479338317
Faks +33 479339253

E-mail: syndicatfruitsdessavoie@haute-savoie.chambagri.fr

Związek składa się z producentów owoców, producentów wysyłających, producentów przechowujących oraz podmiotów prowadzących punkty wysyłki. W związku z tym ma on uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Nazwa i adres grupy, odniesienia do organu kontrolnego.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Grupa składająca wniosek chce zaktualizować specyfikację produktu pod względem formalnym oraz uwzględnić niektóre praktyki wspólne dla obszaru geograficznego, które wzmacniają związek produktu objętego tym ChOG z terytorium.

5.1. Nazwa produktu

Wnosi się o dodanie do obecnej nazwy „Pommes et Poires de Savoie” następujących nazw: „Pommes de Savoie” i „Poires de Savoie”. Grupa chce bowiem stosować nazwy: „Pommes de Savoie” i „Poires de Savoie” na opakowaniach i etykietach produktów zawierających wyłącznie jabłka lub wyłącznie gruszki. Te oddzielne nazwy nie są obecnie stosowane, ponieważ podmioty gospodarcze w oznakowaniu swoich produktów używają nazwy „Pommes et poires de Savoie”.

5.2. Opis produktu

Zmieniono układ tego rozdziału oraz wprowadzono do niego uzupełnienia.

Opis owoców obejmuje opis ich wyglądu oraz cech fizykochemicznych i organoleptycznych. Rozszerzono kategorię owoców stosowane przy wprowadzaniu do obrotu na kategorię 2 obejmującą owoce, na których występuje parch na powierzchni mniejszej niż 1 cm² całkowitej powierzchni owocu. Celem grupy jest umożliwienie dopuszczenia do objęcia ChOG owoców pochodzących z rolnictwa ekologicznego.

Zarejestrowana specyfikacja produktu zawiera skrócony opis kilku dozwolonych odmian (Golden délicious, Reinette Blanche du Canada i Melrose); dodano opis następujących odmian jabłek: Idared, Reinette grise du Canada i Jonagold; oraz następującej odmiany gruszek: Passe Crassane.

Uzupełniono wykaz dozwolonych odmian, dodając następujące odmiany:

- w przypadku jabłek: Reine des reinettes, Elstar, Delgollune, Gala, Delcorf, Pinova, Fuji, Suntan, Initial, Pilot, Belle de Boskoop, Dalinco oraz Opal,
- w przypadku gruszek: Williams, Louise Bonne d'Avranches, Conférence, Doyenné du Comice oraz Général Leclerc.

Zmiana ta odzwierciedla specyfikę sadów w Sabaudii, które są bardzo zróżnicowane pod względem uprawianych odmian; duże zróżnicowanie wysokości nad poziomem morza, rodzajów ekspozycji i rodzajów gleby sprzyjało stosowaniu wielu odmian. Różnorodność ta odpowiada potrzebom związanym ze sposobem wprowadzania do obrotu, charakteryzującym się krótkim lub półkrótkim kanałem dystrybucji, który jest bardzo rozpowszechniony w Sabaudii. Ten rodzaj wprowadzania do obrotu wymaga szerokiej gamy odmian i pozwala na należyte przechowywanie owoców, a co za tym idzie na nałożenie bardzo restrykcyjnego zakazu dotyczącego niestosowania obróbki chemicznej po zbiorach.

Wszystkie odmiany wymienione w projekcie specyfikacji produktu zostały poddane badaniom w stacji doświadczalnej w celu sprawdzenia ich specyfiki oraz związku przyczynowego z warunkami glebowo-klimatycznymi obszaru geograficznego.

Skreślono określenie minimalnej wielkości owoców, która dotyczy jedynie trzech odmian jabłek. Wszystkie owoce muszą spełniać wymogi prawodawstwa unijnego, w szczególności w zakresie ich wielkości. Grupa określa wielkość owoców w sposób właściwy dla poszczególnych kategorii handlowych.

Ponadto ze specyfikacji produktu usunięto odmianę jabłek Mutsu. Podczas sporządzania specyfikacji produktu, jeszcze przed uzyskaniem wyników badań ze stacji doświadczalnych, grupa sporządziła wykaz odmian, które zdawały się odpowiadać oczekiwaniom dotyczącym produkcji jabłek i gruszek „Pommes et Poires de Savoie”. W przypadku odmiany Mutsu wyniki badań wykazały, że nie jest ona zgodna z oczekiwaniami, dlatego odmiana ta nigdy nie została zasadzona do celów produkcji.

Aby ułatwić kontrolę zgodności owoców z ich opisem organoleptycznym i fizykochemicznym, do specyfikacji produktu wprowadzono wartości docelowe.

5.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny, który pierwotnie określono według kryteriów czysto administracyjnych, skupia się wokół historycznego regionu produkcji z wyłączeniem gmin położonych w wysokich górach, w których panują warunki niekorzystne dla osiągnięcia odpowiedniego poziomu dojrzałości owoców. Aby wzmocnić związek produktu z jego terytorium, obszar geograficzny ograniczono do niektórych gmin w departamentach Savoie i Haute-Savoie oraz rozszerzono na siedem dodatkowych gmin w departamencie Ain, w przypadku których wykazano powiązania funkcjonalne z podmiotami z określonego obszaru geograficznego. Wszystkie te gminy charakteryzują się takimi samymi właściwościami klimatycznymi.

Kryteria określenia obszaru geograficznego można opisać jak następuje:

- w danej gminie zwyczajowo produkuje się jabłka i gruszki zgodnie z warunkami przewidzianymi w specyfikacji ChOG,
- wysokość nad poziomem morza 200–1 500 m,
- pofałdowane ukształtowanie terenu typowe dla przedgórze,
- głębokie gleby położone w większości przypadków na wapiennych formacjach osadowych,
- klimat kontynentalny z wpływami z południa skutkującymi znaczącymi opadami deszczu (1 000 mm);
- miejsce polikultury i chowu zwierząt.

Obszar geograficzny ChOG „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” obejmuje 463 gminy, a nie 650 gmin.

5.4. Dowód pochodzenia

Uściślono obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie deklaracji w celu lepszego nadzorowania procesu rejestrowania danych do celów kontroli. Ponadto stworzono system identyfikowalności mający na celu ułatwienie monitorowania produktu.

