

Dziennik Urzędowy C 368

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 60

28 października 2017

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2017/C 368/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2017/C 368/02	Kursy walutowe euro	2
2017/C 368/03	Ogłoszenie wyrażonych w euro progów finansowych określonych w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 w przeliczeniu na waluty krajowe	3

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2017/C 368/04	Informacje, które należy przekazać zgodnie z art. 5 ust. 2 – Utworzenie Europejskiego Ugrupowania Współpracy Terytorialnej (EUWT) (Rozporządzenie (WE) nr 1082/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 lipca 2006 r.) (Dz.U. L 210 z 31.7.2006, s. 19)	4
---------------	--	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

2017/C 368/05	Zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania wynikające z programu prac na lata 2018–2020 w ramach programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu prac na rok 2018 w ramach programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”	6
---------------	---	---

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2017/C 368/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8670 – CDPQ/GE/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	9

INNE AKTY

Komisja Europejska

2017/C 368/08	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	10
2017/C 368/09	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	16

⁽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.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 368/01)

W dniu 12 października 2017 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 32017M8607. 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⁾**27 października 2017 r.**

(2017/C 368/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1605	CAD	Dolar kanadyjski	1,4961
JPY	Jen	132,52	HKD	Dolar Hongkongu	9,0561
DKK	Korona duńska	7,4407	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6975
GBP	Funt szterling	0,88633	SGD	Dolar singapurski	1,5899
SEK	Korona szwedzka	9,7390	KRW	Won	1 309,39
CHF	Frank szwajcarski	1,1632	ZAR	Rand	16,4855
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,7225
NOK	Korona norweska	9,5348	HRK	Kuna chorwacka	7,5123
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 818,76
CZK	Korona czeska	25,673	MYR	Ringgit malezyjski	4,9228
HUF	Forint węgierski	311,23	PHP	Peso filipińskie	60,174
PLN	Złoty polski	4,2462	RUB	Rubel rosyjski	67,8368
RON	Lej rumuński	4,6010	THB	Bat tajlandzki	38,645
TRY	Lir turecki	4,4361	BRL	Real	3,8292
AUD	Dolar australijski	1,5196	MXN	Peso meksykańskie	22,3514
			INR	Rupia indyjska	75,5020

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

Ogłoszenie wyrażonych w euro progów finansowych określonych w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 w przeliczeniu na waluty krajowe

(2017/C 368/03)

Zgodnie z wymogiem ustanowionym w części B załącznika I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 ⁽¹⁾ wartości progów finansowych stosowanych do niektórych kategorii dóbr kultury należy przeliczyć na waluty krajowe tych państw członkowskich, które nie przyjęły euro jako swojej waluty, oraz opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Określone poniżej progi finansowe w przeliczeniu na waluty krajowe zostały obliczone w oparciu o średnie dzienne wartości tych walut, wyrażone w euro, w okresie 24 miesięcy kończącym się ostatniego dnia sierpnia 2017 r. Te zmienne wartości obowiązują od dnia 31 grudnia 2017 r.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN lew bułgarski	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK korona czeska	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK korona duńska	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP funt brytyjski	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK kuna chorwacka	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF forint węgierski	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN złoty polski	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON lej rumuński	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK korona szwedzka	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 10.2.2009, s. 1.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Informacje, które należy przekazać zgodnie z art. 5 ust. 2

Utworzenie Europejskiego Ugrupowania Współpracy Terytorialnej (EUWT)

(Rozporządzenie (WE) nr 1082/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 lipca 2006 r.) (Dz.U. L 210 z 31.7.2006, s. 19)

(2017/C 368/04)

I.1) Nazwa, adres i punkt kontaktowy

Zarejestrowana nazwa: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Siedziba statutowa: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Węgry

Punkt kontaktowy: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

E-mail: palyazat3@szentgotthard.hu

Adres internetowy ugrupowania:

I.2) Okres funkcjonowania ugrupowania:

Okres funkcjonowania ugrupowania: czas nieokreślony

Data rejestracji: 15 sierpnia 2017 r.

Data publikacji:

II. Cele

- 1.1. Wspieranie transgranicznej współpracy gospodarczej i społecznej oraz wzmocnienie spójności terytorialnej na obszarach, gdzie mieszka ludność mieszana złożona z węgierskich i słoweńskich społeczności narodowych;
- 1.2. Poprawa dobrostanu i jakości życia na terytorium EUWT;
- 1.3. Ułatwienie skutecznego wykonywania praw węgierskich i słoweńskich mniejszości narodowych na terytorium EUWT; zachowanie tożsamości narodowej ich członków oraz ich stosunków z krajem macierzystym, zwłaszcza ochrona i zachowanie języka i kultury; zajmowanie stanowiska i przedstawianie opinii w tych dziedzinach; przygotowywanie i przedkładanie zaleceń właściwym organom;
- 1.4. Mobilizowanie i wykorzystywanie zasobów lokalnych oraz innych dostępnych zasobów, zarówno ludzkich, jak i materialnych, w celu wprowadzenia w życie postanowień, o których mowa w sekcjach 1.1–1.3 powyżej.

III. DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE NAZWY UGRUPOWANIA

Nazwa w języku angielskim: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Nazwa w języku francuskim: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Członkowie

IV.1) **Całkowita liczba członków ugrupowania:** 4

IV.2) **Kraje pochodzenia członków ugrupowania:** Słowenia, Węgry

IV.3) **Informacje o członkach**

Oficjalna nazwa: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Adres pocztowy: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Węgry

Adres internetowy:

Typ członka: władze lokalne

Oficjalna nazwa: Országos Szlovén Önkormányzat

Adres pocztowy: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Węgry

Adres internetowy:

Typ członka: autonomiczny rząd mniejszości narodowej

Oficjalna nazwa: gmina Lendava (*občina Lendava*)

Adres pocztowy: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Słowenia

Adres internetowy:

Typ członka: władze lokalne

Oficjalna nazwa: węgierska autonomiczna wspólnota narodowa Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Adres pocztowy: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Słowenia

Adres internetowy:

Typ członka: autonomiczny rząd mniejszości narodowej

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

Zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania wynikające z programu prac na lata 2018–2020 w ramach programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu prac na rok 2018 w ramach programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”

(2017/C 368/05)

Niniejszym ogłasza się wszczęcie procedury zaproszeń do składania wniosków i powiązanych działań wynikających z programu prac na lata 2018–2020 w ramach programu „Horyzont 2020” – programu ramowego w zakresie badań naukowych i innowacji (2014–2020) oraz z programu prac na 2018 r. w ramach programu badawczo-szkoleniowego Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (2014–2018) uzupełniającego „Horyzont 2020”.

Decyzjami C(2017) 7123 oraz C(2017) 7124 z dnia 27 października 2017 r. Komisja przyjęła dwa programy prac obejmujące zaproszenia do składania wniosków i powiązane działania.

Ich realizacja jest uwarunkowana dostępnością środków finansowych przewidzianych w projekcie budżetu na dane lata przez władzę budżetową lub, jeżeli nie uchwalono budżetu na dany rok, zgodnie z systemem dwunastych części środków tymczasowych.

Wspomniane programy prac, w tym terminy i budżety przeznaczone na poszczególne działania, udostępniono na stronie internetowej portalu dla uczestników (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>). Strona ta zawiera również informacje o warunkach zaproszeń i powiązanych działań oraz wskazówki dla wnioskodawców dotyczące sposobu składania wniosków. Na portalu dla uczestników będą również w razie potrzeby publikowane aktualizacje wszelkich informacji.

Na obecnym etapie wnioski można składać tylko w odniesieniu do tematów oznaczonych datą „2018” w opublikowanych na portalu dla uczestników zaproszeniach do składania wniosków. Informacje o tym, kiedy będzie można składać wnioski w odniesieniu do tematów oznaczonych datami „2019” i „2020”, zostaną zamieszczone na portalu dla uczestników na późniejszym etapie.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.8670 – CDPQ/GE/JV)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2017/C 368/06)

1. W dniu 20 października 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ”, Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS”, Irlandia/Stany Zjednoczone), ostatecznie kontrolowane przez General Electric Company („GE”, Stany Zjednoczone),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL”, Irlandia).

CDPQ oraz GE przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem EVAL.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

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

- w przypadku przedsiębiorstwa CDPQ: inwestor instytucjonalny zarządzający funduszami przede wszystkim w ramach publicznych i parapublicznych planów emerytalnych i ubezpieczeniowych,
- w przypadku przedsiębiorstwa GE: szeroka i zróżnicowana działalność, w tym GECAS, które zajmuje się globalnym leasingiem samolotów wykonujących loty komercyjne i działa w sektorze finansowym,
- w przypadku przedsiębiorstwa EVAL: nabywanie i leasing samolotów.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8670 – CDOQ/GE/JV.

⁽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.

Uwagi można przesyłać do Komisji listownie, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2017/C 368/07)

1. W dniu 19 października 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Cargill Incorporated („Cargill”, Stany Zjednoczone Ameryki),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda”, Zjednoczone Królestwo).

Przedsiębiorstwa Cargill i Faccenda przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzoną spółką będącą wspólnym przedsiębiorcą o pełnym zakresie funkcji.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce będącej wspólnym przedsiębiorcą.

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

- w przypadku przedsiębiorstwa Cargill: produkcja i sprzedaż artykułów żywnościowych na skalę międzynarodową, w tym handel zbożami i surowcami, przetwarzanie i rafinowanie nasion oleistych i zbóż, działalność młynarska i przetwarzanie mięsa (w tym mięsa kurzego),
- w przypadku przedsiębiorstwa Faccenda: hodowla i tucz kurcząt, indyków i kaczek oraz przetwarzanie i sprzedaż ich mięsa.

Wspólny przedsiębiorca połączy działalność Cargill i Faccenda w Zjednoczonym Królestwie w sektorze drobiu surowego – świeżego i wstępnie przygotowanego – obejmującą kurczęta, indyki i kaczki oraz zintegrowane działania w zakresie ich żywienia, hodowli, chowu, tuczu, uboju i przetwarzania.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV.

Uwagi można przysyłać do Komisji listownie, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

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

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2017/C 368/08)

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

WNIOSK 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 „SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”

Nr UE: PGI-ES-02158 – 4.7.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada Regulacyjna ds. Llonganissa de Vic ChOG
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

W skład Rady Regulacyjnej ds. chronionego oznaczeniem geograficznym wyrobu „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” wchodzi wszyscy producenci kiełbasy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”; Rada ta ma uzasadniony powód do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (Organ kontrolny i wymogi prawne)

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

Opis produktu:

- Brzmienie pierwszego akapitu w opisie specyfikacji produktu zostało poprawione i uzupełnione, aby uzyskać jego zgodność z innymi częściami specyfikacji i jednolitego dokumentu. W tej sekcji nie uwzględniono odniesień do zawartości tłuszczu – choć jest to kluczowy składnik produktu – ani do zawartości cukru, pomimo że stosowanie go było zawsze standardową praktyką. Ponadto w odnośnych sekcjach użyto terminów „golonka i karkówka” lub „szynka i łopatka”. Pomimo że określenia te są równoważne, uznano, że wskazane będzie ujednolicenie nazw, aby uczynić dokument bardziej czytelnym. Tekst otrzymał następujące brzmienie:

„Salchichón de Vic»/»Llonganissa de Vic« jest tradycyjną kielbasą z Katalonii, produkowaną z chudej wieprzowiny (szynki, łopatki oraz wysokiej jakości chudego mięsa), tłuszczu, cukru, soli i pieprzu, bez innych przypraw. Mięso jest mielone, macerowane, umieszczane we flaku i peklowane.”.

- Zezwolono na stosowanie większej liczby rodzajów flaków przy produkcji „Salchichón de Vic”. Dopuszczono zastosowanie flaków zszywanych i odtworzonych, które są również flakami naturalnymi, co jest zgodne z dotychczasową definicją. Zmianę tę wprowadza się, aby uwzględnić rozwój rynku naturalnych flaków do kielbas. Nowe cechy nie mają wpływu na organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu końcowego.

Zmieniony ustęp ma obecnie następujące brzmienie: „flaki naturalne, szerokie, karbowane, zszywane lub odtworzone”.

- Brzmienie tytułu podsekcji „Skład chemiczny” w specyfikacji zostało zmienione na „Parametry fizykochemiczne”, który uznano za bardziej zbieżny z jej treścią.
- Parametry fizykochemiczne zostały częściowo zmienione, aby poprawić opis produktu „Salchichón de Vic”/ „Llonganissa de Vic” oznaczonego ChOG. Obecnie stało się jasne, że maksymalny procent „cukru” odnosi się do całkowitej zawartości cukrów wyrażonej w postaci glukozy. Ponadto parametr „wilgotność (%)” został zastąpiony parametrem „Aktywność wody (A_w) w temperaturze 20 °C”. Dodano także pomiary pH. Oba nowe parametry dostarczają bardziej dokładnych informacji o właściwościach fizykochemicznych produktu oraz o jego właściwościach związanych z bezpieczeństwem żywności.

Ustanowiono poniższe wartości, z uwzględnieniem zmienności wynikającej z procesu suszenia. A_w (w temp. 20 °C) < 0,92 oraz $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Zmieniony ustęp ma obecnie następujące brzmienie:

„— Maksymalna zawartość tłuszczu: 48 % (*)

— Minimalna zawartość białka: 38 % (*)

— Maksymalny stosunek kolagen/białko x 100: 12

— Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (*)

— Dodatek białka: Brak

— Aktywność wody w temperaturze 20 °C: $A_w < 0,92$

— $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy.”.

- Określono, że jedynymi cukrami dopuszczonymi jako składniki są mono- i disacharydy.
- Określono również dodatki dozwolone przy produkcji przedmiotowego wyrobu oznaczonego ChOG, ponieważ tej informacji nie uwzględniono w poprzedniej wersji specyfikacji. Jedynymi takimi dodatkami są kwas askorbinowy i jego sól sodowa, azotan potasu, azotan sodu, azotyn potasu i azotyn sodu.

— Wielkości i kształty:

W odpowiedzi na zmiany na rynku i oczekiwania klientów rozszerzono gamę wagową i dostępne kształty wędlin „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” oznaczonych ChOG. W szczególności dodano mniejsze porcje (wążące mniej niż 300 g) oraz kielbasę pokrojoną w plasterki i pakowaną. Oznacza to zmniejszenie średnicy plasterków oraz wyznaczenie minimalnego czasu peklowania małych porcji, aby zachować wszystkie właściwości wyrobu. Dodatkowo usunięto informację dotyczącą długości, ponieważ wymiary chronionego produktu są wystarczająco określone przez jego średnicę i wagę.

Nowy wykaz wielkości porcji mięsa, wraz z odpowiednim do nich czasem peklowania, przedstawia się następująco:

Waga (g)	Średnica peklowanej kielbasy (masa sucha) (mm)		Minimalny czas peklowania (w dniach)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dni

- Usunięto także nawiązanie do norm jakości z 1980 r. w odniesieniu do peklowanego surowego mięsa na kielbasę, ponieważ normy te zostały uchylone. W związku z faktem, iż produkty oznaczone ChOG muszą być zawsze zgodne z bieżącymi przepisami sektorowymi, nie uznano za konieczne zastąpienie tej zasady żadną inną.

Metoda produkcji:

Oprócz zmian opisanych poniżej, do tekstu wprowadzono pewne czysto formalne poprawki.

- Przeredagowano sekcję specyfikacji zatytułowaną „Metoda produkcji” w celu jej poprawienia i pozostawienia wyłącznie niezbędnych informacji. W związku z tym usunięto wzmiankę o warunkach maceracji. Przeprowadzono bowiem badanie nad wpływem pogody i temperatury, w jakiej przeprowadza się proces maceracji, na kawałki świeżego mięsa i składniki „Salchichón de Vic” po ugnieceniu farszu i przed umieszczeniem go we flaku. Wyniki wykazały, że na tym etapie przygotowywania kielbasy wymienione czynniki w zakresie intensywności i czasu reakcji oraz ich interakcje nie mają znaczącego wpływu na proces produkcji ani na końcowe organoleptyczne i higieniczne właściwości produktu. Nie wpływają negatywnie na okres przechowywania (*shelf-life*) ani na późniejszą sprzedaż wędlin „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” objętych ChOG.
- Czas peklowania dostosowano do nowej gamy wagowej.
- Dodatkowo podkreślono i rozwinięto założenie, że swój zapach i smak „Salchichón de Vic” zawdzięcza fermentacji i procesom enzymatycznym zachodzącym w charakterystycznej florze mikrobiologicznej rejonu równiny Vic.

Zaproponowano następujące brzmienie ustępu dotyczącego specyfikacji w sekcji „Metoda produkcji”:

„Kawałki surowego mięsa są rafinowane przez wyspecjalizowaną kadrę techniczną, następnie mielone i mieszane z kawałkami tłuszczu pociętego w kostki oraz pozostałymi składnikami, wśród których dopuszcza się dodanie zakwasu zawierającego florę bakteryjną wytwarzaną w zakładzie producenta. Po uzyskaniu idealnego połączenia składników w jednolitą masę formuje się ją w lite bloki, które nie zawierają wewnętrznych pęcherzyków powietrza. Następnie masa podlega procesowi maceracji według tradycyjnego *know-how*, co sprzyja dobremu zapoczątkowaniu fermentacji – świadczy o tym pojawienie się charakterystycznego zapachu i koloru.

Mieszanka dojrzałego mięsa wkładana jest do dokładnie oczyszczonego, przygotowanego uprzednio naturalnego flaku. Proces napełniania flaku masą mięsną musi być przeprowadzany z najwyższą starannością, tak aby nie powstały wewnątrz pęcherzyki powietrza, ponieważ ich powstanie skutkowałoby słabą stabilnością produktu i nieprawidłową fermentacją.

Po umieszczeniu mięsa we flaku kielbasy są przenoszone do suszarni, gdzie proces peklowania i odwadniania dobiega końca. Proces ten wymaga minimum 30 dni dla porcji o wadze poniżej 300 g oraz 45 dni dla porcji o wadze 300 g i powyżej. Parametry otoczenia w komorach suszarni (temperatura, wilgotność względna i przepływ powietrza) mogą być opcjonalnie regulowane w zależności od panujących warunków klimatycznych.

Kielbasa po przekrojeniu musi mieć jednolitą konsystencję, dać się ciąć w gładkie, zwarte plastry, bez widocznych odbarwień, a ponadto powinna być widoczna granica między chudym mięsem a pociętym w kostkę tłuszczem. Kielbasa musi mieć charakterystyczny zapach i smak wynikający z fermentacji i procesów metabolizmu enzymatycznego powodowanych przez florę bakteryjną i grzybiczą charakterystyczną dla rejonu równiny Vic.”

Związek z obszarem geograficznym:

- W sekcji „Produkt naturalny” specyfikacji poprawiono lub wyjaśniono niektóre sformułowania dotyczące rodzaju flory mikrobiologicznej. W szczególności wprowadzono następujące zmiany:
 - Sformułowanie „[...] typowa flora grzybicza występująca na tym obszarze i przystosowana do niego [...]” otrzymało brzmienie: „[...] typowa flora mikrobiologiczna występująca na tym obszarze i przystosowana do niego [...]”.
 - Sformułowanie „[...] rozwój flory grzybiczej z zawartością kwasu mlekowego umożliwia zakwaszanie mieszanek mięsa, ograniczając część niepożądaną flory, która powoduje fermentację i proces gnicia” otrzymało brzmienie: „[...] rozwój flory bakteryjnej z zawartością kwasu mlekowego umożliwia zakwaszanie mieszanek mięsa, ograniczając część niepożądaną flory, która powoduje zaburzenia w procesie fermentacji”.
- W tej podsekcji usunięto następujący akapit, ponieważ nie był konieczny:

„Podjęto próby wyhodowania kultur starterowych, aby można było przenieść florę mikrobiologiczną na inne obszary produkcji, jednak proces peklowania nie powiódł się, ponieważ flora mikrobiologiczna się nie przyjęła i nie rozwinęła, a wyprodukowana kiełbasa nie mogła się równać z tą, która jest wytwarzana w rejonie równiny Vic. Wszystko to dowodzi, że produkcja Salchichón de Vic – Llonganissa de Vic jest możliwa wyłącznie na obszarze geograficznym objętym chronionym oznaczeniem geograficznym”.

Różnice, które wystąpiły w tej sekcji między tekstem jednolitego dokumentu a streszczeniem, wynikają również z tego, że w streszczeniu specyfikację przedstawiono w sposób zbyt ogólny, natomiast nowy jednolity dokument jest bardziej kompleksowy.

Etykietowanie:

- Zaktualizowano informacje o etykietowaniu. W szczególności dodano obowiązek umieszczenia unijnego symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz logo „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG.

Inne:

- Organ kontrolny: Zaktualizowano dane dotyczące organu kontrolnego.
- Krajowe wymogi prawne: Ta sekcja została usunięta, ponieważ nie była ujęta w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012 jako wymóg.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”**Nr UE: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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

„Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG jest tradycyjną kiełbasą z Katalonii, produkowaną z chudej wieprzowiny, tłuszczu, cukru, soli i pieprzu, bez innych przypraw. Mięso jest mielone, macerowane, umieszczane we flaku i peklowane.

Kiełbasy są umieszczone w naturalnym flaku, są w charakterystyczny sposób pomarszczone na zewnątrz, a flak przylega ściśle do masy mięsnej; ich kształt jest regularny, zbliżony do cylindrycznego oraz mają białawy nalot z uwagi na obecność flory grzybiczej, który z czasem przybiera odcień purpurowo-brązowy. Po przecięciu, w przekroju widoczne są kawałki tłuszczu oraz ziarenka pieprzu.

Cechą charakterystyczną są przyjemny zapach i smak osiągnięty dzięki zastosowaniu przypraw i peklowaniu

Średnicę i rozmiar kiełbasy „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ChOG określa zastosowany flak. Poniżej podano wymiary w chwili wysyłki oraz czas peklowania:

Waga (g)	Średnica peklowanej kiełbasy (masa sucha) (mm)		Minimalny czas peklowania (w dniach)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dni
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dni

Parametry fizykochemiczne:

- Maksymalna zawartość tłuszczu: 48 % (*)
- Minimalna zawartość białka: 38 % (*)
- Maksymalny stosunek kolagen/białko x 100: 12
- Całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych wyrażona w postaci maksymalnej wartości glukozy: 3 % (*)
- Dodatek białka: Brak
- Aktywność wody w temperaturze 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Do produkcji kiełbasy używana jest wyselekcjonowana chuda wieprzowina (szynka, łopatka i najwyższej jakości chude mięso), tłuszcz, sól, pieprz i flaki naturalne (szerokie, karbowane, zszywane lub odtworzone).

Inne składniki: Jedynymi składnikami, których można użyć do produkcji, są: cukier (mono- i disacharydy), własny zakwas producenta, azotyn potasu, azotyn sodu, azotan potasu, azotan sodu, kwas askorbinowy i jego sól sodowa.

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

Produkcja wyrobu (przygotowanie surowego mięsa, oczyszczanie, siekanie, mieszanie, ugniatanie, maceracja, przekładanie do flaka, peklowanie-dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

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

Kiełbasa „Salchichón de Vic” może być sprzedawana w plastrach i pakowana, zarówno na obszarze opisanym w pkt 4, jak i poza nim.

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

Na opakowaniu muszą być wyraźnie widoczne: nazwa „Salchichón de Vic” (po hiszpańsku) lub „Llonganissa de Vic” (po katalońsku) objęta chronionym oznaczeniem geograficznym wraz z logo oraz unijny symbol ChOG i zatwierdzona przez Radę Regulacyjną etykieta z numerem, a ponadto ogólne informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

Odtworzenie przedmiotowego logo:



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar zdefiniowany tym oznaczeniem obejmuje następujące miejscowości na obszarze równiny Vic, leżące w okręgu Osona, w prowincji Barcelona:

(*) Wartość wyrażona na podstawie suchej masy.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Oris, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló oraz Sant Pere de Torelló.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowość kielbasy „Salchichón de Vic” opiera się na reputacji i renomie, jaką produkt ten zdobył w Katalonii i w całej Hiszpanii na przestrzeni stuleci, a zwłaszcza od dziewiętnastego wieku do dziś. Sławę swą zawdzięcza również warunkom klimatycznym i środowisku rejonu geograficznego, które umożliwiają tę produkcję.

Obszar geograficzny objęty ChOG, tj. równina Vic, cechuje się wyśmienitymi warunkami rolniczymi i znajdują się na nim liczne farmy i ośrodki wiejskie. Rejon ten jest położony na wysokości pomiędzy 400 a 600 metrów i otoczony łańcuchami górskimi o nazwach Guillerries, Montseny, Collsacabra i Lluçanés, przez co jest w pewnym stopniu odizolowany. Region ma klimat śródziemnomorski kontynentalny, ale ze względu na swoje położenie, w warunkach wyżu, masy powietrza często pozostają tam nieruchome. Powstaje zjawisko inwersji termicznej, w którym temperatura na równinie bywa aż o 20 °C niższa niż na terenach ją otaczających. Dodatkowo nad obszarem tym ustawicznie unoszą się mgły (przeciętnie 225 dni w roku). Ze wszystkich tych powodów na równinie Vic panują bardzo szczególne, trudne do odtworzenia warunki środowiskowe. Sprzyja to rozwojowi typowej dla tego obszaru flory mikrobiologicznej, która odpowiada za fermentację i procesy enzymatyczne nadające kielbasie „Salchichón de Vic” charakterystyczny smak i zapach.

Pisane wzmianki o „Salchichón de Vic” sięgają roku 1456, choć możliwe byłoby prześledzenie jej pochodzenia aż do IV wieku naszej ery. W przeszłości kielbasę wyrabiano w domach miejscowych rolników jako sposób na konserwowanie najlepszych mięs. Od połowy dziewiętnastego wieku powstało wiele tekstów sławiących jakość „Salchichón de Vic” i świadczących o jej renomie. Jako przykład może służyć artykuł z gazety „El Porvenir” z dnia 29 maja 1867 roku, który rozpoczynał słowa: „[...] sławne już kielbasy de Vic”. Wiadomo nawet, że jednym z wielbicieli tych kielbas był sam król Alfons XIII. W ten sposób nazwa Vic i kielbasa kroczyły obok siebie przez lata jak imię i nazwisko wielkiego rodu, z czasem nabierając wartości małego skarbu.

Pomimo tradycyjnej nazwy „salchichón”, która odnosi się do grubej, peklowanej kielbasy, należy podkreślić, że w Katalonii kielbasa ta nosi miejscową, pierwotną nazwę „llonganissa”, która przeszła do języka hiszpańskiego jako „salchichón”. Dlatego też określenia „Salchichón de Vic” i „Llonganissa de Vic” używane są wymiennie.

Podsumowując, należy stwierdzić, że kielbasa „Salchichón de Vic” jest produktem cieszącym się doskonałą reputacją dzięki latom doświadczeń kolejnych pokoleń producentów oraz szczególnym warunkom środowiskowym obszaru geograficznego, w którym powstaje.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

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

(2017/C 368/09)

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

WNIOSK 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 „SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr UE: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
WŁOCHY

Email: caseificiocomellini@pec.it

Stowarzyszeniu Associazione Squacquerone di Romagna [Stowarzyszenie Producentów „Squacquerone di Romagna”], przysługuje prawo do złożenia wniosku o zmianę zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Zaktualizowane odniesienia prawne; sprostowane błędy pisarskie; zaktualizowana nazwa 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.
- 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

Opis produktu

W tekście w języku włoskim, w zdaniu dotyczącym masy, poprawiono błąd pisarski, niemniej wartość „od 0,1 kg do 2 kg” pozostaje niezmienną.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizykochemiczne: dopuszczalne zakresy zawartości tłuszczu (w masie suchej), zawartość wody i pH podwyższono o kilka punktów procentowych, jak przedstawiono poniżej.

Zawartość tłuszczu (w masie suchej): zakres zmieniono z „od 46 % do 55 %” na „od 46 % do 59 %”, aby zwiększyć zawartość maksymalną.

Potrzeba aktualizacji stała się oczywista w wyniku codziennego stosowania specyfikacji produktu w ciągu lat od jej wejścia w życie. Wpływ na zawartość tłuszczu (w masie suchej) mają właściwości surowców, a ponieważ w zimie mleko ma większą zawartość tłuszczu z powodów całkowicie naturalnych, wartość ta czasami zostaje przekroczona. Odnosi się to przede wszystkim do mleczarni, w których przetwarza się mleko pochodzące tylko z jednego lub kilku gospodarstw. Oznacza to, że nie korzystają one z uśrednienia wartości dla mleka dostarczanego przez kilku producentów.

Zawartość wody: wartości te zmieniono z „od 58 % do 65 %” na „od 58 % do 69 %” oraz

pH: wartości te zmieniono z „od 4,95 do 5,30” na „od 4,75 do 5,35”.

Wartości dotyczące zawartości wody i pH gotowego produktu również podlegają zmianom ze względu na pory roku i nie da się ich w pełni kontrolować. Zmiany odnotowane w rocznym rozkładzie wartości zawartości wody i pH, zaobserwowane podczas kontroli przeprowadzonych w ciągu ostatnich kilku lat ukazują, że zakres wartości określony podczas sporządzania specyfikacji był za mały.

Ponadto podtytuł „Właściwości mikrobiologiczne” zamieszczony przed wartością pH był nieprawidłowy i dlatego został usunięty.

Metoda produkcji

Surowce

Zdanie

„Mleko wykorzystywane do produkcji sera ChNP »Squacquerone di Romagna« pochodzi od ras bydła hodowanych na określonym obszarze, tj. od rasy włoskiej fryzyjskiej, rasy alpejskiej brunatnej i rasy Romagna” usunięto.

W czasie składania wniosku o rejestrację ChNP nie uwzględniono wystarczająco różnorodności gospodarstw hodowlanych na tych terenach. Znanym powszechnie faktem jest to, że na cechy organoleptyczne sera wpływ wywierają głównie pasza krów oraz fizjologiczne i biochemiczne cechy wykorzystanych kultur, dlatego też odniesienie do ras obowiązkowych należy wykreślić.

Poprawiono błąd pisarski tak, że sformułowanie „odwodnione suszone” brzmi obecnie „odwodnione i suszone”.

Zdanie: „Pasza krów mlecznych, których mleko jest wykorzystywane w produkcji sera ChNP »Squacquerone di Romagna« nie może zawierać resztek pochodzących z przetwarzania kapusty i buraka pastewnego” przeniesiono o dwie linijki w górę, do części dotyczącej paszy, w celu uczynienia specyfikacji bardziej spójną i poprawienia jej czytelności.

Etapy przetwarzania

Zakwaszanie

Podano, że gatunki bakterii wyszczególnione w specyfikacji wykorzystywane są do rozpoczęcia procesu fermentacji.

Dlatego też zdanie:

„Wykorzystywany gatunek bakterii to *Streptococcus thermophilus*”

obecnie otrzymuje brzmienie

„Gatunek bakterii wykorzystywany do rozpoczęcia procesu fermentacji to *Streptococcus thermophilus*”.

Zmiana ta okazała się niezbędna, ponieważ obecność, mimo że niewielka, innych szczepów wykrytych podczas testów stała się przyczyną sporów.

Krzepnięcie

Błąd pisarski „1:10 000; 1:40 000”, poprawiono na „1:10 000 i 1:40 000”.

Zmieniono zakres ilościowy podpuszczki

z „w ilości od 30 do 50 ml na hektolitr mleka”

na „w ilości od 15 do 50 ml na hektolitr mleka”.

Zmiana ta stanowi korektę błędu znajdującego się w obecnej specyfikacji, ponieważ proporcja podpuszczki wynosząca 1:40 000 jest wystarczająca w ilości 15 ml lub więcej podpuszczki na hektolitr.

Solenie

Umożliwia się zastosowanie jednej z dwóch metod peklowania wspomnianych w specyfikacji lub ich połączenie. Dlatego też zmienia się tekst poprzez dodanie następujących słów, wprowadzających możliwość łącznego zastosowania obu metod peklowania:

„...oprócz lub zamiast wspomnianej wcześniej”.

Jeżeli solankowanie stosuje się nie tylko do solenia ale również do obniżenia temperatury produktu w celu spowolnienia jego fermentacji, dodanie porcji soli do kotła umożliwia skrócenie okresu solankowania, co wpływa na ulepszenie struktury gotowego produktu.

Inne

W art. 1 specyfikacji dotyczącym nazwy produktu

odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W art. 7 dotyczącym specyfikacji kontroli

odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Uaktualniono nazwę organu kontrolnego: „Organem kontrolnym odpowiedzialnym za skontrolowanie specyfikacji produktu jest jednoosobowa spółka Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, IT-40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), WŁOCHY, tel. +39 514593303, faks +39 51763382”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr UE: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa:

„Squacquerone di Romagna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Squacquerone di Romagna” to miękki, szybko dojrzewający ser produkowany z mleka krowiego pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego określonego w pkt 4. W chwili wprowadzenia do obrotu ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” musi mieć następujące właściwości:

Właściwości morfologiczne:

Masa: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” waży od 0,1 kg do 2 kg.

Wygląd: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” jest perłowo biały, nie ma skórki ani skorupy.

Postać: zależy od pojemnika, w którym jest umieszczany, ponieważ jego wyjątkowo kremowa konsystencja powoduje, że nie posiada on wyraźnego kształtu.

Właściwości fizykochemiczne: Zawartość tłuszczu (w masie suchej): od 46 % do 59 %; zawartość wody: od 58 % do 69 %; pH: od 4,75 do 5,35.

Właściwości organoleptyczne:

Smak: przyjemny, słodki, delikatnie kwaskowy i słonawy.

Zapach: delikatny, charakterystyczny dla mleka, z nutą ziołową.

Konsystencja: miękka, kremowa, lepka, płynna, łatwo rozsmarowująca się.

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

Co najmniej 60 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej podawanej bydłu musi składać się z zielonki i kiszonki, uzupełnianych paszą.

Zielonka i kiszonka składają się z roślin strączkowych i traw uprawianych wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Szeroki wachlarz gatunków uprawianych traw obejmuje również różne rośliny o właściwościach leczniczych, których główne wykorzystywane odmiany to Pomposa, Classe, Garisenda, Delta i Prosementi.

Pasza jest źródłem skoncentrowanego, wysokoenergetycznego pożywienia i może zawierać:

- 1) białka: ziarna roślin strączkowych, takie jak soja, fasola, słonecznik i groch, a także mąki sojowe i słonecznikowe;
- 2) błonnik w suchej papce, otrębach i łupinach sojowych;
- 3) składniki energetyczne: ziarno kukurydzy, jęczmień, sorgo, pszenica, owies, oleje roślinne, olej sojowy, wyciśnięte całe nasiona lnu.

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Squacquerone di Romagna” to miękki ser produkowany z mleka krowiego pochodzącego z ras bydła hodowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym pochodzenia, to: produkcja i przetwarzanie mleka.

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

Ser „Squacquerone di Romagna” musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ ze względu na brak skórki i fakt, że ser jest w całości jadalny, produkt jest szczególnie narażony na ryzyko zanieczyszczenia po etapie produkcji i w konsekwencji pogorszenia jakości wskutek wzrostu poziomu bakterii środowiskowych, które mogłyby dostać się na powierzchnię produktu na różnych etapach. Ponadto, jako że „Squacquerone di Romagna” jest produktem świeżym, należy zapobiegać wszelkiemu rozwojowi mikroorganizmów w okresie przydatności do spożycia. Aby zapobiegać pogorszeniu jakości produktu, należy pakować go na terenie certyfikowanego zakładu produkcyjnego. Podstawowym opakowaniem sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” jest papier do produktów spożywczych lub inne odpowiednie pojemniki przystosowane do tego produktu, którego cechą charakterystyczną jest miękka i kremowa konsystencja.

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

Opakowanie sera produkowanego zgodnie ze specyfikacją jest oznaczone napisem „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta [chroniona nazwa pochodzenia]” lub „Squacquerone di Romagna – DOP [ChNP]” oraz logo UE. Etykieta musi zawierać również nazwę, firmę i adres producenta/podmiotu pakującego. Produkt musi być przechowywany w temperaturze od 0 °C do +6 °C. Maksymalna temperatura przechowywania musi być wskazana na etykiecie. Na zewnętrznym opakowaniu ochronnym sera należy umieścić następującą etykietę: „Squacquerone di Romagna”, w zapisie pogrubioną kursywą Sari Extra Bold Italic, w standardowych kolorach niebieskim o oznaczeniu Pantone nr 2747 i białym, o wielkości proporcjonalnej do opakowania. Zabrania się umieszczenia jakichkolwiek opisów, które nie są szczegółowo określone w specyfikacji produkcji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” obejmuje następujące prowincje regionu Emilia-Romania: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna; oraz część prowincji Ferrara, której obszar ogranicza droga nr 64 (tzw. Porrettana) od zachodu i rzeka Pad od północy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” produkowany jest na gruntach usytuowanych w wyższych partiach równiny zalewowej. Na gruntach tych uprawia się zboża, rośliny pastewne i specjalistyczne uprawy intensywne. Obszar, na którym produkowany jest ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” charakteryzuje się umiarkowanym klimatem subkontynentalnym. Od niepamiętnych czasów na tym obszarze pochodzenia obecne były gospodarstwa rolne, w których głównie zajmowano się uprawami, a ograniczona liczba zwierząt gospodarskich była hodowana w dwojakim celu: do produkcji mleka i do pracy na roli. Część mleka przeznaczona do spożycia przez ludzi była przerabiana na „Squacquerone di Romagna” i poprzez wymianę barterową miała stanowić dla rolników dodatkowe źródło dochodu.

W ramach badań nad serem objętym ChNP „Squacquerone di Romagna” wykazano właściwości wykorzystywanych naturalnych kultur bakterii, ujawniając zdecydowaną jednorodność gatunków bakterii, które zawiera ser, tj. autochtonicznych biotypów *Streptococcus thermophilus*. Te naturalne kultury są hodowane w zbiornikach fermentacyjnych na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, zawsze przy użyciu mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Techniki produkcji pozostają bardzo podobne do metod stosowanych w przeszłości i muszą uwzględniać fakt, że czas przebiegu produkcji sera różni się w zależności od pory roku: jest dłuższy zimą i krótszy latem. Umiejętności i doświadczenie producentów odgrywają kluczową rolę przy uzyskiwaniu odpowiedniej konsystencji sera.

Najistotniejszymi właściwościami sera „Squacquerone di Romagna”, które odróżniają go od innych szybko dojrzewających serów miękkich, są perłowo biały kolor i delikatny, charakterystyczny mleczny posmak z nutą ziołową.

Jego główną cechą, która znacząco przyczyniła się do reputacji „Squacquerone di Romagna” jest kremowo-galaretowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji.

Właściwości sera „Squacquerone di Romagna”, w szczególności jego kremowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji, wiążą się z rodzajem mleka wykorzystywanego do produkcji sera, mleka o charakterystycznych właściwościach, o niskiej zawartości białka i tłuszczu wynikającej ze sposobu karmienia bydła, który jest przede wszystkim związany z omawianym wyznaczonym obszarem geograficznym.

Precyzyjnie rzecz ujmując, specyficzne właściwości zielonki uprawianej w całości na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, która jest bogata w cukry i łatwo przyswajalny błonnik, zapewniają bydłu charakterystyczną dietę o niskiej zawartości tłuszczów i skrobi, uzupełnianą elementami energetycznymi zawartymi w zielonce typowej dla tego obszaru. W taki sposób produkowane mleko charakteryzuje się niską zawartością białka i tłuszczu, co ma wpływ na charakterystyczną cechę sera „Squacquerone”, tj. jego miękką konsystencję. Mleko wykorzystywane w produkcji przyczynia się do uzyskania organoleptycznych właściwości sera opisanych w pkt 3.2, tj. miękkiej i kremowej struktury, słodkiego i lekko kwaskowatego smaku, a także delikatnego aromatu z nutą ziołową. Ponadto dzięki doświadczeniu producentów, którzy z powodzeniem dopasowują czas produkcji sera do pory roku, ser nie jest kruchy ani nadmiernie zbity.

Kolejnym ważnym związkiem pomiędzy serem „Squacquerone di Romagna” a wyznaczonym obszarem geograficznym jest wykorzystanie autochtonicznych szczepów bakterii. W ujęciu taksonomicznym gatunkiem zidentyfikowanym we wszystkich badanych kulturach naturalnych jest *Streptococcus thermophilus*, co oznacza, że jest on charakterystyczny dla mikroflory mleka typowej dla sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna”. Różne wyizolowane biotypy wykazują szczególne cechy fizjologiczne i biochemiczne, które nie występują w wybranych szczepach ze zbiorów międzynarodowych, wykazując ponownie wyjątkowość i specyfikę spektrum bakterii wykorzystywanych do produkcji „Squacquerone di Romagna”. Autochtoniczne biotypy *Streptococcus thermophilus* zostały wyizolowane z różnych próbek surowego mleka pobranych w wielu mleczarniach na tradycyjnym obszarze produkcji sera; biotypy te można zatem uznać za autochtoniczne i całościowo stanowią one charakterystyczny zespół drobnoustrojów, będących wynikiem selekcji naturalnej i dokonanej przez człowieka w specyficznej niszy ekologicznej charakteryzującej ten konkretny obszar Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

lub

można go pobrać, wchodząc bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it), a następnie wybierając „Qualità e sicurezza” (w prawej górnej części ekranu) oraz „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL