

Dziennik Urzędowy C 388

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 59

21 października 2016

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2016/C 388/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8174 – Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2016/C 388/02	Kursy walutowe euro	2
---------------	---------------------------	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2016/C 388/03	Ogłoszenie Komisji na podstawie art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2016/C 388/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8124 – Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8132 – FMC Technologies/Technip) ⁽¹⁾	5

INNE AKTY

Komisja Europejska

2016/C 388/06	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	6
2016/C 388/07	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	10

⁽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.8174 – Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2016/C 388/01)

W dniu 14 października 2016 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32016M8174. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

20 października 2016 r.

(2016/C 388/02)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany	Waluta			Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański		1,0980	CAD	Dolar kanadyjski		1,4460
JPY	Jen		113,76	HKD	Dolar Hongkongu		8,5181
DKK	Korona duńska		7,4403	NZD	Dolar nowozelandzki		1,5185
GBP	Funt szterling		0,89568	SGD	Dolar singapurski		1,5247
SEK	Korona szwedzka		9,7040	KRW	Won		1 237,37
CHF	Frank szwajcarski		1,0852	ZAR	Rand		15,2739
ISK	Korona islandzka			CNY	Yuan renminbi		7,3980
NOK	Korona norweska		8,9625	HRK	Kuna chorwacka		7,5075
BGN	Lew		1,9558	IDR	Rupia indonezyjska		14 282,24
CZK	Korona czeska		27,021	MYR	Ringgit malezyjski		4,5809
HUF	Forint węgierski		307,54	PHP	Peso filipińskie		52,727
PLN	Złoty polski		4,3282	RUB	Rubel rosyjski		68,5407
RON	Lej rumuński		4,5030	THB	Bat tajlandzki		38,408
TRY	Lir turecki		3,3606	BRL	Real		3,4629
AUD	Dolar australijski		1,4314	MXN	Peso meksykańskie		20,3810
				INR	Rupia indyjska		73,3445

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

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Ogłoszenie Komisji na podstawie art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty

Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2016/C 388/03)

Państwo członkowskie	Grecja
Trasy	Saloniki–Korfu Saloniki–Skiros Aleksandropolis–Sitia Akcyjum–Sitia Korfu–Akcyjum–Kefalinia–Zakintos Limnos–Mitilini–Chios–Samos–Rodos Rodos–Kos–Kalimnos–Leros–Astipalea
Okres obowiązywania umowy	1 kwietnia 2017 r. – 31 marca 2021 r.
Termin składania ofert	61 dni od daty opublikowania ogłoszenia dotyczącego obowiązku użyteczności publicznej
Adres, pod którym nieodpłatnie udostępnia się tekst zaproszenia do składania ofert oraz wszelkie niezbędne informacje i dokumentację dotyczące przetargu publicznego i obowiązku użyteczności publicznej	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Seksja II Vas. Georgiou 1 16604 Athens GRECJA Tel.: +30 2108916149 lub 8916121 Faks: +30 2108947132 Strona internetowa: www.hcaa.gr

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8124 – Microsoft/LinkedIn)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2016/C 388/04)

1. W dniu 14 października 2016 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Microsoft Corporation („Microsoft”, Stany Zjednoczone), przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem LinkedIn Corporation („LinkedIn”, Stany Zjednoczone), w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Microsoft: projektowanie, tworzenie i dostarczanie oprogramowania komputerowego, sprzętu komputerowego oraz usług powiązanych, rozwiązań opartych na chmurze obliczeniowej i usług reklamowych online,
 - w przypadku przedsiębiorstwa LinkedIn: dostarczanie stron internetowych oraz aplikacji mobilnych oferujących serwisy społecznościowe, funkcjonalności, narzędzi służących do rekrutacji, kursów szkoleniowych online i usług reklamowych online.
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 przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.8124 – Microsoft/LinkedIn, 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).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8132 – FMC Technologies/Technip)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2016/C 388/05)

1. W dniu 14 października 2016 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾ i po odesłaniu sprawy zgodnie z art. 4 ust. 5 tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo FMC Technologies, Inc. („FMC”, Stany Zjednoczone) łączy się w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. a) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw z przedsiębiorstwem Technip SA („Technip”, Francja) w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - FMC jest światowym dostawcą produktów i usług dla branży energetycznej, w szczególności w sektorze ropy naftowej i gazu. Przedsiębiorstwo jest obecne w trzech obszarach działalności na skalę światową: (i) technologie podmorskie; (ii) infrastruktura podmorska; oraz (iii) infrastruktura energetyczna,
 - Technip jest światowym dostawcą usług inżynieryjnych, usług w zakresie zamówień publicznych i robót budowlanych (EPC), jak również usług inżynieryjnych, usług w zakresie zamówień publicznych, robót budowlanych i instalacyjnych (EPCI) dla branży energetycznej, w tym w szczególności dla sektora ropy naftowej i gazu. Przedsiębiorstwo jest obecne w trzech obszarach działalności na skalę światową: (i) infrastruktura podmorska; (ii) obiekty na lądzie; oraz (iii) platformy morskie.
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 przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.8132 – FMC Technologies/Technip, 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. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 388/06)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY”****Nr UE: TSG-SK-02135 – 14.4.2016****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turcii”
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SŁOWACJA

Telefon: +421 4343085213
Adres poczty elektronicznej: tas_sro@stonline.sk

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożyła ta sama grupa, która złożyła wniosek o rejestrację produktu „Ovčí hrudkový syr – salašnícky”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- ☐ Nazwa produktu
- ☐ Opis produktu
- ☐ Metoda produkcji
- ☒ Inne [określić jakie]

Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

4. Rodzaj zmian

- ☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

Wniosek w sprawie zmiany składany jest, aby utrzymać rejestrację nazwy produktu, ponieważ możliwość rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy została zlikwidowana i zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nazwy zarejestrowane

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾, w tym nazwy zarejestrowane na podstawie wniosków, o których mowa w art. 58 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 (gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy), mogą być w dalszym ciągu stosowane na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 509/2006 tylko do dnia 4 stycznia 2023 r.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ”

Nr UE: TSG-SK-02135 – 14.4.2016

Republika Słowacka

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky”

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

1.3. Sery

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- ☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- ☐ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt wytwarzany jest od wieków w tradycyjny (i nieprzemysłowy) sposób, w bacówkach; wytwarzany jest ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnej technologii obejmującej ręczne przetwarzanie skrzepu serowego, w dokładnie określonym czasie wiosną i latem.

3.2. Czy nazwa:

- ☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- ☒ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Specyficzny charakter produktu wynika z właściwości surowca, czyli surowego mleka owczego i jego tradycyjnego przetwarzania w bacówce (*salaš*). Określenie *salašnícky* („z bacówki”) wyraża specyfikę wyrobu: pochodzi ono od nazwy miejsca przetwarzania sera, czyli bacówki, a więc wyraża związek produktu z miejscem produkcji.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Jest to ser produkowany w bacówce ze świeżego mleka owczego. Swój charakterystyczny smak zawdzięcza on tradycyjnej technologii stosowanej w trakcie jego fermentacji oraz ręcznemu formowaniu w kształt niewielkiej grudy.

Właściwości fizyczne

- krągły kształt w formie grudy,
- wielkość: masa do 5 kg.

Właściwości chemiczne

- zawartość suchej masy: minimum 40 % wagowo,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % wagowo.

Kryteria mikrobiologiczne

Zawiera szereg mikroorganizmów, w szczególności:

mikroorganizmy kwasotwórcze – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* – a także pleśnie i drożdże – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum* i *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

- wygląd zewnętrzny: powierzchnia sucha, jednolita, czysta, z bardzo drobnymi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami; w przekroju widać cienką skórkę,
- barwa: na powierzchni biała do żółtawej, w przekroju biała o lekko żółtawych odcieniach,
- smak i zapach: smak przyjemny, lekko kwaskowaty, wyraźny, typowy dla produktów z mleka owczego,
- konsystencja: zwarta i elastyczna,
- kwasowość: pH 5,2–4,9.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Pozyskiwanie mleka owczego

- Mleko do produkcji sera uzyskuje się od całkowicie zdrowych owiec (z ras hodowanych na obszarach górskich lub podgórskich) poprzez ręczne dojenie w strągach, położonych na łonie natury.

Mleko jest dojone do nierdzewnego naczynia z urządzeniem filtrującym ze stali nierdzewnej (tradycyjnie mleko dojono do drewnianego naczynia – gielety). Po napełnieniu gielety jej zawartość jest przelewana do bańki na mleko przez sito z bawełnianym filtrem (możliwe jest także pozyskiwanie mleka przez udój mechaniczny przy pomocy dojarek przenośnych lub stacjonarnych).

- Pozyskane mleko przenoszone jest w bańkach do pomieszczeń produkcyjnych – bacówek.

Przetwarzanie mleka na ser – produkcja owczego sera w grudach z bacówki

- Świeżo udojone mleko przetwarzane jest bezpośrednio po udoju, po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych bacówki, gdzie jest przelewane z bańki na mleko do naczynia przeznaczonego do produkcji sera zwanego „putera”; jest przy tym ponownie filtrowane przez filtr bawełniany. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (pucier) lub naczynia ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem.
- Mleko podgrzewane jest do temperatury 30–32 °C przez dodanie ciepłej wody pitnej (o temperaturze 50 °C) bezpośrednio do mleka, przez odgrzanie mleka gorącą wodą przy pomocy naczynia z podwójnym dnem lub pucier, albo też za pomocą przegotowanej kwaśnej zętycy.
- Po podwyższeniu temperatury do 30–32 °C, ciągle mieszając, do mleka dodaje się krople podpuszczki mikrobiologicznej (na bazie grzybów *Rhizomucor miehei* i ustabilizowanej solą) w proporcji 40 ml podpuszczki na 100 l mleka (ilość podpuszczki określa producent podpuszczki na podstawie jej mocy enzymatycznej). Ilość użytej podpuszczki zależy także od okresu dojenia (tj. jakości mleka, która zmienia się w ciągu okresu udoju). Po około 30–45 minutach od dodania podpuszczki mleko ścina się i powstaje skrzep serowy.
- Powstały w ten sposób skrzep serowy jest mieszany i krojony mieszkarką harfową, tak aby uzyskać ziarno wielkości 0,5–1 cm.
- Do pokrojonego skrzepu serowego dodaje się przegotowaną wodę pitną schłodzoną do 65 °C w celu podgrzania skrzepu do temperatury 32–35 °C, co powoduje lepsze oddzielanie się serwatki od ziarna. Po dokładnym wymieszaniu skrzep pozostawia się do osadzenia. Podczas całego procesu produkcji sera, temperatura mleka i serwatki nie może spaść poniżej 29 °C.
- Po około 10 minutach osadzony skrzep jest bezpośrednio ściskany ręcznie i formowany na kształt niewielkiej grudy (*hrudka*) przy użyciu płachty serowskiej.
- Następnie te niewielkie grudy wiesza się na haku i pozostawia do odsączenia na około dwie godziny.
- Po odsączeniu ser jest przenoszony do ciepłego magazynu – dojrzewalni – gdzie przeprowadza się proces kwaszenia. Ser uformowany w płachcie serowskiej wiesza się na haku, a później układa na półce, której konstrukcja umożliwia odsączanie serwatki.
- Przy dojrzewaniu temperatura pomieszczenia nie może spaść poniżej przedziału 18–22 °C. Ser dojrzewa w takich warunkach przez 2, maksymalnie przez 3 dni. Temperatura w czasie dojrzewania jest kontrolowana.
- Po zakończeniu procesu ser jest gotowy do sprzedaży. Ser jest pakowany i opatrzonej etykietą w momencie sprzedaży.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Określenie sera „salašnícky” wiąże się z tradycyjnym miejscem produkcji: bacówką. Jego tradycyjny charakter wynika z tradycyjnego składu, sposobu produkcji i jego realizacji.

Jak wskazuje P. Huba w opracowaniu pt. „Zázrivá”: „Niskoprodukcyjna eksploatacja bacówek w rejonie Zázrivá była głównie nastawiona na produkcję mleka owczego; które zawsze przetwarzano w warunkach przydomowych, tzn. tam, gdzie przebywali pasterze, tj. w bacówkach, a »Ovčí hrudkový syr – salašnícky« stanowił przysmak podawany osobom, które odwiedzały pasterzy”. (Wydawnictwo Osveta, Martin, 1988).

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky» produkowany był tradycyjnie ze świeżego mleka owczego z dodatkiem naturalnej podpuszczki (z cielęcego żołądka), które przez 10–30 minut ścinano w puterze, w średniej temperaturze (32 °C). Zaprawione podpuszczką mleko najpierw mieszano, a następnie pozostawiano do osadzenia; skrzep był następnie zbierany do płachty serowarskiej i ściskany, aby uzyskać pożądany kształt niewielkiej grudki. Płachtę serowarską wypełnioną skrzepem wieszano za jeden z rogów i pozostawiano do odcieknięcia serwatki.

Po odcieknięciu grudkę sera wyjmowano z płachty serowarskiej i po odwróceniu górną stroną w dół odkładano na drewnianą półkę (zwaną »podišiar«). Tam przez kilka dni suszyła się i dojrzewała. Po dojrzewaniu małe grudki sera przewożono z bacówki do domów właścicieli owiec” (Podolák Ján, Slovenský národopis, 25, 1977).

W XX wieku produkcja „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” oraz „Ovčí salašnícky údený syr” rozwinęła się na wszystkich górskich obszarach Słowacji, gdzie hodowano owce.

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” należą do produktów mleczarskich tradycyjnego owczarstwa. Ich produkcja była głównym celem hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna, ser ten wykorzystywany był w postaci świeżej (wilgotny i słodki) lub zakwaszonej lub ewentualnie po suszeniu i konserwacji w drodze wędzenia (Podolák Ján, Slovenský národopis, 25, 1977). W artykule poświęconym tradycji owczych produktów mlecznych na Słowacji („Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku”) M. Prokop pisze: „Kulturę pasterską do dziś reprezentuje u nas sztuka rzeźbiarska naszych pasterzy. Jej wpływy widzimy na przykładzie bogato rzeźbionych chochli, których używali bacowie” (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratysława, 1969). Formy w kształcie serduszek lub kaczuszek używane były do produkcji „Ovčí salašnícky údený syr” – owczego sera wędzonego z bacówki. Ján Balko, autor publikacji o produkcji bryndzy na Słowacji („Bryndziarsky priemysel na Slovensku”, wydawnictwo Osveta, 1968), pisze: „Kto i kiedy wyprodukował u nas pierwszy owczy ser w grudach z bacówki? Nie dysponujemy żadnym szczegółowym dokumentem na ten temat. Można jednak z dużą dozą prawdopodobieństwa zakładać, że miało to miejsce naprawdę dawno temu, przed wieloma wiekami, i że przetwarzanie mleka owczego aż do 1914 roku nie różniło się zbytnio od metod stosowanych w czasach wędrowki ludów”. W opracowaniu „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom” czytamy: „[...] jakość bryndzy zależy głównie od jakości »Ovčí hrudkový syr salašnícky«” (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratysława, 1966). Nazwy i tradycyjny sposób produkcji „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” używane były również przez baców z miejscowości Priechod, którzy pracowali w latach 60. i 70. na halach górskich regionu Turiec (przekaz ustny baców Lampera i Ivaniča z Priechodu). Baca Jasenský z Dolnej Jaseňy mówił, że: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” produkowane były od niepamiętnych czasów, choć tylko w małych ilościach. Były one spożywane bezpośrednio w bacówkach lub sprzedawane – jak ma to miejsce do dzisiaj – osobom, które udawały się na hale. Jest to tradycyjny przysmak Słowaków mieszkających na terenach górskich lub podgórskich” (wypowiedź P. Jasenského, 1999).

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

(2016/C 388/07)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„OVČÍ SALÁŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

Nr UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Drużstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci”
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SŁOWACJA

Telefon: +421 4343085213
Adres poczty elektronicznej: tas_sro@stonline.sk

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożyła ta sama grupa, która złożyła wniosek o rejestrację produktu „Ovčí salašnícky údený syr”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- ☐ Nazwa produktu
- ☐ Opis produktu
- ☐ Metoda produkcji
- ☒ Inne [określić jakie]

Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

4. Rodzaj zmian

- ☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Przekształcenie rejestracji nazwy produktu jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności zarejestrowanej bez zastrzeżenia nazwy na rejestrację tejże nazwy z jej zastrzeżeniem.

Wniosek w sprawie zmiany składany jest, aby utrzymać rejestrację nazwy produktu, ponieważ możliwość rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy została zlikwidowana i zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nazwy zarejestrowane zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽²⁾, w tym nazwy zarejestrowane na podstawie wniosków, o których mowa w art. 58 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 (gwarantowane tradycyjne specjalności bez zastrzeżenia nazwy), mogą być w dalszym ciągu stosowane na warunkach przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 509/2006 tylko do dnia 4 stycznia 2023 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR”

Nr UE: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

„Republika Słowacka”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Ovčí salašnícky údený syr”

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

1.3. Sery

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- ☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- ☐ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt jest wyrabiany od wielu dziesięcioleci, a nawet stuleci, przy czym niegdyś wędzenie miało na celu przedłużenie jego trwałości na okres zimowy, kiedy nie można było produkować sera. Produkt wytwarzany jest ręcznie, z zastosowaniem tradycyjnej technologii obejmującej ręczne przetwarzanie skrzepu serowego, w bacówkach (nie jest produkowany na skalę przemysłową), z możliwością wykorzystania instalacji, narzędzi i drewnianych przyborów (pojemników, mieszadeł i foremek). Wyrób jest wędzony nad paleniskiem w dymie z twardego drewna.

3.2. Czy nazwa:

- ☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- ☒ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Specyficzny charakter produktu wynika z właściwości surowca, czyli surowego mleka owczego i jego tradycyjnego przetwarzania w bacówce oraz jego wędzenia. Określenie *salašnícky* („z bacówki”) wyraża specyfikę wyrobu: pochodzi od nazwy miejsca przetwarzania sera, czyli bacówki (*salaš*), a więc wyraża związek produktu z miejscem produkcji.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Ovčí salašnícky údený syr” to ser produkowany ze świeżego mleka owczego, w bacówce, wędzony i często formowany w formach w celu nadania charakterystycznego kształtu (serduszka, koguta lub innego zwierzęcia, półkuli).

Właściwości fizyczne:

- produkt może mieć różne kształty, najczęściej kształt grudy, a w przypadku użycia formy — kształt odpowiadający wykorzystanej w czasie produkcji formie: półkuli, różnych zwierząt lub serduszka;
- masa: 0,1–1 kg.

Właściwości chemiczne:

- zawartość suchej masy: co najmniej 40 % masy,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % masy,
- maksymalna zawartość soli: 25 000 mg/kg.

Kryteria mikrobiologiczne:

Produkt zawiera szereg mikroorganizmów, w szczególności: mikroorganizmy kwasotwórcze – *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* – pleśnie i drożdże – *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum* i *Geotrichum casei*.

Właściwości organoleptyczne:

- wygląd zewnętrzny: powierzchnia sucha i twarda, nienaruszona, pokryta cienką skórką, może mieć także małe plamki od dymu, bez smolistych osadów,
- barwa w przekroju: żółtawa do żółtej; barwa powierzchni: brązowawa do lekko kasztanowej,

- zapach i smak: zapach dymu, smak przyjemny, lekko kwaskowaty,
- konsystencja: zwarta i twarda przy krojeniu, z niewielkimi dziurkami i pojedynczymi małymi pęknięciami.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Pozyskiwanie mleka owczego

- Mleko do produkcji sera uzyskuje się poprzez ręczne dojenie, od całkowicie zdrowych owiec (owiec wypasanych na halach, z ras hodowanych na obszarach górskich lub podgórskich). Udoj prowadzi się w strągach, położonych na łonie natury. Mleko jest dojone do naczynia ze stali nierdzewnej wyposażonego w system filtrujący (tradycyjnie mleko dojono do drewnianego naczynia – gielety). Po napełnieniu gielety jej zawartość jest przelewana do bańki na mleko przez sito z bawełnianym filtrem (możliwe jest także pozyskiwanie mleka przez udoj mechaniczny przy pomocy przenośnych lub stacjonarnych dojarek).
- Uzyskane w ten sposób mleko przenoszone jest w bańkach do miejsca produkcji, czyli do baczówki (*salaš*).

Przetwarzanie mleka na ser – produkcja „Ovčí salašnícky údený syr”:

- Świeżo udojone mleko przetwarzane jest bezpośrednio po udoju, po przeniesieniu do pomieszczeń produkcyjnych baczówki, gdzie jest przelewane z bańki na mleko do naczynia przeznaczonego do produkcji sera, czyli puciery; jest przy tym ponownie filtrowane przez filtr bawełniany. Do produkcji sera używa się drewnianego naczynia (puciery) lub naczynia ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem.
- Mleko podgrzewane jest do temperatury 30–32 °C przez dodanie ciepłej wody pitnej (o temperaturze 50 °C) bezpośrednio do mleka, w proporcji 2–3 l wody na 50 l mleka lub przez ogrzanie mleka gorącą wodą przy pomocy naczynia z podwójnym dnem lub puciery, albo przegotowaną kwaśną żętycą.
- Po podwyższeniu temperatury do 30–32 °C, ciągle mieszając, do mleka dodaje się krople podpuszczki mikrobiologicznej (na bazie grzybów *Rhizomucor miehei* i ustabilizowanej solą) w proporcji 40 ml podpuszczki na 100 l mleka. Ilość użytej podpuszczki zależy także od okresu dojenia (tj. jakości mleka, która zmienia się w ciągu okresu udoju).

Po około 30–45 minutach od dodania podpuszczki mleko ścina się i powstaje skrzep serowy (ilość podpuszczki określa jej producent).

- Powstały w ten sposób skrzep serowy jest mieszany i krojony mieszkarką harfową, tak aby uzyskać ziarno wielkości 0,5–1 cm.
- Do pokrojonego skrzepu serowego dodaje się przegotowaną wodę pitną schłodzoną do 65 °C w celu podgrzania skrzepu do temperatury 32–35 °C, co ułatwia oddzielanie się serwatki od ziarna. Skrzep jest dokładnie mieszany i pozostawiany do osadzenia. Podczas całego procesu produkcji „ovčí hrudkový syr” (sera owczego w grudach) temperatura mleka i serwatki nie może spaść poniżej 29 °C.
- Tradycyjna technologia formowania sera polega na ręcznym wyciskaniu skrzepu bezpośrednio w serwatce i nadawaniu mu kształtu kuli, po kilkunastu minutach osadzania; kula ta jest następnie wyjmowana z serwatki przy użyciu płachty serowarskiej i zawieszana na haku, co nadaje jej kształt grudy. Inna metoda polega na ręcznym przekładaniu odcisniętego skrzepu do form, których kształt ma przyjąć. W trakcie tego ręcznego formowania gruda uzyskuje charakterystyczną elastyczność.
- Nadawanie serowi kształtu w formach: z przygotowanej grudy wykrawa się małe kawałki (ich wielkość zależy od wielkości formy). Wyciska się je ręcznie i wkłada do form (w kształcie serduszka, koguta, innych zwierząt lub półkuli), w których są lekko dociskane, dzięki czemu wyrób uzyskuje konkretne kształty. Sposób postępowania jest taki sam jeśli stosuje się dwuczęściowe formy: ser jest ściskany ręcznie, a do formy wkłada się taką ilość, aby wypełnić obie części. Następnie forma jest zamykana.
- Grudę lub uformowany ser pozostawia się do ocieknięcia na około 2 godziny. Grudę odwiesza się na haku, a ser w formach układa na półce, gdzie ocieka.
- Po ocieknięciu ser jest przenoszony do ciepłego magazynu gdzie zachodzi proces dojrzewania. Ser uformowany w płachcie serowarskiej wiesza się na haku, a serki uformowane w formach wyjmuje się z nich i układa do dojrzewania na drewnianych półkach, których konstrukcja umożliwia odciekanie serwatki.
- Podczas dojrzewania temperatura w pomieszczeniu nie może spaść poniżej 18–22 °C. Ser dojrzewa w takich warunkach 2–3 dni. Przez cały czas dojrzewania kontroluje się temperaturę.
- Następnie grudy sera kroi się na części i umieszcza w chłodnym roztworze solankowym na 1–10 godzin (w zależności od masy). Po posoleniu sera jego konsystencja staje się zwarta i twarda. Solanka (o stężeniu 10–15 %) przygotowywana jest z przegotowanej wody pitnej i soli. Ser, któremu kształt nadano w formach, jest solony w podobny sposób.

- Następnie ser wyciąga się z solanki i układa na drewnianych półkach, gdzie ulega podsuszeniu, a nadmiar solanki odcieka.
- Kolejnym etapem jest wędzenie: ser układa się na drewnianych kratkach lub siatkach ze stali nierdzewnej (ewentualnie wiesz na uchwytych wykonanych z łyka) i wędzi zimnym dymem z twardego drewna. Dym nie może zawierać popiołu ani pyłu. Ser jest wędzony przez 12, 16, a nawet 24 godziny, aż osiągnie kolor jasnobrązowy z lekkim odcieniem barwy jasnokasztanowej.
- Po uwędzeniu ser układa się na drewnianych półkach umieszczonych w chłodnym magazynie – w temperaturze 13–15 °C.
- Po zapakowaniu ser jest gotowy do wysyłki i sprzedaży.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Określenie sera „salašnícky” wiąże się z tradycyjnym miejscem produkcji: bacówką (*salaš*). Jego tradycyjny charakter wynika z tradycyjnego składu i sposobu produkcji.

Jak wskazał P. Huba w książce *Zázrivá*: „Chów owiec na małą skalę w regionie Zázrivá nastawiony był głównie na produkcję mleka owczego, które zawsze było przetwarzane na miejscu, tj. w bacówce (*salaš*), a ser owczy w grudach stanowił szczególnie przysmak podawany osobom, które odwiedzały pasterzy” (Wydawnictwo Osveta, Martin, 1988).

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky» produkowany był tradycyjnie ze świeżego mleka owczego z dodatkiem naturalnej podpuszczki (z cielęcego żołądka), które przez 10–30 minut ścinano w drewnianym naczyniu (*putera*), w średniej temperaturze (32 °C). Zaprawione podpuszczką mleko najpierw mieszano, a następnie pozostawiano do osadzenia; skrzep był następnie zbierany do płachty serowarskiej i ściskany, aby uzyskać pożądany kształt grudy. Wypełnioną płachtę serowarską wieszano na haku i pozostawiano do odsączenia.

Po odciśnięciu grudę sera wyjmowano z płachty serowarskiej i po odwróceniu górną stroną w dół odkładano na drewnianą półkę (zwaną *podšiar*), gdzie przez kilka dni suszyła się i dojrzewała. Po dojrzewaniu grudy sera przewożono z bacówki do domu właściciela owiec” (Podolák Ján, *Slovenský národopis*, 25, 1977).

W XX wieku produkcja „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” oraz „Ovčí salašnícky údený syr” rozwinęła się na całym górskim obszarze Słowacji, gdzie hodowano owce.

Jednym z typowych produktów mleczarskich tradycyjnego owczarstwa był ser w grudach (*hrudkový syr*), którego produkcja była głównym celem hodowli owiec w górskich regionach Słowacji. Jako specjalność gastronomiczna ser ten wykorzystywano w postaci świeżej (wilgotny i słodki) lub zakwaszonej lub ewentualnie po suszeniu i konserwacji w drodze wędzenia (Podolák Ján, *Slovenský národopis*, 25, 1977).

W artykule poświęconym tradycji owczych produktów mlecznych na Słowacji („Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku”) M. Prokop pisze: „Kulturę pasterską do dziś reprezentuje u nas sztuka rzeźbiarska naszych pasterzy. Jej wpływy widzimy na przykładzie bogato rzeźbionych kubków (*črpáky*), których używali pasterze, a także foremek (serduszek, kaczuszek itd.), przeznaczonych do oštiepok i innych podobnych wyrobów” (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratysława, 1969). Do produkcji „Ovčí salašnícky údený syr” – owczego sera wędzonego z bacówki używano form w kształcie serduszek lub kaczuszek.

Ján Balko, autor publikacji o produkcji bryndzy na Słowacji („Bryndziarsky priemysel na Slovensku”, Wydawnictwo Osveta, 1968), pisze: „Kto i kiedy wyprodukował u nas pierwszy owczy ser w grudach? Nie dysponujemy żadnym szczegółowym dokumentem na ten temat. Można jednak z dużą dozą prawdopodobieństwa zakładać, że miało to miejsce naprawdę dawno temu, przed wieloma wiekami, i że przetwarzanie mleka owczego aż do 1914 roku nie różniło się zbytnio od metod stosowanych w czasach wędrowki ludów”.

We fragmencie *Druhy najznámejších slovenských syrov* czytamy: „Pośród najbardziej znanych w kraju i za granicą produktów należy wymienić nasze specjały serowarskie produkowane z mleka owczego, w tym m.in. »ovčí salašnícky údený syr«” (1992).

Nazwy i tradycyjny sposób produkcji „Ovčí hrudkový syr – salašnícky” i „Ovčí salašnícky údený syr” używane były również przez baców z miejscowości Priechod, którzy pracowali w latach 60. i 70. w bacówkach w regionie Turiec (przekaz ustny baców Lampera i Ivaniča z Priechodu).

Baca Jasenský z miejscowości Dolné Jaseno mówił, że: „Ovčí hrudkový syr – salašnícky» i »Ovčí salašnícky údený syr» produkowane były od niepamiętnych czasów, choć tylko w małych ilościach. Były one spożywane bezpośrednio w bacówkach lub sprzedawane – jak ma to miejsce do dzisiaj – osobom, które udawały się na hale. Jest to tradycyjny przysmak Słowaków mieszkających na terenach górskich lub podgórskich” (wypowiedź P. Jasenského, 1999).

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL