

Dziennik Urzędowy C 187

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 61

1 czerwca 2018

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 187/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8833 – Alps/Alpine) ⁽¹⁾	1
2018/C 187/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) ⁽¹⁾	1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 187/03	Kursy walutowe euro	2
---------------	---------------------------	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2018/C 187/04	Ogłoszenie Komisji na podstawie art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej ⁽¹⁾	3
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2018/C 187/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8901 – HSBC/Global Payments) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

INNE AKTY

Komisja Europejska

2018/C 187/07	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	7
2018/C 187/08	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	13
2018/C 187/09	Ogłoszenie informacyjne – konsultacje społeczne – Oznaczenia geograficzne z Kolumbii, które mają być chronione jako oznaczenia geograficzne w Unii Europejskiej	18

⁽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.8833 – Alps/Alpine)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 187/01)

W dniu 24 maja 2018 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32018M8833. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 187/02)

W dniu 25 maja 2018 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32018M8895. 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⁾

31 maja 2018 r.

(2018/C 187/03)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1699	CAD	Dolar kanadyjski	1,5038
JPY	Jen	127,33	HKD	Dolar Hongkongu	9,1818
DKK	Korona duńska	7,4436	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6681
GBP	Funt szterling	0,87680	SGD	Dolar singapurski	1,5656
SEK	Korona szwedzka	10,2683	KRW	Won	1 261,25
CHF	Frank szwajcarski	1,1526	ZAR	Rand	14,7031
ISK	Korona islandzka	122,90	CNY	Yuan renminbi	7,4951
NOK	Korona norweska	9,5375	HRK	Kuna chorwacka	7,3870
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 269,80
CZK	Korona czeska	25,797	MYR	Ringgit malezyjski	4,6562
HUF	Forint węgierski	318,89	PHP	Peso filipińskie	61,507
PLN	Złoty polski	4,3058	RUB	Rubel rosyjski	72,5759
RON	Lej rumuński	4,6508	THB	Bat tajlandzki	37,472
TRY	Lir turecki	5,2628	BRL	Real	4,3626
AUD	Dolar australijski	1,5414	MXN	Peso meksykańskie	23,2461
			INR	Rupia indyjska	78,8020

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

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

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

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2018/C 187/04)

Państwo członkowskie	Szwecja
Trasy	Arvidsjaur–Arlanda (Sztokholm) Gällivare–Arlanda (Sztokholm)
Okres obowiązywania umowy	wrzesień 2018 – październik 2019
Termin składania ofert	2 miesiące od daty opublikowania niniejszego zaproszenia do składania ofert
Adres, pod którym udostępnia się tekst zaproszenia do składania ofert oraz wszelkie stosowne informacje lub dokumentację dotyczące przetargu publicznego i obowiązku użyteczności publicznej	<p>Dodatkowych informacji udziela:</p> <p>The Swedish Transport Administration (Szwedzki Urząd ds. Transportu) SE-781 87 Borlänge SZWECJA http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Numer zaproszenia do składania ofert: CTM: 184689 Tel. +46 771921921</p> <p>Osoby wyznaczone do kontaktów:</p> <p>Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se</p>

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.8901 – HSBC/Global Payments)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 187/05)

1. W dniu 28 maja 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji ⁽¹⁾.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- HSBC Holdings plc. („HSBC”, Zjednoczone Królestwo),
- Global Payments Inc. („GP”, Stany Zjednoczone),
- Joint Venture („JV”, Meksyk).

HSBC i GP przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem JV.

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 HSBC: świadczenie detalicznych usług bankowych, bankowość komercyjna, ubezpieczenia, zarządzanie aktywami i płynność globalna oraz produkty zarządzania gotówką,
- w przypadku przedsiębiorstwa GP: świadczenie usług przetwarzania w związku z płatnościami za pośrednictwem kart; oraz
- w przypadku przedsiębiorstwa JV: świadczenie usług związanych z akceptacją kart płatniczych w Meksyku.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzeżę 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.8901 – HSBC/Global Payments

⁽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, 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.8889 – Teva/PGT OTC Assets)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2018/C 187/06)

1. W dniu 25 maja 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd. („Teva”, Izrael),
- część działalności związanej z lekami dostępnymi bez recepty („OTC”), którą przedsiębiorstwo Teva wcześniej przyłączyło do spółki joint venture („PGT”), kontrolowanej przez przedsiębiorstwo The Procter & Gamble Company („P&G”, Stany Zjednoczone) („przedsiębiorstwo docelowe”).

Teva przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad przedsiębiorstwem docelowym.

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

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

- w przypadku Teva: spółka farmaceutyczna o zasięgu globalnym uczestnicząca w opracowywaniu, produkcji i wprowadzaniu do obrotu generycznych oraz chronionych patentem produktów farmaceutycznych, a także biofarmaceutyków oraz farmaceutycznych składników czynnych,
- w przypadku przedsiębiorstwa docelowego: szereg produktów farmaceutycznych OTC dostępnych bez recepty, które przedsiębiorstwo Teva wcześniej przyłączyło do PGT, w tym znikoma wielkość sprzedaży produktów kosmetycznych, wyrobów medycznych, suplementów diety i artykułów ogólnych.

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

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

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

M.8889 – Teva/PGT OTC Assets

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, 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”).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 187/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„COMTÉ”

Nr UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) (międzybranżowa komisja zarządzająca serem „Comté”)

Adres: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCE

Tel. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

W skład CIGC wchodzi producenci mleka, przetwórcy i dojrzewalnie, którzy tworzą łańcuch produkcji ChNP „Comté”, w związku z czym komisja ta ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany— Opis produktu— Dowód pochodzenia— Metoda produkcji— Związek— Etykietowanie— Inne: [Zmiany formalne: obszar geograficzny, odniesienia do organu kontrolnego]**4. Rodzaj zmian**

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Rozdział 5. „Opis metody produkcji”

Podrozdział 5.1.18 „Dojenie”

Postanowienie zawarte w obowiązującej specyfikacji produktu: „Dojenie należy przeprowadzać dwa razy w ciągu dnia, rano i wieczorem, o regularnych godzinach, w związku z czym nie można stosować systemu dobrowolnego dojenia.” otrzymuje brzmienie: „Dojenie należy przeprowadzać dwa razy w ciągu dnia, rano i wieczorem, o regularnych godzinach, w związku z czym nie można stosować systemu dobrowolnego dojenia. Zabrania się korzystania z robotów udojowych.”.

Celem postanowienia zawartego w obowiązującej specyfikacji produktu, zgodnie z którym „system dobrowolnego dojenia nie jest możliwy”, jest zachowanie umiejętności związanych z ChNP „Comté” oraz jej wizerunku. W chwili redagowania tego postanowienia obowiązującej specyfikacji produktu, a więc w czasach, kiedy pierwsze prototypy robotów udojowych dopiero się pojawiały, nie można było go dokładniej sformułować. Obecnie wydaje się, że najlepiej będzie wyraźnie zakazać korzystania z robotów udojowych.

Na poziomie umiejętności do każdego etapu, który uwzględniła metoda produkcji sera „Comté”, przypisana jest bowiem konkretna czynność:

- dojenie przez rolnika,
- krojenie skrzepu w kadzi przez serowara,
- sortowanie serów przez dojrzewalnię.

Dojenie na potrzeby produkcji sera z mleka surowego wymaga od hodowcy szczególnych umiejętności. Na tym kluczowym etapie procesu produkcji należy bowiem zachować florę surowego mleka. Z tego punktu widzenia jedynie hodowca może określić metodę czyszczenia strzyków w każdym indywidualnym przypadku, aby zapewnić pełny potencjał mleka, który jest źródłem wyjątkowego charakteru sera. Ponadto dojenie jest szczególną chwilą, w której człowiek może, dzięki swojej obecności, dokonać obserwacji statusu zdrowotnego swojego stada, wykryć niepokojące sygnały w zachowaniu zwierząt i w związku z tym podjąć działania przed wystąpieniem problemów.

W związku z tym korzystanie z robota udojowego mogłoby częściowo naruszyć zasadę produkcji sera „Comté”, która opiera się na tradycyjnych umiejętnościach zapewniających wyjątkowy charakter sera „Comté”.

Ponadto przedstawione sformułowanie postanowienia umożliwi lepsze zrozumienie warunków produkcji przez podmiot gospodarczy i umożliwi ułatwienie kontroli.

Inne: aktualizacje redakcyjne

W punkcie „Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” aktualizuje się wykaz gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego w związku z połączeniem kilku gmin – przy zachowaniu jego granic.

Punkt „Odniesienie do organu kontrolnego” aktualizuje się w następujący sposób:

- nazwa i dane kontaktowe właściwego organu państwa członkowskiego zostają powtórzone,
- nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej otrzymują brzmienie: „Zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia nr 1151/2012 kontrola zgodności ze specyfikacją produktu przed jego wprowadzeniem do obrotu dokonywana jest przez jednostkę certyfikującą produkty, której nazwa i dane kontaktowe są dostępne na stronie internetowej INAO i w bazie danych Komisji Europejskiej.”.

Jednolity dokument

W opublikowanym jednolitym dokumencie zaktualizowano opis obszaru geograficznego w związku ze zmianą granic niektórych kantonów – przy zachowaniu granic obszaru geograficznego.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

JEDNOLITY DOKUMENT

„COMTÉ”

Nr UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Comté”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

Klasa 1.3. Sery

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

„Comté” jest serem produkowanym z mleka krowiego wykorzystywanego w produkcji w stanie surowym. Jest to ser z masy gotowanej, prasowanej i solonej na powierzchni lub moczonej w solance. W momencie wprowadzania do obrotu, po okresie dojrzewania trwającym co najmniej 120 dni, masa sera ma barwę od kości słoniowej do żółtej i na ogół posiada jedną „dziurę”, która może mieć rozmiary nawet małej wiśni.

„Comté” zawiera co najmniej 45 g i nie więcej niż 54 g tłuszczu na 100 g masy sera po całkowitym osuszeniu, a jego zawartość suchej masy nie może wynosić mniej niż 62 g na 100 g sera. Zawartość soli wynosi nie mniej niż 0,6 g chlorku sodu na 100 g sera. Wilgotność masy beztuszczowej nie może przekraczać 54 %.

„Comté” jest sprzedawany w formie kręgów o masie 32–45 kg, średnicy 55–75 cm, brzegu prostym lub lekko wypukłym, o wysokości 8–13 cm, skórce gładkiej, mocnej i o ziarnistej strukturze, barwie od żółtożółtej do brązowej. Grubość w środku kręgu nie przekracza wartości równej wysokości brzegu pomnożonej przez współczynnik 1,4.

„Comté” może być również sprzedawany w formie porcjowanej lub starty.

Smak sera „Comté” jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté”. Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych w serze „Comté” (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

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

Mleko stosowane do produkcji sera „Comté” pochodzi wyłącznie od stada mlecznego krów rasy Montbéliarde (typ rasowy 46) lub krów rasy Simmental Française (typ rasowy 35) lub od zwierząt pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

Mleko jest zbierane z obszaru, którego granice stanowią okrąg o średnicy nie większej niż 25 km. Postanowienie to ogranicza czas trwania transportu i pozwala zabezpieczyć mleko przed zniszczeniem struktury, do jakiego dochodzi podczas transportu. Dzięki temu mleko poddawane obróbce spełnia warunki określone w specyfikacji (mleko surowe), a warunki te mają na celu sprzyjanie rozwojowi endogennych kultur bakterii mlekowych.

W celu zachowania wysokiej jakości i specyfiki produktu ogranicza się wydajność mleczną z hektara powierzchni przeznaczonej pod uprawę roślin paszowych.

Jeżeli chodzi o wykorzystywanie mleka w produkcji, aby zapewnić jakość serów, pojemność kadzi nie może być większa niż taka, która pozwala na wyprodukowanie nie więcej niż 12 sztuk sera z jednej kadzi. W ciągu 24 godzin w jednej kadzi można wykonać nie więcej niż trzy partie produkcyjne.

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez paszę specyficzną dla obszaru geograficznego mieszanki paszowe uzupełniające ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną i na rok. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 ha na krowę mleczną. Wypas jest obowiązkowy tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność zielonki. Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy ma pochodzić z obszaru geograficznego. Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych pochodzi w całości z obszaru geograficznego.

W celu zachowania tradycyjnej praktyki wypasu zabrania się stosowania systemów rolniczych, w których cała pasza jest dostarczana do koryta w okresie wegetacji, a wypas pozostaje przeważającym sposobem żywienia zwierząt.

Stosowanie paszy sfermentowanej, w postaci kiszonki lub innej, jest zakazane w żywieniu bydła mlecznego przez cały rok z powodu związanych z taką praktyką zagrożeń technologicznych w trakcie produkcji i dojrzewania serów.

W żywieniu bydła mlecznego dopuszcza się jedynie surowce i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów innych niż genetycznie zmodyfikowane w celu zachowania tradycyjnego charakteru paszy.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Czynność polegająca na krojeniu i pakowaniu porcji sera „Comté” stanowi przedłużenie procesu dojrzewania. Wymaga ona szczególnych umiejętności i ma bezpośredni oraz niezaprzeczalny wpływ na jakość produktu, ponieważ konieczne jest dokonanie selekcji kręgów, aby odrzucić te, które nie mogą zostać zapakowane. Warunki te pozwalają również jak najlepiej zachować optymalne warunki przechowywania sera w formie innej niż kręgi i zapewnić konsumentowi niezmienione cechy fizyczne i organoleptyczne sera „Comté”.

Z tych powodów w przypadku pakowania wstępnego wymagane jest krojenie i tarcie sera na obszarze geograficznym.

W przypadku pakowania wstępnego:

- kręgi muszą być pokrojone nie później niż w ciągu piętnastu dni po wyjęciu z komory dojrzewania. W tym czasie są przechowywane w temperaturze 4–8 °C i przy wilgotności wynoszącej co najmniej 85 %,
- porcje o masie jednostkowej wynoszącej mniej niż 40 g lub przeznaczone do tarcia mogą być pozbawione skórki. Usunięcie skórki należy wykonać niezwłocznie po przekrojeniu w przypadku skórki zbyt wilgotnej lub zniszczonej. Jeśli skórka jest zdrowa, należy ją usunąć w ciągu 8 godzin po rozkrojeniu sera. Porcje pozbawione skórki mogą być przechowywane bez opakowania nie dłużej niż 72 godzin; po tym czasie są umieszczane w opakowaniach próżniowych. Czas przechowywania w opakowaniach próżniowych nie może być dłuższy niż 15 dni,
- na linii krojenia i pakowania nie przeprowadza się jednocześnie żadnych innych czynności związanych z innym produktem niż chroniony nazwą ser „Comté”.

Krojenie i tarcie mogą odbywać się poza obszarem geograficznym, jeżeli wykonywane są w obecności konsumenta.

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

Na etykiecie każdego sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Comté” znajduje się nazwa pochodzenia pisana czcionką o wielkości co najmniej równej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie.

Na etykiecie znajduje się symbol „ChNP” Unii Europejskiej. Można też umieścić wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia” (fr. *appellation d'origine protégée*).

Producent, dojrzewalnia lub zakład pakujący umieszczają w sposób wyraźny swoją nazwę i adres, który musi znajdować się na obszarze geograficznym.

Zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych; zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

Sery sprzedawane pod nazwą pochodzenia „Comté” opatruje się przewidzianymi znakami identyfikacyjnymi. Przed wyjęciem z komory dojrzewania na ścianie bocznej każdego kręgu umieszcza się w szczególności taśmę z oznakowaniem koloru zielonego lub brązowo-ceglastego. Każda pakowana porcja sera zawiera logo „Comté” (rysunek zielonego dzwonka). W przypadku pojedynczych porcji obowiązkowe jest umieszczenie na odwrocie logo „Comté” (zielony dzwonek) oraz słowa „Comté” zapisanego czcionką o wymiarach równych co najmniej dwóm trzecim największej czcionki i w kolorze zielonym – kod Pantone 349C.

W przypadku sprzedaży kręgów sera w całości, na kręgach należy umieścić pod taśmą z oznakowaniem płytkę kazeinową zabarwioną na zielono o kształcie elipsy, na której czarnym drukiem naniesione są: słowo „France” (Francja), nazwa „Comté”, numer zakładu produkcyjnego i miesiąc produkcji. Dzień produkcji podaje się na płytce kazeinowej umieszczonej w pobliżu zielonej płytki kazeinowej.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

W departamencie Ain:

kantony Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry;

kanton Ambérieu-En-Bugey, z wyjątkiem gmin Château-Gaillard i Saint-Maurice de Remens, kanton Gex, z wyjątkiem gmin Sauverny i Versonnex, kanton Hauteville-Lompnes, z wyjątkiem gminy Armix, kanton Saint-Etienne-Du-Bois, z wyjątkiem gmin Marboz, Cormoz i Beaupont;

gminy Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (wyłącznie Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

W departamencie Doubs:

kantony Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon;

kantony Baume-Les-Dames, z wyjątkiem gmin Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey, kanton Maîche, z wyjątkiem gmin Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers, kanton Valentigney, z wyjątkiem gmin Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay;

gminy Anteuil, Belvoir, Branne, Chauv-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, l'Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompiere-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

W departamencie Jura:

cały departament, z wyjątkiem gmin Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

W departamencie Saona i Loara:

gminy Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvivre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

W departamencie Górna Sabaudia:

gmina Challonges – wyłącznie dwie działki.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny znajduje się na łuku jurajskim, tj. zespole wapiennych płaskowyżów, a jego przedłużenie w niewielkiej części na sąsiadującej równinie.

Regiony rolnicze położone na tym obszarze wyróżniają się ubogimi glebami i wyraźną rzeźbą terenu, a podłoże geologiczne ma charakter wapienowy i marglisty.

Cały obszar charakteryzuje się klimatem typu zarówno kontynentalnego, jak i północnego, z wysokimi amplitudami temperatur między porami roku oraz opadami, które chociaż są rozłożone w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej, oraz niską średnią temperaturą roczną i dużą liczbą dni z przymrozkami.

Jest to środowisko górskie lub podgórskie, zdecydowanie deszczowe, z rocznymi opadami zawsze przekraczającymi 900 mm, a zazwyczaj 1 000 mm. Opady te są obfite już na niewielkiej wysokości, a ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza wyżyny. Rozkład opadów w ciągu roku charakteryzuje się brakiem pory suchej.

Obszary te porośnięte są lasami i łąkami. Szczególne warunki geoklimatyczne obszaru (lasy, opady, brak suszy w okresie letnim itd.) sprzyjają produkcji wysokiej jakości zielonki. Umożliwiają one rozwój naturalnych łąk o bogatej florze (w szczególności w rośliny dwuliścienne) i specyficznej flory, zasadniczo wapieniolubnej.

Na tym sprzyjającym wypasowi obszarze taki właśnie system chowu krów mlecznych preferuje się tak długo, jak na to pozwalają warunki atmosferyczne, stan gleby i obecność zielonki. Hodowcy wybrali rasę Montbéliarde, dostosowaną do warunków środowiska, która stanowi niemal całe pogłowie krów mlecznych obszaru geograficznego. Zachowano tu ekstensywny system uprawy łąk (ograniczenie zagęszczenia, azotu, pasz treściwych itd.). Obszar geograficzny cechuje się ponadto szczególną „kulturą serowarską”. Jest ona oparta na wykorzystywaniu mleka zbieranego od wielu producentów, z którego wytwarza się sery dużego formatu, co sprzyja solidarności wśród mieszkańców i przestrzeganiu wspólnych zasad współżycia.

Od XI w. rolnicy z tego regionu zrzyszali się bowiem, aby każdego dnia łączyć mleko wyprodukowane przez różne stada i produkować z niego krąg sera dużych rozmiarów. Również w obecnych czasach większość producentów mleka zrzysza się w spółdzielnie i gromadzi zebrane przez wszystkich członków mleko w zakładach przetwórczych, które noszą nazwę „fruitière”.

Tradycyjne metody produkcji tego sera przetrwały do obecnych czasów w zakresie chowu zwierząt opartego na zarządzaniu powierzchniami pastwiskowymi i suszeniu koszonej trawy oraz w zakresie produkcji, w której duże znaczenie ma właściwe określenie momentu krojenia skrzepu, umiejętne mieszanie i podgrzewanie skrzepu oraz wylewanie masy, prasowanie, a następnie solenie, wstępne dojrzewanie i dojrzewanie.

„Comté” to ser produkowany z surowego mleka krowiego, o masie prasowanej gotowanej, formowany w duże kręgi o średnicy 55–75 cm; ser ten cechuje się długim okresem dojrzewania, dzięki czemu jest to ser o długim okresie przechowywania.

„Comté” ma niewielką zawartość tłuszczu, co odróżnia go od innych serów o masie prasowanej gotowanej.

Smak sera „Comté” jest złożony. O ile ogólne wrażenie smakowe jest takie samo dla wszystkich kręgów, to nie można stwierdzić, że istnieją dwa identyczne kręgi „Comté”. Wyróżniono sześć najważniejszych grup zapachowych (owocową, mleczną, paloną, roślinną, zwierzęcą, pikantną), które obejmują ponad 90 nut zapachowych.

Właśnie takie trudne środowisko, którego roślinność składa się w połowie z łąk a w połowie z lasów, gdzie rozwój innych zasobów był niemożliwy, wymógł produkcję dużych serów twardych. Dla mieszkańców tego obszaru produkcja serów o długim okresie przechowywania stanowiła jedyny sposób na stworzenie pożywienia nadającego się do długiego przechowywania na bazie obfitych ilości mleka produkowanych latem, które pozwalało im przetrwać długie okresy zimowe. Hodowcy z tego regionu wybrali więc rasę krów szczególnie przystosowaną do warunków środowiska i do produkcji szczególnego rodzaju sera. Mleko pochodzące od różnych producentów było gromadzone w zakładach zwanych „fruitières” w celu wyprodukowania sera dużych rozmiarów i o długim okresie przechowywania, co pozwalało na wykorzystywanie bogactwa tego środowiska również poza określonym obszarem. Wybór masy gotowanej wynikał z obfitości drewna, które wykorzystywano do podgrzewania mleka w pobliżu miejsca produkcji.

Charakterystyczne cechy łąk mogą być wyrażone poprzez smak serów dzięki specyficznym umiejętnościom wykorzystywanym na wszystkich etapach produkcji.

Przed wszystkim duże bogactwo flory związane ze środowiskiem naturalnym obszaru geograficznego sprzyja rozwojowi nut aromatycznych sera. Różnorodność ta jest zachowana dzięki ekstensywnemu systemowi uprawy łąk przez hodowców. Tego rodzaju ścisły związek między różnorodnością flory a bogactwem aromatów sera „Comté” wykazały dwa badania naukowe przeprowadzone w 1994 r. W zakresie produkcji – dzięki ograniczeniu zawartości tłuszczu unika się posmaku lipolizy i potęguje specyficzny zapach sera „Comté”. Określenie minimalnej zawartości suchej masy i maksymalnej wilgotności odtłuszczonego sera pozwala na ograniczenie ilości wody w serze i sprzyja wyrażeniu aromatów. Określenie minimalnej zawartości soli również pozwala na lepsze wyrażenie nut zapachowych sera. Dzięki obowiązkowi wykorzystywania otwartych kadzi możliwe jest podkreślenie takich umiejętności serowarów, jak właściwe określenie momentu krojenia skrzepu i wylewania masy. Ponadto pracownicy dojrzewalni wykorzystują swoje umiejętności, odpowiednio dobierając warunki dojrzewania dla każdej partii sera. Charakterystyka zapachowa sera, powstająca dzięki naturalnym czynnikom zawartym w trawie i dzięki ekosystemowi mikroflory, wyraża się w pełni dopiero po długim okresie dojrzewania, któremu sprzyja wykorzystanie świerkowych podkładek, szczególnie przystosowanych do celów dojrzewania sera „Comté”. Dzięki produkcji „Comté” przetrwały tradycyjne zajęcia rolnicze i to od niej w dużym stopniu zależy utrzymanie równowagi lokalnej gospodarki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

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

(2018/C 187/08)

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 ZMIANY 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 „MAHÓN-MENORCA”

Nr UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca” (Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
ESPAÑA

Tel. +34 971362295
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Organ reprezentujący producentów i przetwórców w sprawach dotyczących ochrony, gwarancji i promocji chronionej nazwy pochodzenia.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

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

5.1. Zmiana:

W sekcji B specyfikacji – Opis produktu – wprowadza się następujące zmiany:

— zmiana przedziału masy z „1–4 kg” na „0,6–4 kg”.

Zmieniono masę serów objętych nazwą, utrzymując górną granicę 4 kg, lecz zmieniając dolną granicę z 1 kg na 0,6 kg.

Wcześniejszy tekst: „Masa: 1–4 kg”.

Tekst zastępujący: „Masa: 0,6–4 kg”.

Uzasadnienie

Zmieniono masę produktu, gdyż w ostatnich latach wzrastało zapotrzebowanie na mniejsze sery ze strony znaczącego sektora rynku.

Cechy serów o masie 0,6–1 kg muszą być zgodne z wszystkimi pozostałymi cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji dotyczącej chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Z tego powodu aby sprawdzić, czy organoleptyczne cechy charakterystyczne (zapach, konsystencja i smak) są takie same, Wydział Chemii Uniwersytetu Balearów przeprowadził badanie próbek sera o masie powyżej 0,6 kg i poniżej 1 kg wyprodukowanych przez przedsiębiorstwa zarejestrowane w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” zgodnie ze specyfikacją, w którym skontrolował surowce, warunki produkcji i dojrzewanie.

Badanie miało na celu z jednej strony przeanalizowanie, czy sery o masie poniżej 1 kg wyprodukowane przez przedsiębiorstwa zarejestrowane w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” mają inne organoleptyczne cechy charakterystyczne niż sery objęte chronioną nazwą pochodzenia, a z drugiej strony zbadanie stopnia dojrzałości serów na podstawie średniej zawartości wilgoci, rozkładu wilgoci (profile wilgotności) i konsystencji. Przeprowadzono również ocenę czasu potrzebnego do tego, aby sery ważące poniżej 1 kg osiągnęły ten sam stopień dojrzałości, co sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Badanie wykazało, że sery ważące 0,6–1 kg nie mają innych organoleptycznych cech charakterystycznych niż sery objęte chronioną nazwą pochodzenia. Stwierdzono w nim również, że podobnie jak w przypadku średniej zawartości wilgoci stopień dojrzałości serów ważących 0,6–1 kg jest podobny do stopnia dojrzałości serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Potwierdzono zatem, że obniżenie minimalnej masy serów do 0,6 kg nie wpłynie na zgodność z cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji.

5.2. Zmiana:

W sekcji H specyfikacji – Etykietowanie – wprowadza się następujące zmiany:

— zmiana logo chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” i rodzaju etykietowania.

Wcześniejszy tekst: Ser przeznaczony do spożycia musi być oznaczony numerowaną etykietą dodatkową wydaną przez Radę Regulacyjną. Ustanowiono dwa różne rodzaje etykiety dodatkowej – dla sera „Mahón” i dla sera „Mahón Artesano”.

Tekst zastępujący: Etykieta sera przeznaczonego do spożycia musi zawierać logo chronionej nazwy pochodzenia i numer kontrolny:



Uzasadnienie

Zaktualizowano logo chronionej nazwy pochodzenia, aby ułatwić identyfikację produktu; wprowadzono wyraźniejszy wzór, dzięki czemu jest ono bardziej rozpoznawalne dla konsumentów.

Z drugiej strony wymóg zamieszczenia logo na etykiecie dodatkowej wydanej przez Radę Regulacyjną zastąpiono możliwością umieszczenia logo na samej etykiecie produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA”

Nr UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„MAHÓN-MENORCA”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Ser prasowany produkowany z mleka pełnego pochodzącego od krów rasy fryzyjskiej, rasy Mahonesa/Menorquina lub rasy brunatnej alpejskiej, ewentualnie z dodatkiem mleka owczego uzyskanego od owiec rasy Menorquina w maksymalnym stosunku 5 części na 100.

Chroniona nazwa pochodzenia obejmuje dwa rodzaje sera: „Mahón-Menorca Artesano” jest produkowany w rzemieślniczych zakładach serowarskich z mleka surowego, zaś „Mahón-Menorca” jest produkowany w przemysłowych zakładach serowarskich z mleka, które zostało poddane jakiemś procesowi lub jakiejś metodzie konserwacji.

W przypadku obu rodzajów określono dwa oznaczenia: *semicurado* [dojrzewający], jeżeli dojrzewał poniżej 150 dni, i *curado* [dojrzały], jeżeli dojrzewał dłużej, biorąc pod uwagę, że w przypadku sera „Mahón-Menorca Artesano” minimalny okres dojrzewania wynosi 60 dni.

Gdy ser jest już dojrzwały, ma on zwykle następujące cechy charakterystyczne:

Kształt: równoległoscian o podstawie kwadratu z zaokrąglonymi rogami i brzegami.

Wysokość: 5–9 cm.

Masa: 0,6–4 kg.

Skórka ma zwartą, tłustą konsystencję i barwę od żółtej po żółtawo-brązową, z odznaczonymi zagięciami tkaniny (*fogasser*) na górnej powierzchni sera wyrabianego rzemieślniczo.

Mięsz ser jest zwarty, nie rozpada się podczas krojenia i ma kolor kości słoniowej.

W smaku wyczuwalne są nuty kwasowości, delikatne nuty mleczne i przeważająca ostrość w serach *curado*, która nasila się wraz z dojrzewaniem. Ser ma nieliczne, mniej więcej okrągłe dziury rozmieszczone w sposób nieregularny, które są nie większe od ziarnka grochu.

Zawartość tłuszczu w suchej masie jest nie mniejsza niż 38 %; całkowita sucha masa to nie mniej niż 50 %.

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

Zwierzęta gospodarskie karmi się zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wykorzystując najlepsze pastwiska na danym obszarze.

Naturalne użytki zielone są zasadniczo usytuowane na gruntach przeznaczonych wcześniej pod uprawę, na których rolnictwo zastąpiono chowem zwierząt gospodarskich. Są to dziko rosnące, gęste, wysokie trawy, na których przeważają rośliny trawiaste i strączkowe o wysokiej wartości pastwowej.

Główne rodzaje zielonki to siekiernica, jęczmień, owies zwyczajny, kukurydza zwyczajna, koniczyna i życica.

Wypas zwierząt na pastwiskach trwa zazwyczaj od listopada do maja. Na wiosnę (kwiecień–maj) nadmiar zielonki przetwarza się na kiszonkę lub siano podawane zwierzętom gospodarskim w tych miesiącach, gdy nie ma wystarczającej ilości roślinności na pastwiskach. Do zielonki dodaje się koncentraty i produkty uboczne.

Różnice w ilości i przede wszystkim w rozkładzie opadów atmosferycznych w ciągu roku połączone z siłą wiatru zwanego *tramontana* sprawiają, że trudno jest zagwarantować, aby w każdym sezonie rolniczym cała konsumowana zielonka była produkowana na wyspie. W każdym razie 70 % zielonki służącej do karmienia zwierząt gospodarskich uprawiana jest na Minorce.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i produkcja i dojrzewanie sera muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym całą Minorcę.

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 etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: Queso „Mahón-Menorca” [ser „Mahón-Menorca”].

Etykieta sera przeznaczonego do spożycia musi zawierać logo chronionej nazwy pochodzenia i numer kontrolny:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym musi się odbywać produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie sera, to Minorca. Jest ona położona 18 mil morskich od Majorki i 130 mil morskich od Barcelony, w obrębie następujących współrzędnych: od 39°48'N do 40°05'N i od 3°47'E do 4°20'E.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Ze względu na głębę i warunki klimatyczne, szczególnie wpływ wiatru, chów zwierząt gospodarskich zawsze miał na Minorce większe znaczenie niż rolnictwo.

Wyspa Minorca zajmuje powierzchnię ok. 689 km² i można ją podzielić na dwa odrębne obszary: obszar Tramontana na północy, który jest bardziej pofałdowany, i obszar Migjorn na południu o delikatniejszej i bardziej jednolitej rzeźbie terenu, choć z głębszymi wąwozami. Najwyższym punktem wyspy jest szczyt El Toro o wysokości 358 m.

Klimat jest łagodny, a temperatury nie przekraczają 34 °C latem ani nie spadają poniżej 5 °C zimą. Średnia temperatura wynosi 23 °C w lecie i 10 °C w zimie.

Średnie roczne opady deszczu wynoszą nieco ponad 600 mm. W połączeniu z obfitą mgłą spowodowaną stosunkowo wysoką wilgotnością wynikającą z bliskości morza pozwala to na uzyskanie wystarczających zasobów pastewnych na wyspie, aby wyżywić blisko 20 000 sztuk bydła, w tym ok. 15 000 krów mlecznych.

Wypas zwierząt na pastwiskach trwa od listopada do maja. Na wiosnę (kwiecień–maj) nadmiar zielonki przetwarza się na kiszonkę lub siano podawane zwierzętom gospodarskim w tych miesiącach, gdy nie ma wystarczającej ilości roślinności na pastwiskach.

Roślinność składa się głównie z siekiernicy, życicy, agropyronu, jęczmienia, owsa zwyczajnego, koniczyny i rajgrasu.

Nieruchomości na terenach wiejskich dzieli się na *llocs*, gospodarstwa rolne prowadzone zazwyczaj przez jedną rodzinę mieszkającą w gospodarstwie, uprawiającą ziemię i utrzymującą zwierzęta gospodarskie zgodnie z tradycyjnymi praktykami.

Charakterystycznym wizerunkiem krajobrazu Minorki przez dużą część roku jest połączenie różnych odcieni zieleni w zależności od upraw, pastwisk i terenów leśnych, poprzecinanej gęstą siecią kamiennych murów, które wiążą się ze specjalizacją wyspy w chowie zwierząt gospodarskich i które są rezultatem płytkiej warstwy gleby i licznych wychodni skalnych. Szacuje się, że znajduje się tam 15 000 km murków kamiennych, które tworzą zamknięte pastwiska zwane *tanques*, co ułatwia wypas i ogranicza pracę konieczną do opieki nad zwierzętami gospodarskimi.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Mahón-Menorca” jest produkowany w formie równoległociąnu o podstawie kwadratu z zaokrąglonymi rogami i brzegami. Skórka ma barwę od żółtej po żółtawo-brązową. W smaku wyczuwalne są nuty kwasowości, delikatne nuty mleczne i przeważająca ostrość w serach *curado*, która nasila się wraz z dojrzewaniem.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (dotyczy ChNP)

Środowisko fizyczne kształtuje głównie klimat śródziemnomorski ze średnimi rocznymi opadami nieco powyżej 600 mm. W połączeniu z obfitą mgłą spowodowaną stosunkowo wysoką wilgotnością wynikającą z bliskości morza pozwala to na uzyskanie wysokiej jakości zielonki, wskutek czego mleko i sery otrzymywane od zwierząt karmionych głównie tą paszą zyskują cechy fizykochemiczne i organoleptyczne typowe dla tego rodzaju sera.

Szczególny kształt sera wynika z tradycyjnej metody formowania twarogu, która polega na umieszczeniu go w kwadratowej bawełnianej tkaninie nazywanej *fogasser* i podwieszeniu za cztery rogi.

Inną szczególną praktyką wytwarzania sera „Mahón-Menorca Artesano” jest nacieranie skórki dojrzewającego sera masłem, oliwą z oliwek lub mieszanką oliwy z oliwek i papryki. Czynność ta, którą wykonuje się kilkakrotnie podczas procesu dojrzewania, zapobiega gwałtownemu wysychaniu skórki sera i nadaje jej charakterystyczną barwę i wygląd zewnętrzny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

OGŁOSZENIE INFORMACYJNE – KONSULTACJE SPOŁECZNE**Oznaczenia geograficzne z Kolumbii, które mają być chronione jako oznaczenia geograficzne w Unii Europejskiej**

(2018/C 187/09)

W ramach umowy o handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi a Kolumbią, Peru⁽¹⁾ i Ekwadorem⁽²⁾, organy Kolumbii przedstawiły załączony wykaz oznaczeń geograficznych chronionych jako oznaczenia geograficzne w Kolumbii, do celów objęcia ochroną w ramach umowy. Komisja Europejska rozważa obecnie, czy wspomniane oznaczenia geograficzne powinny być również chronione w UE.

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

Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie dwóch miesięcy od daty publikacji niniejszego ogłoszenia. Oświadczenia o sprzeciwie należy przysyłać na następujący adres poczty elektronicznej: AGRI-A3@ec.europa.eu

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

- a) koliduje z nazwą odmiany roślin lub rasy zwierząt i może z tego powodu wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia danego produktu;
- b) jest homonimiczna lub częściowo homonimiczna w stosunku do nazwy, która już została objęta ochroną w Unii na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾, lub występuje w umowach Unii zawartych z następującymi państwami:
 - państwami SADC UPG (tj. Botswaną, Lesotho, Mozambikiem, Namibią, Suazi i Republiką Południowej Afryki)⁽⁴⁾
 - Szwajcarią⁽⁵⁾
 - Republiką Korei⁽⁶⁾
 - Ameryką Środkową⁽⁷⁾
 - Kolumbią, Peru i Ekwadorem⁽⁸⁾

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 21.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 356 z 24.12.2016, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽⁴⁾ Decyzja Rady (UE) 2016/1623 z dnia 1 czerwca 2016 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii Europejskiej, i tymczasowego stosowania Umowy o Partnerstwie Gospodarczym między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a państwami SADC UPG, z drugiej strony (Dz.U. L 250 z 16.9.2016, s. 1).

⁽⁵⁾ Decyzja Rady i – w odniesieniu do umowy w sprawie współpracy naukowej i technologicznej – Komisji 2002/309/WE z dnia 4 kwietnia 2002 r. w sprawie zawarcia siedmiu umów z Konfederacją Szwajcarską (Dz.U. L 114 z 30.4.2002, s. 1), w szczególności Umowa między Wspólnotą Europejską a Konfederacją Szwajcarską w sprawie handlu produktami rolnymi – załącznik 7.

⁽⁶⁾ Decyzja Rady 2011/265/UE z dnia 16 września 2010 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii Europejskiej, i tymczasowego stosowania Umowy o wolnym handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Republiką Korei, z drugiej strony (Dz.U. L 127 z 14.5.2011, s. 1).

⁽⁷⁾ Decyzja Rady 2012/734/UE z dnia 25 czerwca 2012 r. w sprawie podpisania w imieniu Unii Europejskiej Umowy ustanawiającej stowarzyszenie między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Ameryką Środkową, z drugiej strony, oraz tymczasowego stosowania jej części IV dotyczącej handlu (Dz.U. L 346 z 15.12.2012, s. 1).

⁽⁸⁾ Decyzja Rady 2012/735/UE z dnia 31 maja 2012 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii, i tymczasowego stosowania Umowy o handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Kolumbią i Peru, z drugiej strony (Dz.U. L 354 z 21.12.2012, s. 1) oraz decyzja Rady (UE) 2016/2369 z dnia 11 listopada 2016 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii, oraz tymczasowego stosowania Protokołu przystąpienia do Umowy o handlu między Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z jednej strony, a Kolumbią i Peru, z drugiej strony, w celu uwzględnienia przystąpienia Ekwadoru (Dz.U. L 356 z 24.12.2016, s. 1).

- Kanadą ⁽¹⁾
 - Gruzją ⁽²⁾;
- c) przy uwzględnieniu renomy danego znaku towarowego, jego popularności oraz okresu, przez jaki jest on używany, może wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwej tożsamości produktu;
- d) zagraża istnieniu całkowicie lub częściowo identycznej nazwy lub znaku towarowego bądź istnieniu produktów, które były zgodnie z prawem wprowadzane do obrotu przez okres co najmniej pięciu lat poprzedzających publikację niniejszego ogłoszenia;
- e) lub jeśli są w stanie przedstawić szczegółowe informacje, z których można wyciągnąć wniosek, iż nazwa, której ochronę się rozważa, jest rodzajowa.

Kryteria wymienione powyżej będą podlegać ocenie w odniesieniu do terytorium Unii, co w przypadku praw własności intelektualnej odnosi się wyłącznie do terytorium lub terytoriów, na których wspomniane prawa są chronione. Ochrona tych nazw w Unii Europejskiej zależy od pomyślnego zakończenia przedmiotowej procedury i wydania aktu prawnego, w którym nazwy te zostaną dodane do wymienionej umowy.

Wykaz oznaczeń geograficznych z Kolumbii, które mają być chronione jako oznaczenia geograficzne w Unii Europejskiej w odniesieniu do produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

Nazwa	Krótki opis
„CAFÉ DE SANTANDER”	Kawa
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ”	Ryż

⁽¹⁾ Decyzja Rady (UE) 2017/37 w sprawie podpisania, w imieniu Unii Europejskiej, Kompleksowej umowy gospodarczo-handlowej (CETA) między Kanadą, z jednej strony, a Unią Europejską i jej państwami członkowskimi, z drugiej strony (Dz.U. L 11 z 14.1.2017, s. 1).

⁽²⁾ Decyzja Rady 2014/494/UE z dnia 16 czerwca 2014 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii Europejskiej, i tymczasowego stosowania Układu o stowarzyszeniu między Unią Europejską i Europejską Wspólnotą Energii Atomowej oraz ich państwami członkowskimi, z jednej strony, a Gruzją, z drugiej strony (Dz.U. L 261 z 30.8.2014, s. 1).

⁽³⁾ Wykaz przekazany przez organy Kolumbii.

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL