



Spis treści

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2021/C 439/01	Kursy walutowe euro — 28 października 2021 r.	1
2021/C 439/02	Ogłoszenie wyrażonych w euro progów finansowych określonych w załączniku I do rozporządzenia Rady (WE) nr 116/2009 w przeliczeniu na waluty krajowe	2

Trybunał Obrachunkowy

2021/C 439/03	Sprawozdanie roczne dotyczące agencji UE za rok budżetowy 2020	3
2021/C 439/04	Sprawozdanie specjalne nr 24/2021 – „Finansowanie oparte na wynikach w obszarze polityki spójności – pomimo ambitnych zamierzeń w okresie 2014–2020 nadal występowały przeszkody”	4

Prokuratura Europejska

2021/C 439/05	Decyzja Kolegium Prokuratury Europejskiej z dnia 11 Sierpnia 2021 r. zmieniająca i uzupełniająca regulamin wewnętrzny Prokuratury Europejskiej oraz decyzję w sprawie stałych izb	5
---------------	---	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2021/C 439/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10495 – WP/AP/T-Mobile Netherlands) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

2021/C 439/07	Zgłoszenie koncentracji (Sprawa M.10407 – AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 11
---------------	--

INNE AKTY

Komisja Europejska

2021/C 439/08	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 13
---------------	--

2021/C 439/09	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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 19
---------------	--

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾**28 października 2021 r.**

(2021/C 439/01)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1593	CAD	Dolar kanadyjski	1,4325
JPY	Jen	131,70	HKD	Dolar Hongkongu	9,0167
DKK	Korona duńska	7,4391	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6146
GBP	Funt szterling	0,84373	SGD	Dolar singapurski	1,5623
SEK	Korona szwedzka	9,9690	KRW	Won	1 357,69
CHF	Frank szwajcarski	1,0656	ZAR	Rand	17,5553
ISK	Korona islandzka	149,60	CNY	Yuan renminbi	7,4169
NOK	Korona norweska	9,7468	HRK	Kuna chorwacka	7,5155
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 468,73
CZK	Korona czeska	25,709	MYR	Ringgit malezyjski	4,8111
HUF	Forint węgierski	363,33	PHP	Peso filipińskie	58,717
PLN	Złoty polski	4,6192	RUB	Rubel rosyjski	81,6042
RON	Lej rumuński	4,9495	THB	Bat tajlandzki	38,547
TRY	Lir turecki	11,1435	BRL	Real	6,4798
AUD	Dolar australijski	1,5411	MXN	Peso meksykańskie	23,5842
			INR	Rupia indyjska	86,8032

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

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

(2021/C 439/02)

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

Określone poniżej progi finansowe w przeliczeniu na waluty krajowe zostały obliczone w oparciu o średnie dzienne wartości tych walut, wyrażone w euro, w okresie 24 miesięcy kończącym się ostatniego dnia sierpnia 2021 r. Te zmienione wartości obowiązują od dnia 31 grudnia 2021 r.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN lew bułgarski	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK korona czeska	26,0958	391 438	782 875	1 304 792	3 914 376
DKK korona duńska	7,4509	111 764	223 528	372 547	1 117 641
GBP funt brytyjski	0,8778	13 167	26 333	43 889	131 666
HRK kuna chorwacka	7,5200	112 799	225 599	375 998	1 127 994
HUF forint węgierski	349,9789	5 249 684	10 499 368	17 498 947	52 496 842
PLN złoty polski	4,4536	66 804	133 607	222 679	668 037
RON lej rumuński	4,8482	72 723	145 446	242 410	727 230
SEK korona szwedzka	10,4034	156 051	312 102	520 170	1 560 510

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 10.2.2009, s. 1.

TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

Sprawozdanie roczne dotyczące agencji UE za rok budżetowy 2020

(2021/C 439/03)

W dniu 29 października 2021 r. Europejski Trybunał Obrachunkowy opublikuje sprawozdanie roczne dotyczące agencji UE za 2020 r. wraz z odpowiedziami agencji.

Sprawozdanie będzie dostępne na stronie internetowej Trybunału do bezpośredniego wglądu oraz w formie pliku do pobrania od godz. 9.00 dnia 29 października 2021 r. pod adresem:

<https://www.eca.europa.eu/pl/Pages/DocItem.aspx?did=59697>

Sprawozdanie specjalne nr 24/2021**„Finansowanie oparte na wynikach w obszarze polityki spójności – pomimo ambitnych zamierzeń w okresie 2014–2020 nadal występowały przeszkody”**

(2021/C 439/04)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji sprawozdania specjalnego nr 24/2021 pt. „Finansowanie oparte na wynikach w obszarze polityki spójności – pomimo ambitnych zamierzeń w okresie 2014–2020 nadal występowały przeszkody”.

Sprawozdanie 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

PROKURATURA EUROPEJSKA

DECYZJA KOLEGIUM PROKURATORY EUROPEJSKIEJH

z dnia 11 Sierpnia 2021 r.

zmieniająca i uzupełniająca regulamin wewnętrzny Prokuratury Europejskiej oraz decyzję w sprawie stałych izb

(2021/C 439/05)

Kolegium Prokuratury Europejskiej (EPPO),

uwzględniając rozporządzenie Rady (UE) 2017/1939 z dnia 12 października 2017 r. wdrażające wzmocnioną współpracę w zakresie ustanowienia Prokuratury Europejskiej (zwane dalej „rozporządzeniem w sprawie EPPO”), w szczególności jego art. 21 lit. c),

uwzględniając wniosek sporządzony przez Europejskiego Prokuratora Generalnego,

a także mając na uwadze, co następuje:

1. Na posiedzeniu nadzwyczajnym dnia 9 czerwca 2021 r. kolegium uznało za konieczne ustanowienie szczególnych zasad dotyczących wyjątkowych przypadków przewidzianych w art. 28 ust. 4 rozporządzenia.
2. Na wniosek Europejskiego Prokuratora Generalnego grupa robocza kolegium opracowała nowe przepisy wykonawcze do art. 28 ust. 4 rozporządzenia i przedłożyła je Europejskiemu Prokuratorowi Generalnemu w celu sporządzenia wniosku dotyczącego decyzji kolegium zmieniającej i uzupełniającej regulamin wewnętrzny.
3. Zmiany w regulaminie wewnętrznym wiążą się z niewielkimi poprawkami do decyzji 015/2020 kolegium EPPO z dnia 25 listopada 2020 r. w sprawie stałych izb.
4. Zgodnie z art. 70 regulaminu wewnętrznego Prokurator Generalny Unii Europejskiej przekazał kolegium dnia 12 lipca 2021 r. uzasadnioną propozycję zmian.
5. Na posiedzeniu w dniu 11 sierpnia 2021 r. kolegium przeanalizowało wniosek opracowany przez Prokuratora Generalnego Unii Europejskiej.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zmiany i uzupełnienia regulaminu wewnętrznego

W decyzji 003/2020 kolegium EPPO z dnia 12 października 2020 r. w sprawie regulaminu wewnętrznego Prokuratury Europejskiej wprowadza się następujące zmiany i uzupełnienia:

- I. W art. 19 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany i uzupełnienia:

„1. W decyzji w sprawie stałych izb ustanawia się system przydzielania spraw stałym izbom. System ten opiera się na losowym, automatycznym i naprzemiennym przydzielaniu spraw stałym izbom, których stałym członkiem nie jest nadzorujący prokurator europejski, zgodnie z kolejnością rejestracji każdej nowej sprawy oraz zapewnia równomierny podział obciążenia pracą między stałe izby. Sprawę niezwłocznie po jej zarejestrowaniu przydziela się losowo

stałej izbie, której stałym członkiem nie jest nadzorujący prokurator europejski. W celu przejścia sprawę przydziela się losowo stałej izbie, która ma wyznaczone posiedzenie między trzecim a piątym dniem od zarejestrowania sprawy.”

II. W art. 39 ust. 1 i 2 wprowadza się następujące zmiany:

„1. Wszystkie informacje zarejestrowane zgodnie z art. 38 ust. 1 podlegają weryfikacji zainteresowanego delegowanego prokuratora europejskiego lub prokuratora europejskiego w celu oceny, czy istnieją podstawy do wykonywania właściwości EPPO.

2. Po otrzymaniu powiadomienia z systemu zarządzania sprawami zgodnie z art. 38 ust. 5 prokurator europejski przydziela weryfikację delegowanemu prokuratorowi europejskiemu. Prokurator europejski może dokonać weryfikacji osobiście w sytuacjach, o których mowa w art. 28 ust. 4 rozporządzenia. Proces przydziału weryfikacji określa prokurator europejski, który może uwzględnić przydział oparty na zasadach, w tym w przypadkach, gdy delegowany prokurator europejski uzyskał informacje z urzędu.”

III. W art. 40 ust. 3–7 wprowadza się następujące zmiany:

„3. Weryfikację przeprowadza się z wykorzystaniem wszystkich źródeł informacji dostępnych EPPO, a także wszelkich źródeł dostępnych zainteresowanemu prokuratorowi europejskiemu lub delegowanemu prokuratorowi europejskiemu, zgodnie z mającym zastosowanie prawem krajowym, w tym źródeł dostępnych prokuratorowi w inny sposób, jeżeli działa on w ramach funkcji krajowej. Prokurator europejski lub delegowany prokurator europejski, odpowiednio, może korzystać z personelu EPPO do celów weryfikacji. W stosownych przypadkach EPPO może konsultować się i wymieniać informacje z instytucjami, organami, urzędami lub agencjami Unii, a także z organami krajowymi, z zastrzeżeniem ochrony integralności ewentualnego przyszłego postępowania przygotowawczego.

4. Delegowany prokurator europejski lub, w zależności od przypadku, prokurator europejski finalizuje weryfikację związaną z przejściem postępowania przygotowawczego co najmniej 2 dni przed upływem terminu określonego w art. 27 ust. 1 rozporządzenia. Weryfikację związaną ze wszczęciem postępowania przygotowawczego finalizuje się nie później niż 20 dni po jej przydzieleniu.

5. W przypadkach, w których zadanie weryfikacji przydzielono delegowanemu prokuratorowi europejskiemu, jeżeli delegowany prokurator europejski nie sfinalizuje weryfikacji dotyczącej ewentualnego wszczęcia postępowania przygotowawczego w wyznaczonym terminie lub poinformuje o swojej niezdolności do sfinalizowania weryfikacji w przewidywanym terminie, informacje o tym fakcie przekazuje się prokuratorowi europejskiemu, który – jeśli uzna to za stosowne – przedłuża dostępny czas lub wydaje odpowiednie polecenia delegowanemu prokuratorowi europejskiemu.

6. Jeżeli dotyczy to decyzji w sprawie przejścia, delegowany prokurator europejski lub, w zależności od przypadku, prokurator europejski może zwrócić się do Europejskiego Prokuratora Generalnego o przedłużenie terminu niezbędnego na przyjęcie decyzji w sprawie przejścia o maksymalnie 5 dni.

7. Jeżeli zainteresowany prokurator europejski lub delegowany prokurator europejski nie wyda decyzji w terminie, traktuje się to jako brak zgody na przejście sprawy i odpowiednio stosuje się art. 42.”

IV. W art. 40 po ustępie 7 dodaje się nowy ustęp 7a o następującej treści:

„7a. Jeżeli weryfikacji dokonuje prokurator europejski, po dokonaniu wstępnej oceny informacji dla celów art. 26, 27 i 28 ust. 4 rozporządzenia, prokurator europejski, co do zasady, w ciągu 24 godzin przydziela sprawę delegowanemu prokuratorowi europejskiemu w celu przeprowadzenia postępowania zgodnie z art. 41 lub 42.

W sytuacjach, w których prokurator europejski uważa, że warunki przewidziane w art. 28 ust. 4 rozporządzenia zostały spełnione, postępuje on bez zbędnej zwłoki zgodnie z art. 52 ust. 1 i 2. W takich sytuacjach, jeżeli prokurator europejski uzyskał zgodę właściwej stałej izby na samodzielne prowadzenie postępowania przygotowawczego, podejmuje uzasadnioną decyzję o wszczęciu postępowania przygotowawczego lub osobistym przejęciu sprawy i otwarciu akt sprawy zgodnie z art. 41 ust. 1. Jeżeli nie udzielono zgody, nadzorujący prokurator europejski bez zbędnej zwłoki przydziela sprawę delegowanemu prokuratorowi europejskiemu.”

V. W art. 41 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

„1. Jeżeli po przeprowadzeniu weryfikacji EPPO zdecyduje o wykonaniu swojej właściwości poprzez wszczęcie postępowania przygotowawczego lub przejęcie sprawy, otwiera się akta sprawy i przypisuje się im numer identyfikacyjny w katalogu akt sprawy (zwanym dalej »katalogiem«). Stały link do powiązanej rejestracji na mocy art. 38 ust. 1 powyżej jest automatycznie tworzony przez system zarządzania sprawami.”

VI. W art. 41 ust. 2 ostatnim akapicie wprowadza się następujące zmiany:

„Kategorie danych osobowych, o których mowa powyżej w lit. a) ppkt (x)–(xv), wprowadza się do katalogu wyłącznie w takim zakresie, w jakim jest to wykonalne, z uwzględnieniem interesu operacyjnego i dostępnych zasobów. Odniesienie w katalogu jest aktualizowane w trakcie badania akt sprawy. W ramach systemu zarządzania sprawami okresowo powiadamia się zainteresowanego prokuratora europejskiego i delegowanego prokuratora europejskiego, jeżeli pewne kategorie informacji nie zostały wpisane do katalogu.”

VII. W art. 41 ust. 3 wprowadza się następujące zmiany:

„3. W ramach systemu zarządzania sprawami powiadamia się nadzorującego prokuratora europejskiego, stałą izbę oraz Europejskiego Prokuratora Generalnego.”

VIII. W art. 41 ust. 4 wprowadza się następujące zmiany:

„4. W przypadku gdy delegowany prokurator europejski lub prokurator europejski prowadzący sprawę zgodnie z art. 28 ust. 4 rozporządzenia uzna, że w celu zachowania integralności postępowania przygotowawczego konieczne jest tymczasowe odroczenie obowiązku informowania organów, o których mowa w art. 25 ust. 5, art. 26 ust. 2 i art. 26 ust. 7 rozporządzenia, niezwłocznie informuje o tym stałą izbę monitorującą. Izba ta może zgłosić sprzeciw wobec tej decyzji i polecić delegowanemu prokuratorowi europejskiemu lub, w stosownych przypadkach, prokuratorowi europejskiemu działającemu na podstawie art. 28 ust. 4 rozporządzenia, aby natychmiast przystąpił do odpowiedniego zgłoszenia.”

IX. W art. 42 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:

„1. Jeżeli po przeprowadzeniu weryfikacji delegowany prokurator europejski postanowi nie wszcząć postępowania przygotowawczego lub odstąpić od przejęcia sprawy, odnotowuje przyczyny takiej decyzji w rejestrze. O tej decyzji powiadamia się przydzielającego prokuratora europejskiego, a ponowne rozpatrzenie tej decyzji przydziela się właściwej stałej izbie.”

X. W art. 43 ust. 1 i 2 wprowadza się następujące zmiany:

„1. Niezależnie od możliwości przydziału sprawy innemu prokuratorowi zgodnie z art. 49 i bez uszczerbku dla art. 28 ust. 4 rozporządzenia delegowany prokurator europejski, który podjął decyzję o wszczęciu lub przejęciu postępowania przygotowawczego, zajmuje się również rozpatrzeniem tej sprawy.

2. Jeżeli zezwala na to prawo krajowe, prokurator europejski może wyznaczyć jednego delegowanego prokuratora europejskiego lub większą ich liczbę z tego samego państwa członkowskiego do prowadzenia postępowania przygotowawczego równoległe z delegowanym prokuratorem europejskim prowadzącym sprawę. Zainteresowany prokurator europejski może prowadzić śledztwo, jeżeli spełniono warunki przewidziane w art. 28 ust. 4 rozporządzenia.”

XI. W art. 52 wprowadza się następujące zmiany i uzupełnienia:

„Artykuł 52

Postępowania przygotowawcze prowadzone przez prokuratora europejskiego

1. Jeżeli po zarejestrowaniu przez EPPO informacji zgodnie z art. 24 rozporządzenia zainteresowany prokurator europejski uzna, że powinien prowadzić postępowanie przygotowawcze osobiście, przed podjęciem uzasadnionej decyzji zgodnie z art. 28 ust. 4 akapit pierwszy lit. a), b) lub c) rozporządzenia zwraca się o zgodę stałej izby za pośrednictwem systemu zarządzania sprawami.

2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1, zawiera powody, dla których postępowanie przygotowawcze powinno zostać przeprowadzone przez danego nadzorującego prokuratora europejskiego, co pozwala stałej izbie ocenić, czy spełniono warunki przewidziane w art. 28 ust. 4 rozporządzenia.
3. Stała izba może wymagać wyjaśnień od zainteresowanego prokuratora europejskiego i, jeżeli wyznaczono delegowanego prokuratora europejskiego, od zainteresowanego delegowanego prokuratora europejskiego prowadzącego sprawę.
4. Jeżeli stała izba udzieliła zgody, nadzorujący prokurator europejski rejestruje decyzję w systemie zarządzania sprawami, w ramach którego powiadamia się zainteresowanego delegowanego prokuratora europejskiego, jeżeli został wcześniej wyznaczony. O decyzji powiadamia się również organy krajowe.
5. Jeżeli prokurator europejski podjął decyzję zgodnie z art. 28 ust. 4 lit. a) lub b) rozporządzenia przed wyznaczeniem prokuratora delegowanego, przejmuje on wszystkie zadania delegowanego prokuratora europejskiego.
6. W przypadku gdy prokurator europejski osobiście prowadzi postępowanie przygotowawcze, art. 44 stosuje się odpowiednio.”

Artykuł 2

Zmiana decyzji kolegium EPP0 015/2020 w sprawie stałych izb

W art. 4 lit. a) wprowadza się następujące zmiany:

- „a) Po rejestracji sprawy zautomatyzowany system zarządzania sprawami EPP0 przydziela ją losowo stałej izbie, której stałym członkiem nie jest nadzorujący prokurator europejski. W celu przejęcia sprawę niezwłocznie przydziela się losowo stałej izbie, która ma wyznaczone posiedzenie między trzecim a piątym dniem od zarejestrowania sprawy i której stałym członkiem nie jest nadzorujący prokurator europejski.”

Artykuł 3

Wejście w życie i przepisy przejściowe

1. Niniejsza decyzja wchodzi w życie trzydziestego dnia po jej przyjęciu przez kolegium Prokuratury Europejskiej (EPP0).
2. Do czasu pełnego włączenia zmian wprowadzonych niniejszą decyzją do funkcji technicznych zautomatyzowanego systemu zarządzania sprawami, jednak nie później niż w terminie trzech miesięcy od wejścia w życie niniejszej decyzji, losowy przydział spraw do stałych izb może odbywać się ręcznie, w drodze losowania.

Sporządzono w Luksemburgu dnia 11 sierpnia 2021 r.

W imieniu kolegium
Danilo CECCARELLI
Zastępca Europejskiego Prokuratora Generalnego

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.10495 – WP/AP/T-Mobile Netherlands)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 439/06)

1. W dniu 22 października 2021 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Warburg Pincus LLC („WP”, Stany Zjednoczone),
- Apax Partners LLP („AP”, Zjednoczone Królestwo),
- T-Mobile Netherlands Holding B.V. („T-Mobile Netherlands”, Niderlandy), obecnie kontrolowane wyłącznie przez przedsiębiorstwo Deutsche Telekom AG.

Przedsiębiorstwa WP i AP przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem T-Mobile Netherlands.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów.

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

- w przypadku przedsiębiorstwa WP: przedsiębiorstwo z siedzibą w Nowym Jorku, działające na skalę światową na niepublicznym rynku kapitałowym. Jego spółki portfelowe prowadzą działalność w różnych sektorach, takich jak sektor konsumencki, energetyka, usługi finansowe, opieka zdrowotna, usługi przemysłowe i biznesowe, sektor technologii, media i telekomunikacja;
- w przypadku przedsiębiorstwa AP: świadczenie usług doradztwa inwestycyjnego na rzecz funduszy *private equity* inwestujących w różne sektory przemysłu, takie jak sektor technologii i telekomunikacja, opieka zdrowotna, usługi finansowe i przemysłowe oraz handel detaliczny, sektor konsumencki i rekreacja; oraz
- w przypadku przedsiębiorstwa T-Mobile Netherlands: świadczenie usług telefonii stacjonarnej i komórkowej na rzecz klientów indywidualnych i biznesowych, a także usług hurtowego dostępu w Niderlandach.

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.

⁽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.

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.10495 – WP/AP/T-Mobile Netherlands

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 koncentracji
(Sprawa M.10407 – AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2021/C 439/07)

1. W dniu 18 października 2021 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- American Industrial Partners Capital Fund VII, LP (Stany Zjednoczone), funduszu inwestycyjnego zarządzanego przez American Industrial Partners (łącznie określanego jako „AIP”) oraz
- Alvance Aluminium Dunkerque SAS i Alvance Aluminium Service SAS (łącznie „Alvance Dunkerque Target Business”, Francja).

Przedsiębiorstwo AIP przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Alvance Dunkerque Target Business. Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

Tę samą koncentrację zgłoszono już Komisji dnia 16 lipca i 26 lipca 2021 r., ale zgłoszenie zostało następnie wycofane, odpowiednio, dnia 19 lipca i 27 sierpnia 2021 r.

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

- AIP jest przedsiębiorstwem działającym na niepublicznym rynku kapitałowym, które koncentruje się na zakupie i ulepszaniu przedsiębiorstw przemysłowych;
- Alvance Dunkerque Target Business jest producentem aluminium pierwotnego, który prowadzi hutę aluminium w Loon-Plage w pobliżu Dunkierki (Francja).

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 koncentracji.

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

M.10407 – AIP/Alvance Dunkerque Target Business

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:

⁽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.

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 439/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

PRZEKAZANIE INFORMACJI O ZMIANIE STANDARDOWEJ ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„Drăgășani”

PDO-RO-A0286-AM01

Data przekazania informacji: 9 sierpnia 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie nowej odmiany winorośli jako głównej odmiany

Do wykazu zatwierdzonych odmian jako odmianę główną dodano rumuńską odmianę winorośli alutus.

W rezultacie zmieniono rozdział 4 specyfikacji oraz pkt 5 i 7 jednolitego dokumentu.

Alutus jest rumuńską odmianą stworzoną w stacji badawczej Drăgășani zajmującej się uprawą winorośli i produkcją wina; wprowadzenie tej odmiany do uprawy daje wyznaczonemu obszarowi większą możliwość wykorzystania charakterystycznych cech winiarskich obszaru Drăgășani związanych z winami gatunkowymi.

Stacja badawcza stworzyła odmianę alutus i monitorowała postępy w jej wprowadzaniu; w warunkach typowych dla obszaru Drăgășani odmianę tę można w wystarczającym stopniu dostosować, aby osiągnąć jakość ChNP. Alutus – rumuńska odmiana, która dołącza do innych odmian uprawianych na tym obszarze i daje dobre wyniki w produkcji win wysokiej jakości – zwiększa renomę ChNP „Drăgășani” przez zwiększenie różnorodności asortymentu oraz oddanie złożoności cennych odmian krajowych.

Odmiana alutus występuje na glebach szkieletowych; wykorzystuje bardzo dobre warunki glebowe i ma owoce, z których produkowane są pełne wina o wyraźnej strukturze i silnym aromacie owoców leśnych i suszonych śliwek, o jasnoczerwonej barwie, pełnym i ekstraktywnym smaku oraz umiarkowanej ilości garbników.

2. Zmiana wydajności produkcji wina w celu odzwierciedlenia jej wzrostu

Wydajność produkcji wina została zwiększona do poziomu nieprzekraczającego 14 000 kg/ha w momencie pełnej dojrzałości zbieranych winogron oraz do maksymalnej wartości 112 hl/ha uzyskanego wina.

W rezultacie zmieniono rozdziały 5 i 6 specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu.

Wnioskowana zmiana wydajności produkcji wina z hektara jest konieczna dla obszaru objętego ChNP „Drăgășani”, ponieważ w ostatnich latach osiągnięto postępy w produkcji: wzrost plonów winogron w momencie pełnej dojrzałości zbiorów oraz przy późniejszych zbiorach ze względu na zmiany w nowych strukturach winnic, ze względu na czynnik biotyczny (struktura klonalna, kłącze) oraz ze względu na czynnik enologiczny (wykorzystanie nowych technologii produkcji wina).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wskutek szeroko zakrojonych projektów rekonwersji i restrukturyzacji na tym obszarze istotnie zmieniło się zagęszczenie winnic. Podczas gdy wcześniejsze, wykarczowane winnice charakteryzowały się gęstością 2 800–3 200 roślin na hektar, to na nowo utworzonych plantacjach sadi się ponad 4 545 roślin na hektar: znacznie wzrosła gęstość nasadzeń w młodych winnicach w porównaniu z gęstością wcześniejszych plantacji, co również doprowadziło do wyższych plonów winogron.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Drăgășani

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina białe/różowe

Te wina mają świeży kwiatowy zapach, słomkowożółtą barwę z zielonkawożółtymi, bladłososiovymi/bladoróżowymi odcieniami, aromat wanilii, dojrzewających winogron, świeżego masła, intensywnego czarnego bzu, kwiatów winorośli, kwiatów akacji, miodu, gałki muszkatołowej. W smaku tych win czuć nieco migdały, a także świeżość, pełnię i długotrwały posmak. Zdecydowaną większość win białych uznaje się za wina lekkie z dużą kwasowością. Wina te są kwasowe, rześkie, mają owocowy smak, charakter, równowagę, a także bardzo często aromat dojrzałych owoców.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,00
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

2. *Analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina czerwone

Smak – wyraźna struktura tanin, złożony, trawiasty smak, aromat owoców leśnych, porzeczek i przypraw, a także aromat dojrzałych owoców leśnych, suszonych sliwek i gorzkich wiśni.

Barwa ciemna rubinowoczerwona, rubinowoczerwona o umiarkowanej intensywności, czerwona barwa granatu, klarowna i jasna.

Smak – aksamitne wina o dobrze dopasowanej kwasowości, z długotrwałym, zrównoważonym i zaokrąglonym posmakiem.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	15,00
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12,00
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Oдноśne ograniczenia dotyczące produkcji wina

Zakazane jest słodzenie win objętych ChNP „Drăgășani”.

2. Cechy charakterystyczne i praktyki uprawy

Praktyki uprawy

W nowo utworzonych winnicach gęstość nasadzeń wynosi 4 132–5 500 roślin na hektar. W innych winnicach minimalna dopuszczalna gęstość wynosi 3 200 roślin na hektar.

System uprawy jest niezabezpieczony lub częściowo zabezpieczony, z zastosowaniem systemu formowania winorośli Guyota, pojedynczego lub dwustronnego kordonu, przycinania z regularnym zastąpieniem. System przycinania będzie długi lub mieszany o wydajności 9–13 kiści/mp.

Uprawy będą nawożone przy użyciu nawozów chemicznych w umiarkowanych dawkach, uzależnionych od właściwości fizyko-chemicznych gleby (mapa agrochemiczna), przy zachowaniu optymalnego stosunku N, P, K, który odgrywa ważną rolę w formowaniu różnych elementów uprawy (cukrów, kwasowości, antocyjanów, aromatów).

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. przy pełnej dojrzałości zbiorów, crâmpoșie selecționată

14 000 kilogramów winogron z hektara

2. przy pełnej dojrzałości zbiorów, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. przy pełnej dojrzałości zbiorów, tămăioasă românească, muscat ottonel, negru de Drăgășani

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. przy pełnej dojrzałości zbiorów, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

10 000 kilogramów winogron z hektara

5. przy pełnej dojrzałości zbiorów, crâmpoșie selecționată

112 hektolitrow z hektara

6. przy pełnej dojrzałości zbiorów, fetească regală, riesling italian, sauvignon, pinot gris, chardonnay

96 hektolitrow z hektara

7. przy pełnej dojrzałości zbiorów, tămăioasă românească, muscat ottonel, negru de Drăgășani

96 hektolitrów z hektara

8. przy pełnej dojrzałości zbiorów, novac, burgund mare, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, fetească neagră, alutus

75 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Okręg Vâlcea:

— Gmina miejska Drăgășani – w tym miejscowości Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;

— Gmina Ștefănești – wioski Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;

— Gmina Șutești – wioski Racu, Izvorașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;

— Gmina Prundeni – wioski Prundeni, Călina, Zăvideni;

— Gmina Orlești – wioski Orlești, Silea, Scaioși, Procopoia;

— Gmina Crețeni – wioski Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;

— Gmina Gușoeni – wioski Gușoeni, Măgureni, Spârteni, Gușoianca, Burdălești;

— Gmina Lungești – wioski Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stănești-Lunca.

Okręg Olt:

— Gmina Cârlogani – wioski Cârlogani, Cepari;

— Gmina Strejști – wioski Strejștii de Sus, Colibași;

— Gmina Pleșoiu – wioski Schitu din Deal.

Do kontrolowanej nazwy pochodzenia „DRĂGĂȘANI” dodać można następujące nazwy pojedynczych winnic: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPĂRLENI.

7. Główne odmiany winorośli

Alutus N

Burgund mare N – grosser burgunder, grossburgunder, blaufrankisch, kekfrankos, frankovka, limberger

Cabernet sauvignon N – petit vidure, bourdeos tinto

Chardonnay B – gentil blanc, pinot blanc chardonnay

Crămpoșie selecționată B

Fetească neagră N – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, pășărească neagră, coada rândunicii

Fetească regală B – königliche mädchentraube, königsast, ktralyleanka, dănășană, galbenă de ardeal

Merlot N – bigney rouge

Muscat ottonel B – muscat ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot gris G – affumé, grau burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio, ruländer

Pinot noir N – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter, klävner, morillon noir

Riesling italian B – olasz riesling, olaszriesling, welschriesling

Sauvignon B – sauvignon verde

Syrah N – shiraz, petit syrah

Tămâioasă românească B – rumänische weihrauchtraube, tamianka

8. Opis związku lub związków

Związek z wyznaczonym obszarem

Winnica Drăgășani rozciąga się od Subcarpații Getici na północy po Campia Romana na południu i południowym wschodzie, pomiędzy 44°30' a 44°55' szerokości geograficznej północnej oraz pomiędzy 23°55' a 24°15' długości geograficznej wschodniej. Winnice rozciągają się na długości około 50 km między gminami miejskimi Strejști na południu i Ionești na północy, przy czym szerokość obszaru waha się w wymiarze wschód-zachód na długości około 30 km.

Administracja – winnice znajdują się w okręgach Vâlcea i Olt.

Teren charakteryzuje się tym, że pomiędzy rzekami znajdują się szczyty, do których prowadzą strome zbocza równoległe do rzeki Olt w kierunku od północy do południa. Wysokość wzgórz z winnicami wzrasta z południa (Oporelu 193 m) do północy (Scundu 463 m), co powoduje różną ekspozycję korzystną dla uprawy winorośli.

Litologia – podłoże skalne na zboczach i grzbietach wzgórz zasadniczo składa się na przemian z gliny, marglu i piasków trzeciorzędowych, natomiast w dolinie rzeki Olt – z mułu o różnej teksturze.

Gleby – warunki glebowe na tej płycie charakteryzują się obecnością białych gleb płowych, gleb stagnoglejowych oraz brunatnych gleb płowych (bielicowych). Na wąskich, dobrze odwodnionych górnych partiach zboczy i tarasów ukształtowały się brunatne iluwialne gleby gliniaste. Na zboczach znajdują się brunatne gleby eu-mezobotyczne i regosole. Na tarasach w południowej części winnicy występują czerwone i brunatne.

Dominującym systemem hydrograficznym jest rzeka Olt – główny zbiornik odbierający nadmiar opadów ze wzgórz w dolinach je oddzielających.

Klimat jest kontynentalny-umiarkowany, z chłodną zimą i gorącym latem, a przy tym występują umiarkowane wschodnioeuropejskie warunki ekstremalne i pewne wpływy śródziemnomorskie. Średnia roczna temperatura (11,3 °C), umiarkowane opady (642 mm rocznie) oraz nasłonecznienie w sezonie wegetacyjnym (1520 godzin) tworzą warunki klimatyczne sprzyjające uprawie winorośli i mają bezpośredni wpływ na jakość zbiorów. Wina uzyskane z pojedynczych winnic Deal Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești i Gușoeni charakteryzują się wyjątkową jakością win aromatycznych z odmian tămâioasă românească i sauvignon. Wyróżniają się też wina czerwone z odmiany pinot noir.

Przeważające gleby: gleby płowe i brunatne gleby płowe, wraz z warunkami termicznymi, umożliwiają i wspierają uprawę odmian winogron na wino białe, zwłaszcza: sauvignon, crămposie selecționată, tămâioasă românească; a także odmian na wino czerwone: negru de Drăgășani, novac i pinot noir.

Wszystkie te warunki glebowo-klimatyczne sprzyjają uprawie winorośli i tworzeniu win o wyjątkowej jakości i charakterystycznych cechach obszaru Drăgășani. Produkcja winogron przy użyciu par, odpowiednio rozmieszczonych lato-rośli/kłaczy, odpowiednio do „przeznaczenia” gruntu, może dawać znakomite wyniki w produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Na wysokości ponad 400 m winnice są rozmieszczone na leśnych glebach brunatnych i czerwonawobrunatnych, glebach bielicowych, bogatych w wapień i położonych na aluwialnych żwirach.

Winnica Drăgășani jest bardzo zakorzeniona w przeszłości: jej historia sięga okresu Dako-Getów, sprzed około 2 000 lat. Według legendy nazwa odmiany „braghină” nawiązuje do córki Burebisty, a nazwa odmiany „gordan” – do dzielnego wojownika Daciana, którego śmierć była przedmiotem kontrowersji w tamtych czasach, ponieważ w czasie bitwy, w której zginął, miał też wypić kilka pucharów wina.

Istnieją dokumenty dotyczące winorośli Drăgășani pochodzące z XVI i XVII wieku, z okresu panowania Michała Walecznego, który przekazywał liczne darowizny klasztorom posiadającym winnice.

Przed wybuchem plagi filoksery głównymi odmianami stosowanymi w Drăgășani były: crâmpoșie, braghină i gordan, do których dodano tãmãioasã româneascã. Stare wina Drăgășani nie miały bardzo dużej zawartości alkoholu – około 10 % obj. – i były znane ze świeżości wynikającej z uwalniania się dwutlenku węgla, co jest typowe dla win o niepełnej fermentacji, a także ze smaku lekkiego wypieku.

Wina te robiono z późnych zbiorów winogron, z zastosowaniem długiej i łagodnej fermentacji w niskich temperaturach; swoją kwasowość zachowywały one do wczesnej wiosny.

Winnica Drăgășani nie ogranicza się do związku z przeszłością: nowe odmiany i nowoczesne technologie uprawy winorośli i produkcji wina świadczą o tym, że jest ona bardzo dobrze postrzegana współcześnie.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Warunki w zakresie wprowadzania do obrotu

Ramy prawne

określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W przypadku win objętych ChNP „Drăgășani” na etykiecie trzeba wskazać rodzaj wina, w zależności od zawartości cukru (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie).

Link do specyfikacji produktu

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modif_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes.pdf

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2021/C 439/09)

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⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

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

„Raschera”

Nr UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
WŁOCHY
E-mail: info@raschera.com

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP [Stowarzyszenie Ochrony Sera ChNP „Raschera”], tworzone przez producentów sera „Raschera”, jest uprawnione 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. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne: zmiana definicji rodzaju produktu „di Alpeggio” [„z pastwisk górskich”]; dostosowanie związku do zmiany dotyczącej podpuszczki

4. Rodzaj zmiany (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

— Zmiany w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Do opisu masy sera dodaje się następujące zdanie:

„czasami z delikatnym naturalnym żyłkowaniem w pobliżu skórki”.

Chociaż cecha ta występuje tylko w niektórych przypadkach, jest to typowa cecha produktu, bardzo ceniona przez konsumentów, ponieważ uważana jest za oznakę jakości. Często była ona jednak przyczyną uznania sera przez organ kontrolny za niezgodny z wymogami.- W związku z tym postanowiono wyraźnie uwzględnić tę cechę w opisie masy.

Obszar geograficzny

— Zmiana w art. 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu

Dodano gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn.

Za włączeniem gminy Villafranca Piemonte przemawiają względy historyczne. Położenie geograficzne tej gminy jest takie, że graniczy ona z prawie wszystkimi gminami prowincji Cuneo. To sąsiedztwo zawsze oznaczało, że warunki produkcji w tej gminie są takie same jak na obszarze geograficznym „Raschera”.

Metoda produkcji

— Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu – rodzaj podpuszczki

Obecne brzmienie:

„Koagulacja mleka musi odbywać się w temperaturze od około 27 °C do 36 °C przy użyciu płynnej podpuszczki zwierzęcej”.

Nowe brzmienie:

„Koagulacja mleka musi odbywać się w temperaturze od około 27 °C do 38 °C.

Jeżeli stosuje się podpuszczkę zwierzęcą, musi ona zawierać co najmniej 80 % chymozyny.

Można stosować koagulanty niezwierzęce”.

Podwyższenie temperatury koagulacji tłumaczy się faktem, że obecne techniki serowarskie, takie jak dodawanie kultur starterowych, wymagają wyższych temperatur, aby mogły działać jak najlepiej.

Zmiana właściwości podpuszczki wynika z wieloletniego doświadczenia producentów, którzy dzięki zastosowaniu podpuszczki zawierającej co najmniej 80 % chymozyny uzyskują sery o wyższej jakości, przy czym jakość ta jest dłużej zachowana, niż w przypadku serów produkowanych z zastosowaniem podpuszczki o niższej zawartości chymozyny.

Ponadto przewidziano możliwość stosowania podpuszczki niezwierzęcej, aby móc sprostać rosnącemu zapotrzebowaniu konsumentów na tego rodzaju produkty.

— Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu (etapy produkcji, które muszą odbywać się na danym obszarze) – metody solenia

Obecne brzmienie:

„Ser musi być solony na sucho. Zazwyczaj odbywa się to dwukrotnie i może być poprzedzone soleniem w solance”.

Nowe brzmienie:

„Ser jest solony w solance lub poddawany soleniu na sucho”.

Zmiana ta jest poparta badaniem, w ramach którego przeanalizowano wyniki badań przeprowadzonych podczas solenia zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu oraz solenia w solance. Badanie to wykazało, że ser „Raschera” wyprodukowany przy użyciu dwóch różnych metod solenia ma takie same właściwości. Postanowiono zatem pozostawić producentom swobodę wyboru sposobu solenia.

— Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu – dojrzewanie sera „Raschera”

Zmiana ta umożliwi producentom stosowanie na etykietach sformułowania „Oltre quattro mesi” („Ponad cztery miesiące”).

W związku z tym dodaje się następujący tekst:

„Sery, które dojrzewały przez co najmniej 120 dni, mogą być opatrzone napisem »Oltre quattro mesi« na pasku, który można nakleić na papierową etykietę”.

Takie sformułowanie pozwoli na dokładniejszą identyfikację sera „Raschera”, który dojrzewał dłużej niż cztery miesiące, i sprawi, że będzie on natychmiast rozpoznawalny dla konsumenta.

Inne

— Zmiana w art. 3 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu – definicja „Raschera d’Alpeggio”

Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru produkcji, lecz dostosowuje rodzaj produktu „di Alpeggio” do zasad obowiązujących w regionie Piemont.

Obecne brzmienie:

„Obszar produkcji i dojrzewania obejmuje w całości prowincję Cuneo. Okrągły lub kwadratowy ser »Raschera«, produkowany i dojrzewający na wysokości powyżej 900 m n.p.m., z mleka o tym samym pochodzeniu, w gminach Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (tylko obszar Valcasotto), Magliano Alpi (tylko część granicząca z gminą Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent i Roccaforte Mondovì, dojrzewający na całym obszarze administracyjnym tych gmin i wyprodukowany z mleka tego samego pochodzenia, może być opatrzony napisem »di Alpeggio«”.

Nowe brzmienie:

„Obszar produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania sera objętego ChNP »Raschera« obejmuje w całości prowincję Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn. Produkcja i dojrzewanie sera okrągłego lub kwadratowego, objętego ChNP »Raschera d’Alpeggio« odbywa się wyłącznie na terenie gmin: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (tylko obszar Valcasotto), Magliano Alpi (tylko część granicząca z gminą Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent i Roccaforte Mondovì. W przypadku tego rodzaju sera »Raschera« obszary położone na terytorium wyżej wymienionych gmin na wysokości powyżej 900 m n.p.m. są jedynymi miejscami, z których może pochodzić mleko i w których ser może dojrzewać. Nazwą »Raschera d’Alpeggio« określa się ser produkowany w wyniku przetwarzania mleka uzyskanego od zwierząt żywionych trawą w okresie migracji na pastwiska górskie między dniem 1 czerwca a dniem 15 października. Poza wypasem dopuszcza się uzupełnianie diety zwierząt w ilości nieprzekraczającej 10 % suchej masy spożywanej dziennie. W przypadku stad górskich niemigrujących »Raschera d’Alpeggio« jest serem produkowanym w wyniku przetwarzania mleka pochodzącego od zwierząt żywionych trawą, hodowanych na terenach położonych na wysokości powyżej 900 m n.p.m., wyłącznie w wyżej wymienionych gminach, z zachowaniem wyżej wymienionych wymogów dotyczących okresu i żywienia”.

Aby nie doprowadzić do dezorientacji wśród konsumentów, region Piemont określił warunki stosowania na etykiecie napisu „di Alpeggio”. W związku z tym producenci sera „Raschera” dostosowali swoją specyfikację produktu do tych przepisów.

— Zmiana w art. 6 specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu

Zmiana ta dostosowuje zdanie dotyczące podpuszczki do zmienionego przepisu dotyczącego podpuszczki.

Obecne brzmienie:

„[...] stosowanie płynnej podpuszczki zwierzęcej [...]”

Nowe brzmienie:

„[...] wysoka jakość stosowanej podpuszczki i koagulantów [...]”

Zmiana ta gwarantuje, że informacje na temat związku z obszarem geograficznym są zgodne z wnioskowaną zmianą dotyczącą rodzaju podpuszczki, która może być stosowana.

Ponadto w opisie związku z prowincją Cuneo dodano odniesienie do gminy Villafranca Piemonte w prowincji Turyn. Gminę tę dodano do określonego obszaru geograficznego w celu zapewnienia spójności ze związkiem z obszarem geograficznym.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Raschera”

Nr UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Raschera”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3 – Sery

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

„Raschera” to pełnotłusty lub średniopełnotłusty ser prasowany wytwarzany z mleka krowiego (które mogło zostać poddane procesowi sanityzacji), ewentualnie uzupełnionego niewielką ilością mleka owczego lub koziego, czasami częściowo odtłuszczonego poprzez odtłuszczanie powierzchniowe i ewentualnie zaszczerzonego enzymami mleka lub naturalnymi kulturami starterowymi. Produkt ma zastosowanie jako ser stołowy i posiada następujące właściwości:

kształt: cylindryczny lub czworoboczny, o płaskich ściankach,

rozmiary:

— „Raschera” o okrągłym kształcie: średnica 30–40 cm, lekko wypukła boczna ściana o wysokości 6–9 cm,

— „Raschera” o kwadratowym kształcie: każdy bok mierzy 28–40 cm długości, nieregularna boczna ściana o wysokości 7–15 cm,

masa:

— „Raschera” o okrągłym kształcie: 5–9 kg,

— „Raschera” o kwadratowym kształcie: 6–10 kg,

kolor masy: biała lub koloru kości słoniowej,

skórka: cienka, szara lub czerwonawa, posiadająca niekiedy żółtawe przebliski; elastyczna, gładka i regularna; w niektórych przypadkach na bocznej ścianie pojawiają się czerwone plamki, które stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania; niejadalna,

struktura masy: raczej zwarta, elastyczna, z małymi, rozproszonymi i nieregularnymi oczkami, czasami z delikatnym naturalnym żyłkowaniem w pobliżu skórki,

smak: subtelny, delikatny, o typowym zapachu, lekko ostry i wyrazisty, jeżeli ser jest dojrzały,-

zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

Wymiary i masa odpowiadają wartościom rejestrowanym na wczesnym etapie dojrzewania.

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

Paszę bydła i ewentualnie owiec lub kóz stanowią zasadniczo pasze zielone lub konserwowane lub też susz paszowy pochodzący z użytków zielonych lub pastwisk i siano z łąk wieloroślinnych pochodzące głównie z określonego obszaru geograficznego.

Jeżeli stosuje się podpuszczkę zwierzęcą, musi ona zawierać co najmniej 80 % chymozyny. Można stosować koagulanty niezwierzęce.

Nazwą „Raschera d’Alpeggio” określa się ser produkowany w wyniku przetwarzania mleka uzyskanego od zwierząt żywionych trawą w okresie migracji na pastwiska górskie między dniem 1 czerwca a dniem 15 października. Poza wypasem dopuszcza się uzupełnianie diety zwierząt w ilości nieprzekraczającej 10 % suchej masy spożywanej dziennie. W przypadku stad górskich niemigrujących „Raschera d’Alpeggio” jest serem produkowanym w wyniku przetwarzania mleka pochodzącego od zwierząt żywionych trawą, hodowanych na terenach położonych na wysokości powyżej 900 m n.p.m., wyłącznie w wyżej wymienionych gminach, z zachowaniem wyżej wymienionych wymogów dotyczących okresu i żywienia.

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

Bydło mleczne, którego mleko jest przetwarzane na ser „Raschera”, musi znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja i przetwarzanie mleka muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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*

Oznaczenie zgodności składa się z papierowej etykiety (o średnicy 25 cm w przypadku okrągłego kształtu i o boku długości 25 cm w przypadku kwadratowego kształtu, na zielonym tle w przypadku normalnej produkcji i na tle żółtym w przypadku produkcji „górskiej” [„z pastwisk górskich”]) i oznakowania wypalanego w momencie wprowadzania do obrotu na środku powierzchni górnej lub dolnej. Tylko w ten sposób oznakowany i opatrzony taką etykietą produkt można wprowadzać do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Raschera”.

Papierową etykietę można umieścić przy pomocy kleju spożywczego.

Logo sera ChNP „Raschera” ma postać stylizowanej litery „R”. W przypadku „Raschera d’Alpeggio” w stylizowanej literze „R” umieszcza się literę „a”.

Obie te wersje logo umieszcza się na mosiężnych tabliczkach do urządzeń do znakowania. Integralną częścią tych znaków graficznych jest trzycyfrowy numer identyfikacyjny zakładu serowarskiego lub dojrzewalni, umieszczony pod literą „R” lub „R” sera „d’Alpeggio”. To samo logo (bez numeru identyfikacyjnego) umieszcza się następnie na papierowych etykietach i musi się ono znajdować w informacji o zezwoleniu dla produktów porcjowanych.



4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania sera objętego ChNP „Raschera” obejmuje w całości prowincję Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn.

Produkcja i dojrzewanie sera okrągłego lub kwadratowego, objętego ChNP „Raschera d’Alpeggio” odbywa się wyłącznie na terenie gmin: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (tylko obszar Valcasotto), Magliano Alpi (tylko część granicząca z gminą Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent i Roccaforte Mondovì. W przypadku tego rodzaju sera „Raschera” obszary położone na terytorium wyżej wymienionych gmin na wysokości powyżej 900 m n.p.m. są jedynymi miejscami, z których może pochodzić mleko i w których ser może dojrzewać.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Z uwagi na położenie geograficzne – między Morzem Liguryjskim i Niziną Padańską – na pastwiskach w Alpach Nadmorskich występuje klimat deszczowy. Z tego powodu, a także w związku z faktem, że bliskość morza łagodzi nieco temperaturę, obszar ten charakteryzuje się znacznym bogactwem roślinności, a występujące na nim liczne gatunki roślin trawiastych (ponad sto gatunków endemicznych) nadają pastwiskom duże znaczenie botaniczne. Bogactwo i różnorodność zielonki powodują, że mleko pochodzące od zwierząt, które się tam wypasa, zawiera smaki i zapachy typowe i charakterystyczne dla tego obszaru. Na pagórkowaty obszar znajdujący się u podnóża gór i sąsiadującą z nim

równinę Cuneo oddziałuje również morze, którego wpływ, w połączeniu z właściwościami gleby na równinie pochodzenia aluwialnego, sprawia, że gleby stają się lekkie i w naturalny sposób bardzo urodzajne, co pozwala na produkcję zielonki i suszu paszowego wysokiej jakości, bogatych w substancje odżywcze. Podobnie dzięki optymalnemu nasłonecznieniu typu śródziemnomorskiego, które występuje na tym obszarze, jak również dzięki wahaniom temperatury typu kontynentalnego, które łagodzi wspomniany już wpływ morza, kiszonki i uprawy zbożowe stosowane w chowie zwierząt nadają produktowi dużą wartość odżywczą, pozwalając uzyskać do produkcji sera mleko najwyższej jakości. Prowincja Cuneo wyróżnia się od zawsze wspomnianymi już warunkami glebowymi i klimatycznymi, niezwykłymi, legendarnymi umiejętnościami pasterzy i serowarów z licznych małych i średnich zakładów serowarskich rozsianych po równinie Cuneo, jak również faktem, że konsumenci poszukują tradycyjnych produktów, takich jak ser „Raschera”, i je znają. „Raschera” wyróżnia się cienką i elastyczną skórką koloru szarego lub szarozółtawego, który może przechodzić w czerwonawy, w szczególności w przypadku sera typu „d’Alpeggio”, z powodu występowania pleśni; masa jest raczej zwarta i elastyczna i charakteryzuje się małymi, rozproszonymi i nieregularnymi oczkami; smak jest subtelny i delikatny, o charakterystycznym zapachu (zapachy górskich ziół w przypadku sera „d’Alpeggio”), lekko ostry i wyrazisty, jeżeli ser długo dojrzewał. Ponadto kwadratowy kształt sera, który wypiera obecnie kształt okrągły (który stanowi mniej niż 3 % łącznej produkcji), przyczynia się do identyfikacji produktu przez konsumenta.

Szczególne właściwości sera wynikają z wysokiej jakości mleka odbieranego jedynie na obszarze prowincji Cuneo i gminy Villafranca Piemonte w prowincji Turyn, lokalnej techniki przetwarzania i dojrzewania w naturalnych piwnicach lub w komorach klimatycznych, które, odtwarzając wiernie warunki higrometryczne i termiczne naturalnych grot, wpływają znacząco na jakość produktu gotowego.

Ser zawdzięcza swój smak wysokiej jakości mleka. Mleko stosowane do produkcji „Raschera” czerpie bowiem z bogactwa gatunków roślin trawiastych, wśród których znajdują się występujące na przedmiotowym obszarze gatunki endemiczne, którymi żywi się bydło.

Elementy związane z technikami przetwarzania odwołują się do czynnika ludzkiego właściwego dla tego obszaru, a mianowicie do stosowania wysokiej jakości podpuszczki, wykorzystywanej tradycyjnie przez lokalnych producentów do koagulacji mleka, jak również do utrwalonych umiejętności serowarów w zakresie wyrabiania i rozbijania skrzepu. Podczas wyrabiania skrzepu dba się o to, aby go rozbijać aż do otrzymania granulek wielkości ziarna kukurydzy. Sprawny przebieg tego etapu przyczynia się do stworzenia elastycznej struktury i oczek w masie podczas dojrzewania.

Dojrzewanie odbywa się w naturalnych piwnicach lub w komorach klimatycznych, które odtwarzają wiernie warunki higrometryczne i termiczne naturalnych grot. Warunki te wywierają znaczny wpływ na rozwój pleśni na skórce, jak również na grubość i elastyczność tej skórki.

W konsekwencji ponad stuletnia produkcja sera „Raschera”, który był początkowo produktem serowarskim typowym dla pastwisk regionu Mondovì i którego produkcja rozprzestrzeniła się następnie na sąsiednią równinę Cuneo ze względu na przenoszenie się licznych stad, które przeprowadzano po równinie podczas niesprzyjającej pory roku, aby spżywały tam susz paszowy produkowany na miejscu, powoduje, że w szczególności na obszarach wiejskich, jeżeli wspomina się o serze najwyższej jakości, używa się terminu „raschera”.

Te wszystkie elementy sprawiają, że ser „Raschera”, który podbił podniebienia Piemontczyków i całych północnych Włoch, jest produktem poszukiwanym przez cały rok.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na 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 „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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