Oznaczenia identyfikacyjne owoców: w celu zapewnienia identyfikowalności ustalono, że owoce, którym przyznaje się nazwę ChOG „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie”, w przypadku ich sprzedaży konsumentom luzem są identyfikowane indywidualnie za pomocą nalepki noszącej tę informację. Obowiązek ten nie dotyczy jednak przypadków sprzedaży bezpośredniej między producentem a konsumentem ani wprowadzania owoców do obrotu w nienaruszalnych opakowaniach.

5.5. Metoda produkcji

Zmieniono układ tej części specyfikacji produktu oraz uzupełniono ją z uwzględnieniem dwóch celów:

- określenia dokładnych zasad, których przestrzeganie można łatwo skontrolować. Z obecnie zarejestrowanej wersji specyfikacji produktu usunięto postanowienia mające charakter wyjaśnień lub zaleceń,
- zachowania i uściślenia zasad prowadzenia sadów sprzyjających utrzymaniu stanu fizycznego wszystkich gleb/roślin, co pozwala na zwiększenie produkcji owoców związanych z ich naturalnym środowiskiem.

Wprowadzono schemat cyklu życia produktu.

Zasady te dotyczą niżej określonych kwestii.

Wprowadzenie protokołu wyboru odmian

Każda nowa odmiana musi spełniać kryteria dopuszczalności, które zapewniają posiadanie przez nią właściwości wskazane w opisie produktu. Wymogi tego protokołu obejmują:

- przestrzeganie wymaganych właściwości „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie”,
- stosowanie certyfikowanego lub wolnego od wirusów materiału roślinnego,
- uwzględnienie odmian uprawianych na obszarze geograficznym zgodnie z postanowieniami specyfikacji produktu,
- obserwację zmian sytuacji sanitarnej i uprawowej.

Wybór materiału roślinnego

Aby ochronić potencjał produkcyjny sadu, wprowadzono obowiązek stosowania sadzonek wolnych od wirusów. Uściślono obowiązki producentów sadzonek i sadowników w przypadku bezpośredniego wykorzystania sadzonek.

Gęstość sadzenia

Aby drzewa mogły korzystać z ziemi o wystarczającej objętości oraz z odpowiedniego oświetlenia, gęstość sadzenia dla każdej nowej plantacji wynosi maksymalnie 3 500 roślin na hektar.

Sposób utrzymania gleby

Uzupełniono postanowienia tego rozdziału w celu wprowadzenia obowiązku obsiewania trawą plantacji począwszy od 3. roku następującego po sadzeniu oraz zapewnienia, aby powierzchnia obsiana trawą stanowiła co najmniej 60 % powierzchni międzyrzędzia przy szerokości pasa trawy wynoszącej co najmniej 2 metry. Obsiewanie gleby trawą sprzyja bowiem zmianom wilgotności między dniem a nocą, co przyczynia się do powstawania bladoróżowego wybarwienia na części powierzchni owoców.

Ponadto, aby wspierać mniej agresywne wobec środowiska praktyki rolne oraz chronić tym samym pierwotne właściwości gleby, zabrania się jakiegokolwiek stosowania syntetycznych produktów chemicznych w celu dezynfekcji gleb.

Nawadnianie, nawożenie i ochrona roślin

Celem wszystkie odnośnych postanowień jest zrównoważone stosowanie różnych nawozów i środków ochrony roślin. Postanowienia te mają w szczególności na celu:

- wzmocnienie ochrony wszystkich czynników produkcji (gleb, materiału roślinnego), aby zachować elementy różnicujące obszar objęty ChOG,
- prowadzenie produkcji drzew w taki sposób, by zapewnić ich regularne odżywianie, kontrolując jednocześnie ich żywotność, co gwarantuje regularne i powolne dojrzewanie owoców. W ten sposób można uzyskać owoce o jednym i chrupiącym miąższu, w szczególności w przypadku jabłek.

W odniesieniu do stosowania środków ochrony roślin grupa wprowadza możliwość upowszechnienia wśród podmiotów gospodarczych właściwego stosowania wspomnianych środków po przeprowadzeniu terenowych obserwacji technicznych. Chodzi o to, by ograniczyć niepożądane stosowanie środków ochrony roślin i wzmocnić w ten sposób związek produkcji owoców z obszarem tej produkcji.

Zapylenie

Preferuje się zapylenie przez pszczoły poprzez nałożenie obowiązku utrzymywania co najmniej jednego ula w pobliżu sadów, w promieniu maksymalnie 4 kilometrów; odległość ta odpowiada średniemu zasięgowi działania pszczoły lotnej.

Zbiory owoców

Wprowadzono obowiązek przeprowadzania analizy fizykochemicznej podczas zbiorów. Pozwala ona upewnić się co do właściwości owoców. Wiedza ta pozwala podmiotowi gospodarczemu na podjęcie decyzji dotyczącej zastosowania odpowiednich warunków przechowywania oraz najwłaściwszej daty wprowadzenia do obrotu.

Ponadto zabrania się jakiegokolwiek obróbki chemicznej owoców po zakończeniu zbiorów, co zachęca podmioty gospodarcze do uzyskiwania owoców dobrej jakości, która sprzyja ich przechowywaniu.

Uściślono warunki przechowywania

Usunięto postanowienia dotyczące okresów przechowywania w zależności od szybkości wprowadzania owoców do obrotu i sposobu ich przechowywania. Podmioty gospodarcze dysponują wydajnym wyposażeniem służącym do przechowywania, które pozwala na zachowanie właściwości produktu. Praktyczne zarządzanie pozostaje w gestii podmiotu gospodarczego, który zarządza procesami dojrzewania poszczególnych odmian, zmianami warunków przechowywania (temperatury, wilgotności) oraz warunkami rozłożonego w czasie wprowadzania do obrotu.

Analizy opisane w punkcie „opis produktu” przeprowadzane w momencie wprowadzenia do obrotu pozwalają na upewnienie się, że zachowywania pierwotnych właściwości owoców jest kontrolowane.

Opisano obowiązki podmiotów przechowujących i wysyłających, w szczególności zakaz końcowego pakowania do skrzyń paletowych oraz obowiązek oznakowania każdego owocu poprzez umieszczenie indywidualnej nalepki.

5.6. Etykietowanie

Uzupełniono i uściślono wymogi w zakresie etykietowania.

Przewidują one w szczególności możliwość etykietowania produktów pakowanych w podziale na rodzaje produktów.

5.7. Inne zmiany

Zaktualizowano nazwę i adres grupy oraz odniesienia do organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMMES ET POIRES DE SAVOIE”/„POMMES DE SAVOIE”/„POIRES DE SAVOIE”

Nr UE: FR-PGI-0117-01376 – 24.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Jabłka i gruszki „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” są świeżymi owocami.

Jabłka „Pommes de Savoie” otrzymuje się z następujących odmian i ich mutacji: Belle de Boskoop, Dalinco, Delcorf, Delgollune, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Idared, Initial, Jonagold, Melrose, Opal, Pinova, Pilot, Reine des reinettes, Reinette blanche du Canada, Reinette grise du Canada, Suntan.

Gruszki „Poires de Savoie” otrzymuje się z następujących odmian i ich mutacji: Conférence, Doyenné du Comice, Général Leclerc, Louise Bonne d’Avranches, Passe Crassane, Williams.

Jabłka „Pommes de Savoie” i gruszki „Poires de Savoie” posiadają następujące właściwości:

- w przypadku odmian jabłek o barwie żółtej: różowawe wybarwienie na powierzchni,
- w przypadku odmian jabłek dwukolorowych: intensywność wybarwienia na powierzchni owocu musi odpowiadać wymogom klasy Extra, określonej w obowiązującej normie EKG ONZ,
- w przypadku odmian Reinette Blanche du Canada, Reinette Grise du Canada, Reine des Reinettes, Belle de Boskoop występowanie ordzawienia,
- w przypadku gruszek: podłużny kształt i ordzawienie w przypadku odmian Conférence, Doyenné du Comice, Passe Crassane i Général Leclerc. Odpowiadają one następującym kategoriom handlowym, określonym obowiązującymi przepisami dotyczącymi obrotu handlowego:
 - klasa Extra lub klasa I,
 - klasa II w przypadku owoców, których wada polega jedynie na ordzawieniu; pozostałe właściwości odpowiadają klasie Extra lub klasie I.

Właściwości fizykochemiczne:

W momencie wysyłki z miejsca przechowywania jabłka i gruszki „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” muszą odpowiadać następującym wartościom:

w przypadku jabłek żółtych:

Odmiana	Data	Jędrność kg/cm ²	Wskaźnik refraktometryczny % Brix	Kwasowość g kwasu jabłkowego/ litr soku	Wskaźnik Thiaulta	Wygląd skala CTIFL
Golden	Wprowadzenie do obrotu przed dniem 1 listopada	≥ 5	≥ 12	≥ 4	175	≥ C4
	Wprowadzenie do obrotu od dnia 1 listopada do dnia 31 grudnia	≥ 5	≥ 12	≥ 3,5	165	≥ C4

Odmiana	Data	Jędrność kg/cm ²	Wskaźnik refraktome- tryczny % Brix	Kwasowość g kwasu jabłkowego/ litr soku	Wskaźnik Thiaulta	Wygląd skala CTIFL
	Wprowadzenie do obrotu od dnia 1 stycznia do dnia 28 lutego	≥ 5	≥ 12	≥ 3	160	≥ C4
	Wprowadzenie do obrotu po dniu 1 marca	≥ 4,5	≥ 12	≥ 2,8	155	≥ C4
Opal		≥ 5	≥ 12	—	—	—

w przypadku jabłek dwukolorowych:

Odmiana	Jędrność przed dniem 31 stycznia	Jędrność po dniu 1 lutego	Wskaźnik refraktometryczny	Kwasowość	Wygląd
Delbard Estival	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Initial	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Reine des reinettes	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12,5	≥ 6	≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Elstar	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12,5	≥ 6	≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Gala	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Belle de Boskoop oraz jej mutacje	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12	≥ 6	
Suntan	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12	≥ 6	—
Jonagold	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Reinette blanche du Canada	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12	≥ 6	
Reinette grise du Canada	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12	≥ 6	≥ 3/4 powierzchni ordzawione
Pinova	≥ 5	≥ 4,5	≥ 13		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Dalinco	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12,5		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Jubilé	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12,5		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Pilot	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12	≥ 6	≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Melrose	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/3 powierzchni wybarwiona
Idared	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12		≥ 1/2 powierzchni wybarwiona
Fuji	≥ 5	≥ 4,5	≥ 12,5		≥ 1/2 powierzchni wybarwiona

w przypadku gruszek:

Odmiana	Jędrność	Wskaźnik refraktometryczny	Wygląd
William	2–6	≥ 11	
Louise Bonne d'Avranches	2–6	≥ 12	
Général Leclerc	2–6	≥ 12	Występowanie ordzawienia
Conférence	2–6	≥ 12	Występowanie ordzawienia
Comice	2–6	≥ 12	Możliwa wybarwiona powierzchnia
Passe Crassane	2–6	≥ 12	Występowanie ordzawienia szypułkowego

Właściwości organoleptyczne

Jabłka „Pommes de Savoie” charakteryzują się równowagą między wysoką zawartością cukrów a wyraźną kwasowością oraz jędrnym i chrupiącym miąższem.

Gruszki „Poires de Savoie” charakteryzują się jędrnym, soczystym miąższem i delikatnym słodkim smakiem.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Produkcja i przechowywanie jabłek i gruszek odbywają się na obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym z uwzględnieniem:

- delikatności owoców oraz ich wrażliwości na uderzenia, co wymaga zachowania przez punkty pakowania szczególnej ostrożności oraz jak największego ograniczenia manipulowania owocami,
- umiejętności podmiotów przechowujących oraz starannego monitorowania jakości owoców podczas pakowania,
- systemu identyfikacji owoców „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie”, w ramach którego nakłada się obowiązek umieszczenia indywidualnej winiety wskazującej pochodzenie geograficzne. Winieta tę umieszcza się z uwzględnieniem wyników analiz fizykochemicznych przeprowadzanych podczas wprowadzania do obrotu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niezależnie od informacji prawnych mających zastosowanie do wszystkich jabłek i gruszek etykietowanie owoców musi być zgodne z następującymi zasadami:

- na każdym opakowaniu należy umieścić jedną z następujących nazw: „Pommes et Poires de Savoie”, „Pommes de Savoie” lub „Poires de Savoie”,
- należy określić dane kontaktowe producenta, podmiotu przechowującego lub podmiotu pakującego,
- należy określić dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Departament AIN: następujące gminy: Anglefort, Béon, Ceysérieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Lavours, Polliou, Seyssel, Talissieu, Vongnes.

Departament SAVOIE: wszystkie gminy z wyjątkiem następujących gmin: Aigueblanche, Aime, Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Les Allues, Aussois, Les Avanchers-Valmorel, Avrieux, Beaufort, Bellentre, Bessans, Le Bois, Bonneval, Bonneval-sur-Arc, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Bramans, Brides-les-Bains, La Chambre, Champagny-en-Vanoise, Les Chapelles, Le Châtel, Cohennoz, La Côte-d'Aime, Crest-Voland, Feissons-sur-Salins, Flumet, Fontaine-le-Puits, Fontcouverte-la-Toussuire, Fourneaux, Freney, La Giétaz, Granier, Hautecour, Hauteluce, Hermillon, Jarrier, Landry, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, La Léchère, Mâcot-la-Plagne, Modane, Montagny, Montaimont, Montgellafrey, Montgirod, Montricher-Albanne, Montsapey, Montvalezan, Montvernier, Moûtiers, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-du-Cruet, Notre-Dame-du-Pré, Orelle, Peisey-Nancroix, La Perrière, Planay, Pontamafrey-Montpascal, Pralognan-la-Vanoise, Queige, Saint-Alban-des-Villards, Saint-André, Saint-Avre, Saint-Bon-Tarentaise, Saint-Colomban-des-Villards, Sainte-Foy-Tarentaise, Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Étienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Marcel, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Oyen, Saint-Pancrace, Saint-Sorlin-d'Arves, Salins-les-Thermes, Séez, Sollières-Sardières, Termignon, Tignes, Val-d'Isère, Valezan, Valloire, Valmeinier, Villard-sur-Doron, Villarembert, Villargondran, Villarlurin, Villarodin-Bourget, Villaroger.

Departament HAUTE SAVOIE: wszystkie gminy z wyjątkiem następujących gmin: Abondance, Arâches-la-Frasse, La Baume, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bonnevaux, Brizon, Chamonix-Mont-Blanc, La Chapelle-d'Abondance, Châtel, Chevenoz, Combloux, Les Contamines-Montjoie, Cordon, La Côte-d'Arbroz, Demi-Quartier, Entremont, Essert-Romand, La Forclaz, Les Gets, Les Houches, Lullin, Megève, Mégevette, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Novel, Onnion, Le Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Le Reposoir, Reyvroz, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Sigismond, Samoëns, Servoz, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Thollon-les-Mémises, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, La Vernaz.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Cechy charakterystyczne odnoszące się do ukształtowania terenu oraz geologii

Obszar geograficzny ChOG „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” ma wyraźne granice naturalne. Jego północną granicę stanowi Jezioro Genewskie, wschodnią i południową – łańcuch Alp, a zachodnią – masyw Colombier i masyw Chartreuse.

Rozciąga się on na wysokościach wynoszących między 200–1 500 metrów na dość pofałdowanych terenach charakterystycznych dla przedgórze sabaudzkiego.

Pod względem rodzajów gleby przedgórze alpejskie cechuje przewaga formacji wapiennej zwanej molasą, często sąsiadującej z formacjami typu morenowego. Wszystkie te gleby są bogate w sole mineralne i w wodę oraz dość bogate w granulki gliny.

Gleby Sabaudii wyróżniają się również wysoką zawartością materii organicznej ze względu na występowanie licznych gospodarstw zajmujących się chowem bydła.

Właściwości klimatyczne

Zimy są długie i niekiedy surowe, a lata ciepłe ze średnią roczną sumą opadów deszczu ponad 1 000 mm, dochodzącą nawet do 1 500 mm u podnóża masywu przedalpejskiego. Opady te rozkładają się w czasie cyklu wegetacyjnego drzew.

Klimat kontynentalny charakteryzuje się wysokimi amplitudami temperatur, które przejawiają się chłodnymi nocami w lecie i różnicami wilgotności pomiędzy dniem i nocą.

Średnie temperatury są zasadniczo niskie. W zależności od wysokości wynoszą one 8–10 °C.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, uprawa jabłek i gruszek prowadzona jest w Sabaudii dawna i stanowi element tradycji polikultury i chowu zwierząt.

Jak pokazują zebrane dowody historyczne, już od końca lat 30. XX wieku produkcję owoców organizowano w niewielkich zagłębieniach produkcji z wykorzystaniem wielu odmian.

Na tych obszarach produkcji owoców sadownicy w wyniku długotrwałej pracy wyselekcjonowali gleby, materiał roślinny i odmiany najlepiej dostosowane do lokalnych warunków klimatycznych.

Specyfika produktu

Jabłka i gruszki „Pommes et Poires de Savoie” charakteryzują się następującymi właściwościami:

- jędrnym i chrupiącym miąższem w przypadku jabłek oraz jędrnym i soczystym miąższem w przypadku gruszek,
- równowagą między wysoką zawartością cukrów a wyraźną kwasowością nadającą im lekko kwaskowaty posmak,
- widocznie wydłużonym kształtem w przypadku gruszek.

„Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” cieszą się również renomą na poziomie krajowym.

Związek przyczynowy

Związek przyczynowy produktu objętego ChOG „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” opiera się na jego określonej jakości i renomie.

Obszar geograficzny ChOG cechuje się naturalnymi warunkami sprzyjającymi uprawie owoców za względu na szereg niżej opisanych czynników.

Wszystkie gleby są bogate w sole mineralne i w wodę oraz dość bogate w granulki gliny, a także charakteryzują się ograniczoną ilością nawozów mineralnych, pozwalającą na powolny wzrost owoców, dzięki czemu owoce są mniej nasiąknięte wodą przy równie szybkim namnażaniu się komórek. Właściwość ta przyczynia się do chrupkości jabłek „Pommes de Savoie”.

Bogactwo gleby sprzyja dojrzewaniu jabłek i gruszek, które muszą szybko zaopatrzyć się w dużą ilość składników odżywczych z powodu krótkiego trwania aktywnej fazy ich cyklu wegetacyjnego. Faza aktywna okresu wegetacyjnego nie trwa długo ze względu na surowe warunki klimatyczne.

Również klimat obszaru geograficznego wpływa na specyfikę jabłek i gruszek „Pommes et Poires de Savoie”.

Owoce objęte ChOG „Pommes et Poires de Savoie”/„Pommes de Savoie”/„Poires de Savoie” cieszą się określoną renomą i są powszechnie doceniane za swoją jakość. Państwowa Wyższa Szkoła Cukiernicza w Yssingaux, w której kursy prowadzą cukiernicy zrzeszeni w organizacji „Meilleurs Ouvriers de France”, wyróżnia jabłka i gruszki „Pommes et Poires de Savoie” ze względu na ich walory smakowe. Jakość jabłek „Pommes de Savoie” i gruszek „Poires de Savoie” jest uznawana także przez restauratorów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92174df-5eea-4f3b-88bc-b1baa5ed9df9/telechargement

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 261/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„RACLETTE DE SAVOIE”

Nr UE: PGI-FR-02095 – 23.11.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Raclette de Savoie”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Raclette de Savoie” jest serem o prasowanej, niegotowanej masie, przygotowywanym z surowego lub poddanego obróbce termicznej mleka krowiego.

Ser „Raclette de Savoie” ma kształt kręgu o średnicy 28–34 cm i wysokości boku 6–7,5 cm.

Całkowita zawartość suchej masy w tym serze wynosi co najmniej 56 %. Stosunek tłuszczu do masy suchej mieści się w przedziale 48–52 %. Zawartość soli wynosi 1,4–2,2 %.

Ser „Raclette de Savoie” posiada wartość pH wynoszącą co najmniej 5,50 i zawartość amoniaku wynoszącą co najmniej 60 mg/100 g sera.

Właściwości organoleptyczne:

Ser „Raclette de Savoie” posiada pokrytą mazią skórę w kolorze żółtym do brązowego oraz masę w kolorze białego do jasnożółtego.

Masa może zawierać kilka otworów, a jej konsystencja jest zwarta i rozpluwająca się w ustach. Przy podgrzewaniu jej konsystencja staje się ciągliwa i rozpluwająca się w ustach. Ser „Raclette de Savoie” podczas podgrzewania wydziela małą ilość tłuszczu.

Sposoby prezentacji w sprzedaży:

Ser „Raclette de Savoie” jest wprowadzany do obrotu pod następującymi postaciami:

- w postaci kręgów,
- w postaci krojonej: w kawałkach kręgu, w plastrach,
- w detalicznych opakowaniach jednostkowych: w plastrach.

Gdy ser „Raclette de Savoie” jest przeznaczony do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych, może być produkowany w formie równoległoscianu, którego długość i szerokość wynoszą 28–34 cm, a wysokość boku wynosi 6–7,5 cm.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Podstawą żywienia stada mlecznego są następujące kategorie żywności:

- pasza objętościowa stanowiąca podstawową dawkę pokarmową, obejmująca:

trawy, siano, zieloną kukurydzę, sorgo oraz międyplony z wyjątkiem gatunków z rodziny warzyw kapustnych. Żywienie na bazie zielonych pasz objętościowych jest obowiązkowe przez okres co najmniej 150 dni w roku (przy czym nie musi być to okres ciągły), odpowiadający co najmniej 50 % podstawowej dawki pokarmowej. Cała pasza objętościowa (100 %) podawana krowom w okresie laktacji pochodzi z obszaru geograficznego;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— pasze suche, obejmujące:

kłos kukurydzy i kukurydżę na ziarno wilgotne, susz paszowy suszony sztucznie, lucernę suszoną sztucznie, wysłodki buraczane suszone sztucznie oraz buraki pastewne. Ilość suszu paszowego suszonego sztucznie, kłosa kukurydzy, kukurydzy na ziarno wilgotne i buraka pastewnego, które nie pochodzą z obszaru geograficznego, ogranicza się do 4 kg suchej masy na jedną krowę w okresie laktacji, co stanowi średnią dawkę dzienną w ciągu roku;

— pasze uzupełniające i dodatki paszowe, obejmujące:

ziarna zbóż i ich pochodne (otręby, śrutę, mąkę, wywar gorzelniany suszony sztucznie), ziarna i makuchy z roślin oleistych i wysokobiałkowych, produkty uboczne (koncentrat białek z lucerny, azot pozabiałkowy, mocznik < 3 % w mieszkankach paszowych uzupełniających), melasę i olej roślinny jako substancje wiążące, minerały, witaminy, mikroskładniki pokarmowe i ekstrakty pochodzenia naturalnego z roślin.

Zezwala się na podawanie serwatki wyprodukowanej w gospodarstwie maksymalnie w ciągu 24 godzin od jej odprowadzenia.

W przypadku produkcji sera w gospodarstwach mleko wykorzystywane w produkcji przeznaczone do produkcji sera „Raclette de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

U przetwórcy odbierane mleko przeznaczone do produkcji sera „Raclette de Savoie” pochodzi ze stada krów mlecznych, w którym co najmniej 75 % stanowią krowy rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

Aby zapewnić przestrzeganie tych zasad, skład stada krów mlecznych w gospodarstwie może zmieniać się tylko poprzez zwiększanie liczby zwierząt rasy Abondance, Montbéliarde lub Tarentaise.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją mleka, przetwarzaniem i dojrzewaniem odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Raclette de Savoie” na obszarze geograficznym jest uzasadniona znacznymi zasobami paszowymi tego regionu, które wykorzystuje się w produkcji serów. Właściwości tych zasobów przenoszą się na ser.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykieta „Raclette de Savoie” zawiera:

- nazwę „Raclette de Savoie”,
- imię i nazwisko lub nazwę oraz adres producenta, dojrzewalni lub zakładu pakowania,
- nazwę jednostki certyfikującej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje całe departamenty Savoie i Haute-Savoie oraz niżej wymienione gminy w departamentach Ain i Isère.

W departamencie Ain: Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

W departamencie Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Pod względem ukształtowania terenu i geologii obszar geograficzny sera „Raclette de Savoie” jest dość zróżnicowany. Ukształtowanie terenu charakteryzuje się wysokościami nad poziomem morza mieszczącymi się głównie w przedziale 200–2 500 metrów; często głębokie gleby pochodzą zarówno z masywów krystalicznych, jak i wapiennych.

Klimat jest typowo górski: zimy są długie i często surowe, a lata ciepłe. Z wyjątkiem położonych między górami dolin Maurienne i Tarentaise, które są zasadniczo mniej nawodnione, roczne opady na obszarze geograficznym są wysokie – wynoszą średnio 1 000 mm, a nawet 1 500 mm u podnóża masywu przedalpejskiego. Ta właściwość obszaru geograficznego sprzyja znacznemu wzrostowi traw.

Obszar geograficzny ze względu na skład gleby i opady deszczu szczególnie nadaje się do uprawy użytków zielonych wysokiej jakości. Użytki zielone, zarówno te, które są przeznaczone na pastwiska, jak i te, które są do koszenia, cechują się bogatą i zróżnicowaną florą charakterystyczną dla górskich obszarów alpejskich.

W zachodniej części obszaru geograficznego możliwa jest również uprawa zbóż i kukurydzy.

Historia sera „Raclette de Savoie” jest ściśle związana z historią Alp. Wpisuje się ona właściwie przede wszystkim w alpejską historię chowu i umiejętności serowarskich.

Początki sera „Raclette de Savoie” sięgają średniowiecza, kiedy to pasterze, szczególnie latem, jadali głównie „pieczony ser”: półkrąg sera umieszczany przed paleniskiem opalonym drewnem ulegał wówczas topieniu.

Nazwa „raclette” pojawiła się dopiero na początku XX w. w nawiązaniu do czynności zeskrobywania (fr. *racler*) powierzchni stopionego sera w celu umieszczenia go na talerzu na ziemniakach.

Produkcja sera „Raclette de Savoie” rozwinęła się w sercu regionu, w którego rolnictwie przeważają systemy oparte na użytkach zielonych, a chów opiera się na wykorzystaniu lokalnych zasobów paszowych i ras. W regionie tym od dawna prowadzona jest również tradycyjna produkcja serów prasowanych, łącząca szczególne umiejętności serowarskie i metody produkcji mleka dostosowane do tej technologii. Ser „Raclette de Savoie”, w związku ze swoją średnią wielkością, stopniowo uzupełnił asortyment serów sabaudzkich. Jego wielkość pozwalała na przechowywanie niewielkich ilości mleka w porównaniu z serami bardzo dużymi.

Opisana sytuacja w połączeniu z organizacją społeczno-ekonomiczną rolnictwa w Sabaudii, które historycznie opierało się na systemie *fruitières* (lokalna nazwa spółdzielni serowarskich) wspólnie zarządzanych przez rolników, umożliwiła rozwój kultury produkcji sera podzielonej między rolników i producentów serów.

Korzystny wpływ na produkcję sera „Raclette de Savoie” miał również rozwój turystyki zimowej w latach 1960–1970 oraz alpejskiego przemysłu dzięki dużej dostępności białego węgla, zwłaszcza w związku z wynalezieniem urządzenia do przyrządzania sera „raclette”. Rozkwit produkcji sera „Raclette de Savoie” jest więc związany z rozwojem produkcji urządzeń do przyrządzania „raclette” opracowanych w 1975 r. w Sabaudii dzięki współpracy przedsiębiorstw Rippoz i Tefal. Opanowanie technologii sklejenia teflonu z aluminium, która zastąpiła topienie sera na palenisku, a następnie pojawienie się pierwszych urządzeń elektrycznych używanych w restauracjach doprowadziły do stworzenia nowej mody spożywania sera „Raclette de Savoie” – podgrzewanego na indywidualnych małych patelniach.

Rozwój masowej turystyki w ramach sportów zimowych, który miał miejsce w latach 70., oraz budowa ośrodków narciarskich w odpowiedzi na rosnący popyt na ten rodzaj rekreacji przyczyniły się do renomy sera „Raclette de Savoie” jako sera najczęściej spożywanego przy okazji uprawiania sportów zimowych.

Produkcja mleka przeznaczonego do produkcji sera „Raclette de Savoie” obecnie nadal opiera się na wykorzystywaniu dużej dostępności traw na obszarze geograficznym, lecz także na utrzymaniu tradycji chowu tradycyjnych ras, takich jak Abondance, Montbéliarde i Tarentaise. Rasy ten udowodniły, że są zdolne przystosować się do ograniczeń fizycznych i klimatycznych otoczenia dzięki morfologii przystosowanej do wypasu na pochyłych użytkach zielonych, termotolerancji, zdolności do wykorzystywania pastwisk w okresie letnim i suchych pasz w okresie zimowym.

Ponadto technologie stosowane przy produkcji sera „Raclette de Savoie” są dostosowane do wyżej opisanych właściwości mleka. Producenci serów wykorzystują te właściwości i potrafią dopasować wszystkie parametry produkcji, aby uzyskać szczególne cechy sera „Raclette de Savoie”. Kontrola zawartości tłuszczu stanowi istotny punkt wyjściowy, który niekiedy skłania producentów sera do częściowego odtłuszczenia mleka.

Istotne jest także zaszczepienie mleka, a zwłaszcza wybór flor termofilnych i właściwe z nimi postępowanie. Kluczowymi etapami w procesie produkcji są także etapy oddzielania laktozy i prasowania, które przyczyniają się do opanowania pH. Dojrzewanie tradycyjnie odbywa się na drewnianych deskach i trwa co najmniej osiem tygodni, co sprzyja dobrej proteolizie sera.

Specyfika produktu

Ser „Raclette de Savoie” ma formę kręgu średniej grubości.

Charakteryzuje się on rozpływającą się konsystencją i twardością na zimno.

Szczególną cechą sera „Raclette de Savoie” jest to, że pod wpływem ciepła z łatwością się rozciąga i wydziela niewiele tłuszczu. Odróżnia się on również od innych serów typu *raclette* znacznie bardziej ciągliwą konsystencją.

Przy spożyciu ser „Raclette de Savoie” ma wyjątkowo rozpływającą się i niezbyt kleistą konsystencję.

Związek przyczynowy

Związek sera „Raclette de Savoie” z obszarem geograficznym opiera się na jego określonej jakości.

Specyfika sera „Raclette de Savoie” wynika z umiejętności w zakresie produkcji mleka i produkcji sera charakterystycznych dla obszaru geograficznego.

Produkcja mleka na obszarze geograficznym pozwala nie tylko na optymalne wykorzystanie zasobów użytków zielonych z poszanowaniem dawnych zwyczajów, lecz także na wykorzystanie mleka pochodzącego od tradycyjnych ras. Mleko to, produkowane w dużych ilościach dzięki szczególnemu żywieniu krów, lepiej nadaje się do produkcji sera „Raclette de Savoie” niż mleko otrzymane od innych ras utrzymywanych w tych samych warunkach: skrzep uzyskany po dodaniu podpuszczki jest bardziej zwarty, a wydajność produkcji sera jest wyższa, przez co szczególnie nadaje się on do uzyskania kształtu charakterystycznego dla sera „Raclette de Savoie”.

Ponadto umiejętności serowarskie wykorzystywane podczas produkcji sera „Raclette de Savoie” mają szczególny wpływ na wszystkie cechy charakterystyczne produktu.

Kontrola zawartości tłuszczu bezpośrednio wpływa na takie właściwości sera „Raclette de Savoie” jak elastyczność pod wpływem ciepła, rozciągliwość i niewielkie wydzielanie tłuszczu.

Wyraźnie ciągliwa konsystencja wynika również z niewielkiej zawartości mleczanów L związanej głównie ze szczególnym sposobem szczepienia mleka enzymami termofilnymi i z oddzieleniem laktozy.

Sposób przeprowadzania procesu dojrzewania, sprzyjający wysokiemu poziomowi proteolizy, znajduje odzwierciedlenie w charakterystycznej rozplywającej się konsystencji i zwartości na zimno sera „Raclette de Savoie”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement

OGŁOSZENIE INFORMACYJNE – KONSULTACJE SPOŁECZNE**Oznaczenia geograficzne produktów z Japonii**

(2016/C 261/09)

Podczas prowadzonych obecnie negocjacji z Japonią w sprawie umowy o wolnym handlu (zwanej dalej „umową”), w której znajduje się rozdział dotyczący oznaczeń geograficznych, władze Japonii przedstawiły (do celów objęcia ochroną w ramach umowy) załączony wykaz oznaczeń geograficznych. Komisja Europejska rozważa obecnie, czy wspomniane oznaczenia geograficzne powinny być chronione na mocy umowy jako oznaczenia geograficzne w rozumieniu art. 22 ust. 1 Porozumienia w sprawie handlowych aspektów praw własności intelektualnej.

Komisja wzywa wszystkie państwa członkowskie lub państwa trzecie bądź wszelkie zasadnie zainteresowane osoby fizyczne lub prawne, mające swoje miejsce zamieszkania lub siedzibę w państwie członkowskim lub państwie trzecim, do zgłaszania sprzeciwu wobec tego projektu ochrony przez złożenie odpowiednio uzasadnionego oświadczenia.

Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji. Oświadczenia o sprzeciwie należy przysyłać na następujący adres poczty elektronicznej: AGRI-A2@ec.europa.eu

Oświadczenia o sprzeciwie będą rozpatrywane tylko wtedy, gdy wpłyną w wyżej określonym terminie i gdy zostanie wykazane, że nazwa, która ma zostać objęta ochroną:

- a) koliduje z nazwą odmiany roślin lub rasy zwierząt i może z tego powodu wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia danego produktu;
- b) jest homonimiczna lub częściowo homonimiczna z oznaczeniem geograficznym chronionym w Unii na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych ⁽²⁾ oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych ⁽³⁾ lub jest zawarta w porozumieniach, które Unia zawarła z następującymi państwami:

— Australia ⁽⁴⁾

— Chile ⁽⁵⁾

— Republika Południowej Afryki ⁽⁶⁾

— Szwajcaria ⁽⁷⁾

— Meksyk ⁽⁸⁾

— Korea ⁽⁹⁾

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽³⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

⁽⁴⁾ Decyzja Rady 2009/49/WE z dnia 28 listopada 2008 r. dotycząca zawarcia Porozumienia między Wspólnotą Europejską a Australią w sprawie handlu winem (Dz.U. L 28 z 30.1.2009, s. 1).

⁽⁵⁾ Decyzja Rady 2002/979/WE z dnia 18 listopada 2002 r. w sprawie podpisania i tymczasowego stosowania niektórych postanowień Układu ustanawiającego stowarzyszenie między Wspólnotą Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Chile, z drugiej strony (Dz.U. L 352 z 30.12.2002, s. 1).

⁽⁶⁾ Decyzja Rady 2002/51/WE z dnia 21 stycznia 2002 r. w sprawie zawarcia Umowy między Wspólnotą Europejską a Republiką Południowej Afryki w sprawie handlu winem (Dz.U. L 28 z 30.1.2002, s. 3) i decyzja Rady 2002/52/WE z dnia 21 stycznia 2002 r. w sprawie zawarcia Umowy między Wspólnotą Europejską a Republiką Południowej Afryki w sprawie handlu wyrobami spirytusowymi (Dz.U. L 28 z 30.1.2002, s. 112).

⁽⁷⁾ Decyzja Rady i – w odniesieniu do umowy w sprawie współpracy naukowej i technologicznej – Komisji 2002/309/WE, Euratom z dnia 4 kwietnia 2002 r. w sprawie zawarcia siedmiu umów z Konfederacją Szwajcarską (Dz.U. L 114 z 30.4.2002, s. 1), w szczególności Umowa między Wspólnotą Europejską a Konfederacją Szwajcarską w sprawie handlu produktami rolnymi – załącznik 7.

⁽⁸⁾ Decyzja Rady 97/361/WE z dnia 27 maja 1997 r. dotycząca zawarcia Porozumienia między Wspólnotą Europejską a Meksykańskimi Stanami Zjednoczonymi w sprawie wzajemnego uznawania i ochrony oznaczeń napojów spirytusowych (Dz.U. L 152 z 11.6.1997, s. 15).

⁽⁹⁾ Decyzja Rady 2011/265/UE z dnia 16 września 2010 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii Europejskiej, i tymczasowego stosowania Umowy o wolnym handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Korei, z drugiej strony (Dz.U. L 127 z 14.5.2011 s. 1).

- Ameryka Środkowa ⁽¹⁾
 - Kolumbia i Peru ⁽²⁾
 - była jugosłowiańska republika Macedonii ⁽³⁾
 - Kanada ⁽⁴⁾
 - Stany Zjednoczone ⁽⁵⁾
 - Albania ⁽⁶⁾
 - Czarnogóra ⁽⁷⁾
 - Bośnia i Hercegowina ⁽⁸⁾
 - Serbia ⁽⁹⁾
 - Mołdawia ⁽¹⁰⁾
 - Gruzja ⁽¹¹⁾;
- c) przy uwzględnieniu renomy danego znaku towarowego, jego popularności oraz okresu, przez jaki jest on używany, może wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwej tożsamości produktu;
- d) zagraża istnieniu całkowicie lub częściowo identycznej nazwy lub znaku towarowego bądź istnieniu produktów, które były zgodnie z prawem wprowadzane do obrotu przez okres co najmniej pięciu lat poprzedzających publikację niniejszego ogłoszenia;
- e) lub jeśli możliwe jest przedstawienie szczegółowych informacji, na podstawie których można wyciągnąć wniosek, iż nazwa, której ochronę się rozważa, jest rodzajowa.

Kryteria wymienione powyżej będą podlegać ocenie w odniesieniu do terytorium Unii, co w przypadku praw własności intelektualnej odnosi się wyłącznie do terytorium lub terytoriów, na których wspomniane prawa są chronione. Możliwa ochrona tych nazw w Unii Europejskiej zależy od pomyślnego zakończenia przedmiotowych negocjacji i aktu prawnego wydanego w ich następstwie.

⁽¹⁾ Umowa ustanawiająca stowarzyszenie między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Ameryką Środkową, z drugiej strony (Dz.U. L 346 z 15.12.2012, s. 3).

⁽²⁾ Umowa o handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Kolumbią i Peru, z drugiej strony (Dz.U. L 354 z 21.12.2012, s. 3).

⁽³⁾ Decyzja Rady 2001/916/WE z dnia 3 grudnia 2001 r. w sprawie zawarcia Protokołu dodatkowego dostosowującego handlowe aspekty Układu o Stabilizacji i Stowarzyszeniu między Wspólnotami Europejskimi i ich państwami członkowskimi z jednej strony a była jugosłowiańską republiką Macedonii z drugiej strony, w celu uwzględnienia wyników negocjacji między stronami w sprawie wzajemnych preferencyjnych koncesji na niektóre wina, wzajemnego uznawania, ochrony i kontroli nazw win jak również wzajemnego uznawania, ochrony i kontroli oznaczeń wyrobów spirytusowych i napojów aromatyzowanych (Dz.U. L 342 z 27.12.2001, s. 6).

⁽⁴⁾ Decyzja Rady 2004/91/WE z dnia 30 lipca 2003 r. dotycząca zawarcia umowy między Wspólnotą Europejską a Kanadą w sprawie handlu winami i napojami spirytusowymi (Dz.U. L 35 z 6.2.2004, s. 1).

⁽⁵⁾ Decyzja Rady 2006/232/WE z dnia 20 grudnia 2005 r. w sprawie zawarcia Umowy pomiędzy Wspólnotą Europejską i Stanami Zjednoczonymi Ameryki w sprawie handlu winem (Dz.U. L 87 z 24.3.2006, s. 1).

⁽⁶⁾ Decyzja Rady 2006/580/WE z dnia 12 czerwca 2006 r. w sprawie podpisania i zawarcia Umowy przejściowej w sprawie handlu i kwestii związanych z handlem między Wspólnotą Europejską, z jednej strony, a Republiką Albanii, z drugiej strony – Protokół nr 3 w sprawie wzajemnych preferencyjnych koncesji na niektóre wina, wzajemnego uznawania, ochrony i kontroli nazw win, wyrobów spirytusowych i win aromatyzowanych (Dz.U. L 239 z 1.9.2006, s. 1).

⁽⁷⁾ Decyzja Rady 2007/855/WE z dnia 15 października 2007 r. w sprawie podpisania i zawarcia Umowy przejściowej dotyczącej handlu i kwestii związanych z handlem między Wspólnotą Europejską, z jednej strony, a Republiką Czarnogóry, z drugiej strony (Dz.U. L 345 z 28.12.2007, s. 1).

⁽⁸⁾ Decyzja Rady 2008/474/WE z dnia 16 czerwca 2008 r. w sprawie podpisania i zawarcia Umowy przejściowej w sprawie handlu i kwestii związanych z handlem między Wspólnotą Europejską, z jednej strony, a Bośnią i Hercegowiną, z drugiej strony (Dz.U. L 169 z 30.6.2008, s. 10 – Protokół nr 6).

⁽⁹⁾ Decyzja Rady 2010/36/WE z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie podpisania i zawarcia Umowy przejściowej w sprawie handlu i kwestii związanych z handlem między Wspólnotą Europejską, z jednej strony, a Republiką Serbii, z drugiej strony (Dz.U. L 28 z 30.1.2010, s. 1).

⁽¹⁰⁾ Decyzja Rady 2013/7/UE z dnia 3 grudnia 2012 r. w sprawie zawarcia Umowy między Unią Europejską a Republiką Mołdowy w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 10 z 15.1.2013, s. 1).

⁽¹¹⁾ Decyzja Rady 2012/164/UE z dnia 14 lutego 2012 r. w sprawie zawarcia Umowy między Unią Europejską a Gruzją w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 93 z 30.3.2012, s. 1).

Wykaz oznaczeń geograficznych ⁽¹⁾

Nazwa chroniona w Japonii	Transkrypcja (wyłącznie dla celów informacyjnych)	Kategoria produktu
„あおもりカシス”	„Aomori Cassis”	Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone
„但馬牛”/„但馬ビーフ”	„Tajima Gyu”/„Tajima Beef”	Mięso świeże (i podroby)
„神戸ビーフ”/„神戸肉”/„神戸牛”/„KOBE BEEF”	„Kobe Beef”/„Kobe Niku”/„Kobe Gyu”	Mięso świeże (i podroby)
„夕張メロン”/„YUBARI MELON”	„Yubari Melon”	Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone
„八女伝統本玉露”/„Traditional Authentic YAME GYOKURO”	„Yame Dentou Hongyokuro”	Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.) – herbata zielona
„鹿児島島の壺造り黒酢”	„Kagoshima no Tsubozukuri Kurozu”	Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.) – ocet ryżowy
„三輪素麺”	„Miwa Somen”	Makarony
„日本酒”	„Nihonshu”	Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.) – pozostałe napoje fermentowane

⁽¹⁾ Wykaz przedstawiony przez władze Japonii w ramach trwających negocjacji, zarejestrowany w Japonii.

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL