

Dziennik Urzędowy C 391

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 60

18 listopada 2017

Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2017/C 391/01 Kursy walutowe euro 1

Trybunał Obrachunkowy

2017/C 391/02 Sprawozdanie specjalne nr 17/2017 – „Interwencje Komisji w związku z greckim kryzysem finansowym” 2

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI HANDLOWEJ

Komisja Europejska

2017/C 391/03 Zawiadomienie dotyczące ostatecznego cła antidumpingowego nałożonego na przywóz kwasu cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej – Zmiana adresu przedsiębiorstwa, któremu przyznana została indywidualna stawka cła antidumpingowego 3

2017/C 391/04 Zawiadomienie dotyczące zobowiązań złożonych w związku z postępowaniem antidumpingowym dotyczącym przywozu kwasu cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej – Zmiana nazwy przedsiębiorstwa, które złożyło zobowiązanie 4

PL

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2017/C 391/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5
2017/C 391/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	7
2017/C 391/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa: M.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	9

INNE AKTY

Komisja Europejska

2017/C 391/08	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	11
2017/C 391/09	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	14

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

17 listopada 2017 r.

(2017/C 391/01)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1795	CAD	Dolar kanadyjski	1,5053
JPY	Jen	132,82	HKD	Dolar Hongkongu	9,2144
DKK	Korona duńska	7,4410	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7372
GBP	Funt szterling	0,89385	SGD	Dolar singapurski	1,5998
SEK	Korona szwedzka	9,9443	KRW	Won	1 293,09
CHF	Frank szwajcarski	1,1696	ZAR	Rand	16,5285
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,8239
NOK	Korona norweska	9,7163	HRK	Kuna chorwacka	7,5663
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 955,69
CZK	Korona czeska	25,588	MYR	Ringgit malezyjski	4,9079
HUF	Forint węgierski	311,58	PHP	Peso filipińskie	59,952
PLN	Złoty polski	4,2342	RUB	Rubel rosyjski	70,0461
RON	Lej rumuński	4,6470	THB	Bat tajlandzki	38,723
TRY	Lir turecki	4,5846	BRL	Real	3,8658
AUD	Dolar australijski	1,5632	MXN	Peso meksykańskie	22,4603
			INR	Rupia indyjska	76,6820

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

TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

Sprawozdanie specjalne nr 17/2017
„Interwencje Komisji w związku z greckim kryzysem finansowym”
(2017/C 391/02)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji swojego sprawozdania specjalnego nr 17/2017 pt. „Interwencje Komisji w związku z greckim kryzysem finansowym”.

Sprawozdanie to dostępne jest na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego: <http://eca.europa.eu>, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ WSPÓLNEJ POLITYKI
HANDLOWEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

**Zawiadomienie dotyczące ostatecznego cła antidumpingowego nałożonego na przywóz kwasu
cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej****Zmiana adresu przedsiębiorstwa, któremu przyznana została indywidualna stawka cła
antydumpingowego**

(2017/C 391/03)

Przywóz kwasu cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej podlega ostatecznemu cłu antidumpingowemu, nałożonemu rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2015/82 ⁽¹⁾.

RZBC (Juxian) Co., Ltd – dodatkowy kod TARIC A877 – przedsiębiorstwo objęte indywidualną stawką cła antidumpingowego w wysokości 36,8 % nałożoną rozporządzeniem (UE) 2015/82, powiadomiło Komisję o zmianie swojej nazwy z „No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL” na „No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL”.

Przedsiębiorstwo twierdzi, że zmiana nazwy nie wpływa na jego prawo do dalszego korzystania z indywidualnej stawki cła.

Komisja zbadała przedłożone informacje i stwierdziła, że zmiana adresu przedsiębiorstwa nie ma wpływu na ustalenia przedstawione w rozporządzeniu (UE) 2015/82.

W związku z powyższym w art. 1 rozporządzenia Rady (UE) 2015/82 nazwę:

RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL	A877
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

należy zatem odczytywać jako:

RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL	A877
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

⁽¹⁾ Dz.U. L 15 z 22.1.2015, s. 8.

Zawiadomienie dotyczące zobowiązań złożonych w związku z postępowaniem antydumpingowym dotyczącym przywozu kwasu cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej

Zmiana nazwy przedsiębiorstwa, które złożyło zobowiązanie

(2017/C 391/04)

Decyzją wykonawczą Komisji (UE) 2015/87 ⁽¹⁾ przyjęto zobowiązania złożone w ramach postępowania antydumpingowego dotyczącego przywozu kwasu cytrynowego pochodzącego z Chińskiej Republiki Ludowej.

RZBC (Juxian) Co., Ltd – dodatkowy kod TARIC A927 – przedsiębiorstwo zlokalizowane w Chińskiej Republice Ludowej, którego zobowiązanie zostało przyjęte decyzją (UE) 2015/87, powiadomiło Komisję o zmianie swojej nazwy z „No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL” na „No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ChRL”.

Przedsiębiorstwo twierdziło, że zmiana adresu nie wpływa na jego prawo do dalszego korzystania z warunków zobowiązania przyjętych, gdy przedsiębiorstwo działało pod dawnym adresem.

Komisja zbadała przedłożone informacje i stwierdziła, że zmiana adresu przedsiębiorstwa nie ma wpływu na ustalenia przedstawione w decyzji (UE) 2015/87.

W związku z powyższym w art. 1 rozporządzenia Rady (UE) 2015/87 nazwę:

Wyprodukowany przez RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC i sprzedawany przez powiązane z nim przedsiębiorstwo handlowe RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

należy zatem odczytywać jako:

Wyprodukowany przez RZBC (Juxian) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, PRC i sprzedawany przez powiązane z nim przedsiębiorstwo handlowe RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

⁽¹⁾ Dz.U. L 15 z 22.1.2015, s. 75.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 391/05)

1. W dniu 13 listopada 2017 r. Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Endowment Strategies SARL („Endowment Strategies”, Luksemburg), należące do Investindustrial Group („Investindustrial”, Luksemburg),
- spółki Benvic Europe w Belgii, Francji, Niemczech, Włoszech i Hiszpanii („Benvic Europe”).

Endowment przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad każdą całą z wyżej wspomnianych spółek Benvic Europe.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

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

- w przypadku Endowment Strategies: wielosektorowa spółka inwestycyjna z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Luksemburgu, ze zmiennym kapitałem, kontrolowana przez Investindustrial,
- w przypadku Investindustrial: grupa inwestycyjna zajmująca się głównie przejmowaniem kontroli nad małymi i średnimi przedsiębiorstwami w różnych sektorach gospodarki,
- w przypadku Benvic Europe: spółki działające głównie na rynku związków PCW, prowadzące rozwój, produkcję i sprzedaż premiksów/suchych mieszanek, związków i stopów w Belgii, Francji, Niemczech, Włoszech i Hiszpanii.

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

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

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8681 – Endowment Strategies/Benvic Europe

⁽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 pocztą elektroniczną, faksem lub listownie. 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.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2017/C 391/06)

1. W dniu 13 listopada 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Chiyoda Generating Europe Limited („CGE”, Zjednoczone Królestwo), należące do przedsiębiorstwa Chiyoda Corporation (Japonia),
- EDP Renewables, SGPS, SA („EDPR”, Portugalia), należące do przedsiębiorstwa Energias de Portugal („EDP”, Portugalia),
- TrustWind BV (Niderlandy), kontrolowane przez przedsiębiorstwa Engie SA („Engie”, Francja) i Marubeni Corporation („Marubeni”, Japonia),
- Diamond Generating Europe Limited („DGE”, Zjednoczone Królestwo), należące do przedsiębiorstwa Mitsubishi Corporation (Japonia),
- Repsol Nuevas Energias SA (Hiszpania), należące do przedsiębiorstwa Repsol SA (Hiszpania),
- Windplus SA (Portugalia).

CGE, EDPR, TrustWind BV, DGE oraz Repsol Nuevas Energias SA przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem WindPlus SA.

Koncentracja dokonywana jest w drodze umowy o zarządzanie lub w jakikolwiek inny sposób.

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

- CGE jest spółką zależną japońskiego przedsiębiorstwa inżynierskiego Chiyoda Corporation zajmującą się wytwarzaniem energii w Europie,
- EDPR prowadzi działalność w dziedzinie wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych i jest ostatecznie kontrolowane przez EDP, które jest przedsiębiorstwem użyteczności publicznej zajmującym się wytwarzaniem, dystrybucją i dostawą energii elektrycznej w Portugalii i Hiszpanii,
- TrustWind BV zarządza elektrowniami wiatrowymi przedsiębiorstwa TrustEnergy BV, które jest wspólnym przedsięwzięciem Engie – przedsiębiorstwa energetycznego o zasięgu międzynarodowym – oraz Marubeni – zintegrowanego mieszanego przedsiębiorstwa prowadzącego działalność w dziedzinie handlu i inwestycji,
- DGE jest spółką zależną Mitsubishi Corporation – zintegrowanego przedsiębiorstwa handlowego działającego na skalę międzynarodową – zajmującą się wytwarzaniem energii między innymi w EOG,
- Repsol Nuevas Energias SA rozwija działalność związaną z energią ze źródeł odnawialnych i należy do Repsol SA, zintegrowanego przedsiębiorstwa energetycznego prowadzącego działalność w sektorze ropy naftowej i gazu ziemnego,
- WindPlus SA będzie realizował projekt parku wiatrowego na morskich obszarach przybrzeżnych i będzie prowadził działalność w zakresie wytwarzania i hurtowej dostawy energii elektrycznej w Portugalii.

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

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

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

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus

⁽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 pocztą elektroniczną, faksem lub listownie. 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.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2017/C 391/07)

1. W dniu 13 listopada 2017 r. Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Macquarie Asia Infrastructure Investments 2 Pte. Ltd. („MAIF2”, Singapur), należące do Macquarie Group Limited („Macquarie Group”, AUSTRALIA),
- Oiltanking GmbH („Oiltanking”, NIEMCY), kontrolowane przez Marquard & Bahls AG („M&B”, NIEMCY),
- Oiltanking Odfjell Terminal Singapore Pte. Ltd. („OOTS”, SINGAPUR), obecnie kontrolowane wspólnie przez Oiltanking oraz Odfjell Terminals B.V.

MAIF2 oraz Oiltanking przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem OOTS.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

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

- MAIF2 jest funduszem infrastrukturalnym, zarządzanym i kontrolowanym przez Macquarie Infrastructure oraz Real Assets – dział Macquarie Group. Macquarie jest globalnym dostawcą usług bankowych, finansowych, doradczych, inwestycyjnych oraz usług w zakresie zarządzania funduszami, notowanym na australijskiej giełdzie papierów wartościowych,
- Oiltanking jest podmiotem świadczącym usługi w zakresie składowania produktów ropopochodnych, olejów roślinnych, chemikaliów, innych płynów i gazów oraz suchych ładunków masowych. Oiltanking jest ostatecznie kontrolowany przez przedsiębiorstwo M&B, którego głównym przedmiotem działalności jest handel ropą naftową, energia odnawialna, przeładunek suchych ładunków masowych, handel uprawnieniami do emisji, dostawa gazu oraz analiza ropy naftowej,
- OOTS jest właścicielem i operatorem instalacji magazynowania luzem produktów petrochemicznych położonej na Jurong Island w Singapurze.

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.8711 – Macquarie/Oiltanking/Oiltanking Odfjell Terminal Singapore

⁽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 przysłać do Komisji pocztą elektroniczną, faksem lub listownie. 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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2017/C 391/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO”

Nr UE: PGI-PT-02235 – 28.10.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Amêndoa coberta de Moncorvo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

Nazwą „Amêndoa Coberta de Moncorvo” określa się wyrób cukierniczy otrzymywany z migdałów słodkich (*Prunus dulcis*, (Mill) D. A. Webb) oczyszczonych, prażonych i pokrytych masą cukrową, wyrabiany zgodnie z odpowiednią specyfikacją produktu. Do obrotu można wprowadzać trzy rodzaje migdałów „Amêndoa Coberta de Moncorvo”: białe lub klasyczne, brązowe lub z dodatkiem czekolady, bez dodatków, jedynie oczyszczone („peladinhos”).

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ma kształt nasiona migdału, lecz nieco większy rozmiar dzięki uformowaniu warstwy cukru. Migdały klasyczne mają z wierzchu białą barwę i są pokryte niewielkimi, charakterystycznymi drobkami cukru powstałymi podczas procesu produkcji. Jeżeli chodzi o ich wielkość, na 100 gramów produktu przypada maksymalnie 40 migdałów. Migdały brązowe różnią się od klasycznych jedynie zastosowaniem na końcowym etapie ich produkcji syropu czekoladowego, który nadaje im na zewnątrz brązową lub czekoladową barwę. Migdały „peladinhos” mają na zewnątrz białawą barwę, ponieważ są one pokryte cienką warstwą cukru bez drobinek cukru charakterystycznych dla pozostałych rodzajów. Ponieważ są one mniejsze, na 100 gramów produktu przypada co najmniej 40 migdałów.

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

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” uzyskuje się wyłącznie z następujących składników:

- łuskanych, całych, nieuszkodzonych migdałów słodkich o wielkości wynoszącej co najmniej 12 mm,
- białego cukru trzcinowego rafinowanego,
- wody,
- białka jaj (składnik fakultatywny),
- czekolady lub kakao w proszku (wyłącznie w przypadku migdałów brązowych).

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

Określone poniżej etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- prażenie migdałów,
- wyrób syropów – cukrowego i czekoladowego,
- drażowanie migdałów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Na etykiecie produktu „Amêndoa Coberta de Moncorvo” po nazwie produktu należy umieścić napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub, w przypadku braku napisu, skrótowiec „ChOG”.

Na etykiecie należy wskazać odpowiedni rodzaj „Amêndoa Coberta de Moncorvo” (z wyjątkiem migdałów klasycznych lub białych, w przypadku których to wskazanie to jest fakultatywne).

Na etykiecie musi znajdować się logotyp „Amêndoa Coberta de Moncorvo”, który przedstawiono poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji/przetwarzania „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ogranicza się do gminy („concelho”) Torre de Moncorvo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu „Amêndoa Coberta de Moncorvo” z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie.

Produkt „Amêndoa Coberta de Moncorvo” posiada, ze względu na proces jego produkcji, charakterystyczny wygląd, który sprawia, że produkt ten można łatwo rozpoznać i odróżnić od pozostałych drażowanych migdałów. Wspomniany proces produkcji został opracowany w gminie Torre de Moncorvo, w której był on stosowany w sposób stały i nieprzerwany przez stulecia; wyprodukowane w ten sposób migdały silnie kojarzą się z Wielkanocą i innymi popularnymi świętami. Publikacja *Ilustração Transmontana* z 1908 r. potwierdza, że działalność „cobrideiras” (nazwa, pod którą znane są producentki „Amêndoa Coberta de Moncorvo”) sięga co najmniej tych czasów. W *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira* z 1936 r. wskazano, że „amêndoas cobertas de Moncorvo cieszą się renomą w Portugalii”.

Również w *Livro do Segundo Congresso Transmontano* z 1942 r. wspomina się o drobnej działalności cukierniczej związanej z wyrobem migdałów „amêndoas cobertas” w Torre de Moncorvo oraz wskazuje się, że migdały te są „bardzo interesujące ze względu na ich oryginalny charakter” i posiadają „charakterystyczny, powszechnie znany wygląd”. W książce tej przedstawiono następujący opis metody produkcji „Amêndoa Coberta de Moncorvo”: „Migdały przechodzą następujący proces przetwórczy: po oczyszczeniu (czynności, która polega na usunięciu z nich łupiny przy pomocy gorącej wody) delikatnie się je praży. Po uprażeniu migdały rozsypuje się na dużych miedzianych tacach, które podgrzewa się nieprzerwanie na wolnym ogniu. Po umieszczeniu ich na tych tacach »cobrideira« (nazwa, którą określa się kobiety wykonujące tę pracę) podlewają je syropem cukrowym i nieustannie mieszają, cierpliwie i nieprzerwanie wykonując to zadanie przez kilka godzin, aż do zakończenia produkcji, po czym migdały uzyskują charakterystyczny powszechnie znany wygląd”. Opisana metoda produkcji jest pod każdym względem identyczna z tą, którą stosuje się obecnie.

W tej samej książce stwierdza się również: „Produkuje się różnego rodzaju migdały, jednak moim zdaniem najlepsze są migdały nazywane »peladinha«. Migdały tego rodzaju są najmniej słodkie, lecz ich smak jest niezaprzeczalnie najprzyjemniejszy”. Dokument ten potwierdza zatem istnienie tradycyjnej metody produkcji różnego rodzaju migdałów, która przetrwała aż do naszych czasów, co potwierdza na przykład artykuł z *Jornal de Notícias*, zgodnie z którym „amêndoa coberta» stanowi jedną z dobrze znanych miejscowych specjalności, [która występuje] w trzech formach: białej, brązowej i oczyszczonej (»peladinha«) (»Torre de Moncorvo: o Concelho”, 7 lutego 2008 r.).

W filmie dokumentalnym *O Homem e a Cidade* poświęconym Torre de Moncorvo, który w 1996 r. wyemitowała Radio Televisão Portuguesa (RTP) wskazano, że „nie posiadając dużych zasobów przemysłowych, gmina Torre de Moncorvo utrzymuje się przede wszystkim dzięki inicjatywom prywatnym, prawie zawsze związanym z tradycją. Ma to miejsce w szczególności w przypadku produkcji »amêndoas cobertas«, wyśmienitej specjalności regionalnego cukiernictwa. Dawny, wymagający cierpliwości kunszt wykorzystywany w procesie produkcji tych tradycyjnych słodczy stanowi owoc ponad stuletniego rozwoju szczególnych umiejętności”.

W opracowaniu *Festas e Comeres do Povo Português* z 1999 r. Maria de Lurdes Modesto i Afonso Praça stwierdzają, że w Portugalii istnieją „migdały tradycyjnej produkcji, które zasługują na specjalne wyróżnienie: »amêndoas cobertas de Moncorvo«. Jest to specjalność tej miejscowości, jednak migdały te są powszechnie znane w regionie, ponieważ zajmujące się cukiernictwem kobiety z Moncorvo zapewniają ich promocję podczas świąt i uroczystości, w trakcie których rozkładają swoje stragany”.

Autorzy ci zwracają również uwagę na wydaną w 1954 r. książkę zatytułowaną *Paisagens do Norte* autorstwa Cabral Adão, w której „encobrideira de amêndoas” opisano w następujący sposób: „Przypominam ją sobie jak siedzi przed potężnym piecem koksowym, wypełnionym czerwono żarzącymi się węglami, z nogami szeroko rozstawionymi pod spódnicą sięgającą jej aż do kostek, mieszając i rozgarniając na miedzianej tacy prawie gotowe migdały z naparstkami palcach, aby ochronić opuszki przed oparzeniem przy zetknięciu z rozgrzaną tacą, gdy głęboko zanurzała swoje dłonie, aby obrócić małe grudki cukru od wierzchu do spodu, przy akompaniamencie przeraźliwych i nieustających trzasków, które zmuszały ją do podnoszenia głosu, aby wytłumaczyć mi, jak wytwarza się ten smakołyk”.

Virgílio Tavares, doktor nauk historycznych i badacz z Ośrodka badań demograficznych, ekonomicznych i społecznych (CEPESE), w artykule opublikowanym w dokumentach seminarium „Moncorvo. Od tradycji do nowoczesności” zorganizowanego w 2007 r. zaliczył produkcję „amêndoas cobertas de Moncorvo” do typowej działalności rzemieślniczej, która przyciąga turystów i gości oraz stanowi istotną cechę tożsamości Moncorvo.

O migdałach „Amêndoa Coberta de Moncorvo” wspomina się w rozmaitych prestiżowych publikacjach na temat gastronomii regionalnej i krajowej, takich jak *Cozinha Transmontana* autorstwa Alfredo Saramago (opracowanie, w którym na fotografiach przedstawiono trzy rodzaje „Amêndoa Coberta de Moncorvo”) czy też *Cozinha Tradicional Portuguesa* Marii de Lurdes Modesto.

W ostatnich latach w Torre de Moncorvo zorganizowano szereg szkoleń w celu przekazania umiejętności związanych z tym produktem nowym „cobrideiras” i wzbudzenia wśród młodzieży zainteresowania działalnością tradycyjnie kojarzoną z osobami w starszym wieku.

Jakość produktu, jego oryginalność i tradycje związane z jego spożywaniem przyniosły „Amêndoa Coberta de Moncorvo” ogromną popularność i renomę, o czym świadczą liczne odniesienia w mediach, w których migdały te przedstawia się często jako symbol Torre de Moncorvo.

Poniżej przedstawiono przykłady niezliczonych wzmianek o tym produkcie w mediach: „Os segredos de uma cobrideira de amêndoas” (*Jornal do Nordeste*, 27 lutego 2007 r.), „Às voltas com a amêndoa” (*Jornal do Nordeste*, 16 października 2007 r.), „As amêndoas” (*Público*, 30 marca 2013 r.), „Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana” (*SIC*, 20 kwietnia 2014 r.), „Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga” (*RTP*, 5 kwietnia 2015 r.), „Páscoa para lá do compasso” (*Correio da Manhã*, 28 marca 2016 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/doces/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf

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 391/09)

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

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

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

„PATATA DELL’ALTO VITERBESE”

Nr UE: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

CO.PVIT Soc. Coop. Agr.
Via Rugarella 8
01021 Acquapendente (VT)
ITALIA

Tel. +39 0763733264
Faks +39 0763731064
E-mail: info@copavit.it

Spółdzielnia CO.PVIT Soc. Coop. Agr. jest uprawniona do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej 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: [Opakowanie]

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu

- 1) Następujące zdanie w art. 2 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Nazwa »Patata dell'Alto Viterbese« odnosi się do bulwy gatunku *Solanum tuberosum*, odmian: Monalisa, Amber, Agate, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona i Agria, uprawianych na obszarze określonym w art. 3, które w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują następujące właściwości:”

otrzymuje brzmienie:

„Nazwa »Patata dell'Alto Viterbese« odnosi się do dojrzałych bulw gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae*, które uzyskuje się z sadzeniaków odmian ziemniaków wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Uprawia się je na obszarze określonym w art. 3 i w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują one następujące właściwości:”.

Dopuszcza się wykorzystanie innych odmian roślin wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Zmiana ta pozwala rolnikom na stosowanie odmian udostępnianych każdego roku dzięki badaniom naukowym, pod warunkiem że zostają utrzymane właściwości produktu, które decydowały o jego reputacji na przestrzeni lat.

- 2) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„W przypadku stosowania całych bulw ich kaliber nie powinien przekraczać 55 mm.”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku stosowania całych bulw ich kaliber nie powinien przekraczać 65 mm.”.

Maksymalny kaliber stosowanych sadzeniaków zostaje zwiększony o 10 mm. Zmiana ta pozwala na dostosowanie specyfikacji do praktyk gospodarki rolnej, które zmieniły się w ostatnich latach.

- 3) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Orka do głębokości co najmniej 30 cm musi się odbyć we wrześniu lub październiku, tak by zimowy deszcz, mróz i śnieg rozbiły największe grudy ziemi, co pozwoli otrzymać glebę o teksturze bardziej sprzyjającej sadzeniu sadzeniaków.”

otrzymuje brzmienie:

„Orka lub podorywka do głębokości co najmniej 30 cm musi się odbyć w okresie od września do grudnia roku poprzedzającego sadzenie, tak by zimowy deszcz, mróz i śnieg rozbiły największe grudy ziemi, co pozwoli otrzymać glebę o teksturze bardziej sprzyjającej sadzeniu sadzeniaków.”.

Przewidziano podorywkę, która jest zalecana w rolnictwie ekologicznym i w innych praktykach gospodarki rolnej przyjaznej środowisku i klimatowi, ponieważ pomaga ona wyeliminować podeszwę płużną i uniknąć zubożenia materii organicznej gleby.

Okres, w którym można przeprowadzić orkę (orkę głęboką i podorywkę), przedłużono, aby spełnić potrzeby w zakresie orki związane z obserwowaną w ostatnich latach zmianą klimatu.

- 4) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Ilość materiału sadzeniowego na hektar wynosi 1 000–1 200 kg w przypadku sadzeniaków krojonych i 1 800–3 000 kg w przypadku całych sadzeniaków.”

otrzymuje brzmienie:

„Ilość materiału sadzeniowego na hektar wynosi 800–1 200 kg w przypadku sadzeniaków krojonych i 1 500–3 000 kg w przypadku całych sadzeniaków.”.

Zmniejszono minimalną liczbę zarówno sadzeniaków krojonych, jak i całych sadzeniaków, aby umożliwić rolnikom zarejestrowanym w systemie certyfikacji ChOG „Patata dell'Alto Viterbese” stosowanie nowych technik gospodarki rolnej, dzięki którym możliwe jest obniżenie kosztów sadzenia.

- 5) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„ziemniaki można uprawiać na tej samej działce po roku uprawiania na niej innych roślin uprawnych.”

otrzymuje brzmienie:

„ziemniaki można uprawiać na tej samej działce po roku uprawiania na niej innych roślin uprawnych nienależących do rodziny *Solanaceae*.”.

Dzięki zmianie wyraźnie wskazano, że konieczna jest rotacja z roślinami uprawnymi, które nie należą do rodziny *Solanaceae*. Zmiana ta ma zapewnić lepsze zwalczanie szkodników.

- 6) Skreśla się zdanie w brzmieniu:

„Lokalna dezynfekcja jest dozwolona, jeżeli obsadza się całe pole lub pojedyncze bruzdy.”.

Lokalna dezynfekcja jest objęta integrowaną ochroną roślin regionu Lacjum, w związku z czym w ramach odpowiednich specyfikacji już jest obowiązkowa dla producentów ziemniaków „Patata dell’Alto Viterbese”.

- 7) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Wkrótce po wystąpieniu sytuacji wyjątkowej pole należy wypielić, a następnie przeorać.”

otrzymuje brzmienie:

„Wkrótce po wystąpieniu sytuacji wyjątkowej pole należy wypielić, a następnie przeorać co najmniej jeden raz.”.

Przewidziano więcej niż jednokrotne przeoranie. Zmiana pozwala na lepsze zwalczanie chwastów.

- 8) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczony jest w wodzie ozonowanej w celu spowolnienia procesu utleniania.”

otrzymuje brzmienie:

„Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczony jest w specjalnym roztworze w celu spowolnienia procesu utleniania.”.

Biorąc pod uwagę postęp technologiczny, zmiana pozwala podmiotom pakującym na stosowanie alternatyw dla wody ozonowanej w celu spowolnienia procesu utleniania.

Związek

- 9) Następujące zdanie w art. 6 specyfikacji i pkt 5.1 jednolitego dokumentu:

„Są to gleby kwaśne o pH wynoszącym 5–6,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 000 ppm) i mikroelementów.”

otrzymuje brzmienie:

„Są to gleby od mało kwaśnych do subalkalicznych o pH wynoszącym 5,5–7,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 300 ppm) i mikroelementów.”.

Opis właściwości chemicznych gleby dostosowano w następstwie analiz przeprowadzonych na polach przez producentów ziemniaków „Patata dell’Alto Viterbese”. Zmiana nie wpływa na właściwości produktu, które pozostają bez zmian, ani też na reputację ChOG, która stanowi główny związek między produktem a obszarem geograficznym.

Inne**Pakowanie**

10) Następujące akapity w art. 8 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka kartonowe o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;
- siatki o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg;
- worki o pojemności: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg;
- kartony o pojemności: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;
- skrzynie drewniane o pojemności: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg;
- kosze o pojemności: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;”

„w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg i 10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg (masa po odsączeniu).”

otrzymują brzmienie:

„w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka papierowe, siatki, torebki, drewniane skrzynki i kosze o pojemności 1–25 kg.”

„w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5–10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5–10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5–10 kg (masa po odsączeniu).”

W ramach tej zmiany przegrupowuje się główne rodzaje opakowań, dopuszczając opakowania o dowolnej wadze w przedziale 1–25 kg w przypadku świeżych ziemniaków i 0,5–10 kg w przypadku ziemniaków do natychmiastowego spożycia, aby lepiej zaspokoić potrzeby rynku.

11) Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Produktu nie można sprzedawać luzem, chyba że poszczególne bulwy są oznakowane zgodnie z przepisami określonymi w niniejszym artykule.”

otrzymuje brzmienie:

„Produktu nie można sprzedawać luzem.”.

Skreśla się warunki sprzedaży produktu luzem, ponieważ w praktyce nie stosuje się tego typu sprzedaży.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PATATA DELL'ALTO VITERBESE”

Nr UE: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Patata dell'Alto Viterbese”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Nazwa „Patata dell'Alto Viterbese” odnosi się do dojrzałych bulw gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae*, które uzyskuje się z sadzeniaków odmian ziemniaków wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Uprawia się je na wyznaczonym obszarze i w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują one następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

- kształt: regularny owalny lub owalny wydłużony,
- kaliber: 40–75 mm,
- skórka: żółta, gładka,
- miąższ: żółty,
- część jadalna: nie mniej niż 97 %.

Ziemniaki do natychmiastowego spożycia nie podlegają żadnym ograniczeniom pod względem kształtu lub kalibru. Są one pozbawione skórki i pokrojone zgodnie z potrzebami rynku.

Właściwości chemiczne (na 100 g części jadalnej):

- zawartość wody: 75–85 %,
- skrobia: co najmniej 10 g.

Tolerancje jakościowe:

Każda wada, która ma nie więcej niż 3 mm głębokości, uznawana jest za powierzchniową i nie jest brana pod uwagę; nie dotyczy to strupów powierzchniowych i wad zajmujących więcej niż 15 % powierzchni bulw.

W każdym opakowaniu przeznaczonym do sprzedaży dopuszcza się ponadto następujące tolerancje jakościowe:

- zewnętrzne wady bulw:
 - niedojrzałe, niecałe, zwiędłe i zdeformowane: 1 % masy,
 - pozieleniałe: 3 % masy,
 - strupy na powierzchni: 3 % masy,
 - uszkodzenia mechaniczne: 3 % masy,
 - uszkodzenia spowodowane chorobami grzybowymi: 2 % masy,

- wewnętrzne wady bulw:
 - rdzawa plamistość: 3 % masy,
 - plamy pod skórka: 5 % masy,
 - pustawość bulw: 3 % masy,
- wady związane z uprawą:
 - przyklejona ziemia: 1 % masy,
 - ziemia nieprzyklejona i inne zanieczyszczenia: 0 % masy.

Tolerancje jakości nie mogą w żadnym wypadku przekroczyć 10 % masy łącznej. Niedopuszczalny jest jakikolwiek obcy zapach lub smak.

W przypadku występowania plam w pakowanych ziemniakach do natychmiastowego spożycia ograniczenie wynosi 5 % masy.

Tolerancje kalibru:

każde opakowanie produktów przeznaczonych do natychmiastowego spożycia może zawierać bulwy mniejsze lub większe od wskazanego kalibru o maksymalnie 5 %.

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*

Wszystkie czynności związane z uprawą ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt można przekazać bezpośrednio do sprzedaży bez obróbki lub przechowywać go w magazynach chłodniczych bez dostępu światła, w temperaturze 5–8 °C i wilgotności 88–93 %. Bulwy nie mogą być przechowywane w chłodni dłużej niż 9 miesięcy.

Ziemniaki mogą być poddane zabiegom z użyciem gazów zapobiegającym wypuszczaniu pędów.

W przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

Ziemniaki poddawane są procesowi mycia w wodzie w celu usunięcia ziemi i ewentualnych innych zanieczyszczeń.

Następnie są poddawane mechanicznemu usuwaniu skórki i pierwszej segregacji, podczas której usuwa się bulwy, które nie mogą być wykorzystane do celów spożywczych, oraz ewentualne pozostałe jeszcze zanieczyszczenia (kamienie, inne rośliny itd.).

Następnie produkt zostaje pokrojony lub kontynuowana jest obróbka całych bulw.

Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczany jest w specjalnym roztworze w celu spowolnienia procesu utleniania.

Następnie produkt jest ważony i pakowany do pojemników odpowiednich do zastosowań spożywczych.

ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” musi być pakowany w jeden z następujących rodzajów opakowań:

w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka papierowe, siatki, torebki, drewniane skrzynki i kosze o pojemności 1–25 kg,

w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5–10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5–10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych, zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5–10 kg (masa po odsączeniu); przezroczyste wiaderko plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 5 kg i 10 kg.

Nie zezwala się na wprowadzanie do obrotu produktu luzem.

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

Etykieta umieszczana na opakowaniach zawiera graficzny symbol unijny, odpowiednie wyrażenia i informacje wynikające z wymogów określonych w przepisach prawa oraz nazwę „Patata dell’Alto Viterbese”, a po niej skrót „IGP” („ChOG”) lub wyrażenie „Indicazione geografica protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”); zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy, stanowiące obszar produkcji ChOG, położone są w prowincji Viterbo i są to: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano i Proceno.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” leży w najdalej wysuniętej na północ części regionu Lacjum w prowincji Viterbo i położony jest między jeziorem Bolsena, Umbrią i Toskanią. Obszar ten znajduje się w obrębie kompleksu wulkanicznego Vulsino, cechuje się glebami pochodzenia wulkanicznego, bogatymi w potas i mikroklimatem będącym pod wpływem jeziora Bolsena. Pochodzenie wulkaniczne jest bardzo charakterystyczne dla terenów tego obszaru i sprawia, że przejawiają one tak specyficzne cechy, jak obecność materiałów lawowych i piroklastycznych oraz luźna struktura piaszczysta o wysokiej przepuszczalności i stosunkowo małej gęstości. Są to gleby od mało kwaśnych do subalkalicznych o pH wynoszącym 5,5–7,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 300 ppm) i mikroelementów.

Na warunki klimatyczne wpływa obecność jeziora Bolsena, rozległego zbiornika wodnego, którego łagodzące działanie wpływa na ukształtowanie się warunków mikroklimatycznych szczególnie sprzyjających uprawie „Patata dell’Alto Viterbese”. Średni poziom opadów na tym obszarze wynosi 850–1 200 mm rocznie, przy czym deszcze występują zwłaszcza w okresie jesieni i wiosny, a latem panuje susza. Średnie roczne temperatury wynoszą 13,5–15,5 °C. Jednorodność cech glebowo-klimatycznych tego obszaru potwierdza mapa fitoklimatyczna regionu Lacjum, która obszar produkcji „Patata dell’Alto Viterbese” klasyfikuje jako jednorodną strefę: region o klimacie umiarkowanie ciepłym, typ temperaturowy obszarów pagórkowatych górny (podgórski), typ ombrotermiczny: hiperwilgotny dolny.

„Patata dell’Alto Viterbese” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- intensywność barwy miąższu, która jest wyłącznie żółta,
- jednorodna barwa skórki pozbawionej wad,
- smak intensywny i przyjemny,
- duża różnorodność możliwych zastosowań gastronomicznych.

Właściwości ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” są uwarunkowane środowiskiem, w jakim ziemniak ten jest uprawiany (gleba, klimat, technika uprawy, sposób przechowywania), dlatego też związek „Patata dell’Alto Viterbese” z obszarem produkcji jest oczywisty. To właśnie skład chemiczny, odczyn pH, obecność mikroelementów i minerałów w glebie, połączone z bliskością jeziora Bolsena wpłynęły na ukształtowanie się specyfiki produktu. W okresie wiosennym (kwiecień–maj), gdy ziemniak znajduje się w fazie wschodu i rozpoczyna się rozwój wegetatywny, temperatury na obszarze upraw ChOG wynoszą 12–14,5 °C: są to optymalne temperatury dla tych faz rozwoju rośliny. Latem temperatury na tym obszarze, dzięki wpływowi jeziora Bolsena, stopniowo rosną od 17 °C i sięgają około 24 °C w lipcu; w tym okresie zamyka się cykl biologiczny ziemniaka i roślina osiąga dojrzałość. Takie optymalne w tym miejscu warunki klimatyczne (temperatura poniżej 24 °C) sprzyjają przemieszczaniu się węglowodanów i składników mineralnych do bulw rośliny. Średni roczny poziom opadów wynosi 800–1 200 mm. Niemniej jednak brak opadów w sierpniu w połączeniu z wysokimi temperaturami, sięgającymi nawet 30 °C, sprzyja fazie dojrzewania i starzenia się. Ponadto warunki suszy na etapie zbioru warunkują cechy jakościowe „Patata dell’Alto Viterbese”, takie jak jednorodna barwa skórki i ogólny wygląd bulw (deszcz powoduje pojawianie się na powierzchni skórki ciemnych plam).

Dzięki tym wszystkim właściwościom „Patata dell’Alto Viterbese” wynikającym z interakcji ze środowiskiem produkt zyskał renomę, potwierdzoną licznymi znalezionymi tekstami źródłowymi (dokumenty przewozowe, faktury itd.), które świadczą o utrwalonym związku historyczno-kulturalno-społecznym między produktem a obszarem jego produkcji. Specjalistyczne czasopisma, zdjęcia, przekaz miejscowych autorów i dokumenty filmowe świadczą o obecności „Patata dell’Alto Viterbese” od początku XX w. O obecnej renomie „Patata dell’Alto Viterbese” świadczą liczne publikacje, artykuły i przepisy. Wśród najważniejszych publikacji należy wymienić dwie opracowane przez Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, tj. „L’alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell’ Alta Tuscia” („Alta Tuscia na talerzu – przewodnik po smakach i gustach regionu Alta Tuscia”) (2008 r.) oraz „I Prodotti Agro-alimentari Tipici Dell’alta Tuscia” („Produkty rolno-spożywcze typowe dla regionu Alta Tuscia”) (2001 r.), w których produktowi „Patata dell’Alto Viterbese”, wymienianemu jako typowy dla tego obszaru, poświęcony jest osobny rozdział, opisujący charakterystyczny smak, użycie i zastosowanie w lokalnych daniach. Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” wymieniany jest też przy okazji winiarsko-gastronomicznej imprezy „Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale” (targu żywnościowego Comunità Montana Alta Tuscia Laziale), która odbyła się w Orvieto dnia 9 października 2004 r. Produktowi „Patata dell’Alto Viterbese” Italo Arieti poświęcił osobny rozdział w swoim przewodniku „Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizionii gastronomiche della provincia di Viterbo” („Tuscia przy stole – przepisy, ciekawostki, tradycyjne wyroby gastronomiczne prowincji Viterbo”; wyd. Primaprint, Viterbo, VI wydanie, 2005 r.). Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” jest również wymieniany jako typowy dla regionu Lacjum w artykule opublikowanym w czasopiśmie „Informatore Agrario” (Nowiny rolnicze) zatytułowanym „Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione” („Tyle pięknych ziemniaków ... podróż po Włoszech szlakiem ziemniaków o długiej tradycji”, s. 22–27, listopad–grudzień 2008 r.). Ponadto ważne znaczenie mają odniesienia opublikowane na stronach internetowych dotyczących ziemniaka „Patata dell’Alto Viterbese”, cenionego za swoją mączną konsystencję idealnie nadającą się do przygotowywania *gnocchi* (kluszek ziemniaczanych). O znaczeniu produktu dla lokalnej kultury świadczą tradycyjne święta: od Festiwalu *Gnocchi*, który po raz pierwszy odbył się w 1977 r. w S. Lorenzo Nuovo, po Festiwal Ziemniaka, który odbywa się od 1985 r. w gminie Grotte di Castro; w jego organizację zaangażowana jest duża liczba lokalnej ludności. Należy również wspomnieć o promocji produktu „Patata dell’Alto Viterbese” prowadzonej przez spółdzielnię miejscowych rolników w formie organizowanych od 2001 r. wystaw pomologicznych prezentujących odmiany uprawiane i te, które są jeszcze w fazie doświadczalnej, przy czym odbyło się już pięć edycji wystawy. Związek kulturowy podkreśla również powszechne stosowanie ziemniaka w licznych daniach typowych dla miejscowej tradycji gastronomicznej, takich jak *minestra con „l’orloge”* (zupa z zegarkiem), zwana tak ze względu na sposób krojenia ziemniaków; *pasta e patate* (makaron i ziemniaki) – skromne danie chłopskie tradycyjne dla regionu Alto Viterbese i *frittata di patate* (omlet z ziemniaków) przyrządzany bez użycia jaj jak w klasycznym omlecie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 66 z dnia 20 marca 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie „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