



### Spis treści

#### I Rezolucje, zalecenia i opinie

##### ZALECENIA

##### **Komisja Europejska**

2023/C 103/01	Zalecenie Komisji z dnia 14 marca 2023 r. Magazynowanie energii – Podstawa zdekarbonizowanego i bezpiecznego systemu energetycznego UE .....	1
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

#### IV Informacje

##### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### **Komisja Europejska**

2023/C 103/02	Kursy walutowe euro – 17 marca 2023 r. ....	6
2023/C 103/03	Komisja administracyjna wspólnot europejskich ds. Zabezpieczenia społecznego pracowników migrujących – Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72 .....	7

#### V Ogłoszenia

##### INNE AKTY

##### **Komisja Europejska**

2023/C 103/04	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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 .....	9
2023/C 103/05	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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 .....	17



## I

(Rezolucje, zalecenia i opinie)

## ZALECENIA

## KOMISJA EUROPEJSKA

## ZALECENIE KOMISJI

z dnia 14 marca 2023 r.

**Magazynowanie energii – Podstawa zdekarbonizowanego i bezpiecznego systemu energetycznego UE**

(2023/C 103/01)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 292,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Komisja przedstawiła Europejski Zielony Ład, strategię mającą na celu m.in. osiągnięcie neutralności klimatycznej do 2050 r <sup>(1)</sup>. W tym kontekście pakiet „Gotowi na 55” <sup>(2)</sup> zmierza do ograniczenia emisji gazów cieplarnianych netto o co najmniej 55 % do 2030 r. Ponadto, w kontekście niesprokowanej inwazji Rosji na Ukrainę i wykorzystywania przez ten kraj dostaw energii do osiągnięcia celów wojennych, w komunikacie <sup>(3)</sup> i planie <sup>(4)</sup> REPowerEU zaproponowano środki mające na celu szybkie wyeliminowanie zależności od rosyjskich paliw kopalnych i rozwiązanie kryzysu energetycznego poprzez przyspieszenie przejścia na czystą energię i połączenie sił w celu osiągnięcia bardziej odpornego systemu energetycznego.
- (2) Biorąc pod uwagę, że wytwarzanie i zużycie energii odpowiada za ponad 75 % emisji gazów cieplarnianych w Unii, dekarbonizacja systemu energetycznego ma kluczowe znaczenie dla osiągnięcia tych celów. Aby osiągnąć cele Unii w zakresie klimatu i energii, system energetyczny przechodzi głęboką transformację charakteryzującą się poprawą efektywności energetycznej, masowym i szybkim wprowadzaniem wytwarzania energii z odnawialnych źródeł energii o zmiennej wydajności, większą liczbą podmiotów, bardziej zdecentralizowanymi, cyfrowymi i wzajemnie połączonymi systemami oraz zwiększoną elektryfikacją gospodarki. Taka transformacja systemu wymaga większej elastyczności, rozumianej jako zdolność systemu energetycznego do dostosowywania się do zmieniających się potrzeb sieci oraz zarządzania zmiennością i niepewnością popytu i podaży we wszystkich stosownych przedziałach czasowych. Modele <sup>(5)</sup> wykazują bezpośredni związek, nierzadko wykładniczy, między potrzebą elastyczności (diennej, tygodniowej i miesięcznej) a wdrażaniem wytwarzania energii ze źródeł odnawialnych. Wskutek powyższego potrzeba elastyczności będzie szczególnie istotna w nadchodzących latach, ponieważ przewiduje się, że udział energii ze źródeł odnawialnych w systemie elektroenergetycznym osiągnie 69 % do 2030 r.

<sup>(1)</sup> COM(2019) 640 final. Europejski Zielony Ład obejmuje również cele wykraczające poza neutralność klimatyczną, takie jak powstrzymanie utraty bioróżnorodności, ograniczenie i wyeliminowanie zanieczyszczeń oraz oddzielenie wzrostu gospodarczego od wykorzystania zasobów poprzez podejście oparte na gospodarce o obiegu zamkniętym.

<sup>(2)</sup> COM(2021) 550 final

<sup>(3)</sup> COM(2022) 108 final.

<sup>(4)</sup> COM(2022) 230 final.

<sup>(5)</sup> Zob. pkt 2.2 dokumentu roboczego służb Komisji SWD(2023) 57.

- (3) Nowe wyzwania operacyjne wymagają również dodatkowych usług w przyszłym systemie elektroenergetycznym (np. bilansowanie i usługi pomocnicze niezależne od częstotliwości <sup>(6)</sup>), aby zapewnić stabilność i niezawodność, a ostatecznie bezpieczeństwo dostaw energii elektrycznej.
- (4) Różne technologie mogą zapewnić systemowi energetycznemu niezbędną elastyczność, należą do nich m.in. magazynowanie energii, odpowiedź odbioru, elastyczność po stronie podaży i połączenia międzysystemowe. W szczególności różne technologie magazynowania energii (np. mechaniczne, termiczne, elektryczne, elektrochemiczne i chemiczne) mogą zapewniać różnorodne usługi w różnych skalach i ramach czasowych. Przykładowo przechowywanie energii cieplnej, w szczególności przechowywanie energii cieplnej na dużą skalę w lokalnych systemach ciepłowniczych, może zapewnić sieci elektroenergetycznej elastyczność i usługi bilansujące, w związku z czym stanowi racjonalne pod względem kosztów rozwiązanie w zakresie zintegrowanego systemu poprzez absorpcję produkcji energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych o zmiennej wydajności (np. energii wiatrowej i słonecznej). Technologie magazynowania energii mogą ponadto stanowić rozwiązanie techniczne zapewniające stabilność i niezawodność.
- (5) Magazynowanie energii w systemie elektroenergetycznym zdefiniowano w art. 2 pkt 59 dyrektywy (UE) 2019/944 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(7)</sup> z uwzględnieniem różnorodnych technologii. W dyrektywie (UE) 2019/944 uregulowano udział magazynowania energii w rynku energii elektrycznej, z uwzględnieniem świadczenia usług w zakresie elastyczności na równych warunkach z innymi zasobami energetycznymi.
- (6) Poza systemem elektroenergetycznym magazynowanie energii, np. przechowywanie energii cieplnej, może na wiele sposobów przyczynić się do funkcjonowania systemu energetycznego. Na przykład magazynowanie energii, które uzupełnia instalacje wytwarzania ciepła i chłodu ze źródeł odnawialnych w ramach indywidualnych i lokalnych systemów ciepłowniczych, umożliwia pokrycie większej części zapotrzebowania na ciepło z niskotemperaturowych źródeł odnawialnych o zmiennej wydajności, takich jak płytka energia geotermalna, energia słoneczna termiczna i energia otoczenia. Promowanie tych systemów ogrzewania opartych na źródłach odnawialnych ma zasadnicze znaczenie dla odejścia od systemów ogrzewania opartych na paliwach kopalnych, w szczególności w budynkach.
- (7) Magazynowanie energii może odegrać kluczową rolę w dekarbonizacji systemu energetycznego, przyczyniając się do integracji systemu energetycznego i bezpieczeństwa dostaw. Zdekarbonizowany system energetyczny będzie wymagał znacznych inwestycji w zdolności magazynowania we wszystkich formach. Technologie magazynowania energii mogą ułatwić elektryfikację poszczególnych sektorów gospodarki, zwłaszcza budynków i transportu. Na przykład poprzez upowszechnienie pojazdów elektrycznych i ich udział w bilansowaniu sieci elektroenergetycznej za pomocą odpowiedzi odbioru (np. dzięki absorpcji nadwyżki energii elektrycznej w okresach wysokiego wytwarzania energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych i niskiego zapotrzebowania na nią). Energię zmagazynowaną w bateriach pojazdów elektrycznych można również skutecznie wykorzystać do zasilania domów i pomocy w stabilizacji sieci.
- (8) Magazynowanie energii, w szczególności „za licznikiem”, może pomóc konsumentom, zarówno gospodarstwom domowym, jak i przemysłowi, w maksymalizacji konsumpcji własnej wytworzonej przez siebie energii ze źródeł odnawialnych, umożliwiając im obniżenie rachunków za energię.
- (9) W przypadku systemów energetycznych, które są połączone w mniejszym stopniu lub nie są ze sobą połączone, takich jak w przypadku wysp, obszarów oddalonych lub regionów najbardziej oddalonych UE, zasoby w zakresie elastyczności, w szczególności magazynowanie energii, mogą znacząco pomóc w odejściu od importowanych paliw kopalnych i w zarządzaniu wysokim poziomem krótkoterminowej i sezonowej zmienności dostaw energii ze źródeł odnawialnych.
- (10) Magazynowanie energii stoi przed wyzwaniami, które mogą wpłynąć na możliwość jego wdrożenia w stopniu niezbędnym do celów istotnego wsparcia transformacji energetycznej. Niektóre z tych wyzwań są związane z potrzebą długoterminowej widoczności i przewidywalności przychodów w celu ułatwienia dostępu do finansowania.
- (11) Unijny rynek energii elektrycznej został zaprojektowany tak, aby już teraz umożliwiał magazynowaniu energii odgrywanie roli na wszystkich rynkach energii elektrycznej. Stanowi to podstawę do łączenia różnych strumieni przychodów (kumulacja przychodów) w celu wsparcia rentowności modelu biznesowego w zakresie magazynowania energii i umożliwienia osiągnięcia maksymalnej wartości dodanej magazynowania energii dla systemu energetycznego.

<sup>(6)</sup> Zgodnie z definicjami w art. 2 pkt 45 i 49 dyrektywy (UE) 2019/944 (Dz.U. L 158 z 14.6.2019, s. 125).

<sup>(7)</sup> Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/944 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie wspólnych zasad rynku wewnętrznego energii elektrycznej oraz zmieniająca dyrektywę 2012/27/UE (Dz.U. L 158 z 14.6.2019, s. 125).

- (12) Wytyczne w sprawie pomocy państwa na ochronę klimatu i środowiska oraz cele związane z energią<sup>(8)</sup> stanowią zachętę dla państw członkowskich do wprowadzenia dodatkowych kryteriów lub elementów w środkach na rzecz bezpieczeństwa dostaw w celu promowania udziału bardziej ekologicznych technologii (lub ograniczenia udziału technologii zanieczyszczających środowisko) niezbędnych do wspierania realizacji celów UE w zakresie ochrony środowiska. Przewiduje się, że takie kryteria lub elementy zwiększą odsetek instalacji magazynowych korzystających ze środków na rzecz bezpieczeństwa dostaw.
- (13) Operatorzy systemów przesyłowych są zobowiązani do uwzględnienia potencjału wykorzystania instalacji magazynowania energii w swoich dziesięcioletnich planach rozwoju sieci<sup>(9)</sup>. Przy planowaniu sieci można nadal opierać się na typowych procesach magazynowania energii – wprowadzanie energii elektrycznej do sieci przy niskim poziomie wytwarzania i zużyciu energii elektrycznej, gdy jest on wysoki. Pobór energii z sieci w godzinach szczytu można zmniejszyć za pomocą odpowiednio zaprojektowanych opłat sieciowych i systemów taryfowych, które wzmacniają wykorzystanie narzędzi elastyczności takich jak magazynowanie energii.
- (14) Współużytkowanie zmagazynowanej energii elektrycznej może przynieść szersze korzyści systemowi poprzez odpowiedź odbioru, gdy odbiorcy końcowi otrzymują odpowiednie sygnały cenowe lub mogą uczestniczyć w systemach elastyczności. Jak przewidziano w dyrektywie (UE) 2019/944, działający wspólnie odbiorcy końcowi nie powinni być narażeni na podwójne opłaty przy świadczeniu usług w zakresie elastyczności na rzecz operatorów systemów korzystających z instalacji magazynowych przed licznikiem.
- (15) Aktualizacja krajowych planów w dziedzinie energii i klimatu na lata 2021–2030, przewidziana w art. 14 rozporządzenia (UE) 2018/1999 w sprawie zarządzania unią energetyczną i działaniami w dziedzinie klimatu<sup>(10)</sup>, powinna obejmować bardziej ambitne cele w zakresie przyspieszenia transformacji ekologicznej i zwiększenia bezpieczeństwa energetycznego zgodnie z pakietem dotyczącym Europejskiego Zielonego Ładu<sup>(11)</sup> i REPowerEU. Aktualizacja krajowych planów w dziedzinie energii i klimatu powinna również obejmować krajowe cele w zakresie zwiększenia elastyczności systemu zgodnie z art. 4 lit. d) pkt 3 tego rozporządzenia. W tych zaktualizowanych planach krajowych należy również przedstawić odpowiednie polityki i środki mające na celu wsparcie potrzeb inwestycyjnych określonych w ramach REPowerEU, a także kluczowego priorytetu, jakim jest ochrona konkurencyjności i atrakcyjności UE w odniesieniu do partnerów globalnych, przy jednoczesnym uwzględnieniu wpływu na środowisko, w szczególności na siedliska i ekosystemy<sup>(12)</sup>. Krajowe plany w dziedzinie energii i klimatu stanowią okazję do rozpoznania synergii między pięcioma wymiarami unii energetycznej<sup>(13)</sup>, w szczególności w odniesieniu do korzyści płynących z magazynowania energii elektrycznej.

#### ZALECA:

- (1) Państwom członkowskim uwzględnić podwójną rolę magazynowania energii (producent–konsument) przy określaniu stosownych ram regulacyjnych i procedur, w szczególności przy wdrażaniu prawodawstwa UE dotyczącego rynku energii elektrycznej, w celu usunięcia istniejących barier. Powyższe obejmuje zapobieganie podwójnemu opodatkowaniu i ułatwianie procedur wydawania pozwoleń<sup>(14)</sup>. Krajowe organy regulacyjne powinny również wziąć pod uwagę taką rolę przy ustalaniu opłat sieciowych i systemów taryfowych, zgodnie z unijnym prawodawstwem.

<sup>(8)</sup> Komunikat Komisji „Wytyczne w sprawie pomocy państwa na ochronę klimatu i środowiska oraz cele związane z energią z 2022 r.”, C/2022/481 (Dz.U. C 80 z 18.2.2022, s. 1).

<sup>(9)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 347/2013 z dnia 17 kwietnia 2013 r. w sprawie wytycznych dotyczących transeuropejskiej infrastruktury energetycznej (Dz.U. L 115 z 25.4.2013, s. 39).

<sup>(10)</sup> Dz.U. L 328 z 21.12.2018, s. 1.

<sup>(11)</sup> [https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal\\_pl](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_pl)

<sup>(12)</sup> Aby osiągnąć cele Europejskiego Zielonego Ładu i przestrzegać zasady „nie szkodzić”, konieczne jest również uwzględnienie szerszych skutków środowiskowych związanych z magazynowaniem energii i zapewnienie rozwiązań w zakresie ich łagodzenia lub neutralizacji.

<sup>(13)</sup> COM(2015) 80.

<sup>(14)</sup> Zob. również zalecenie Komisji (UE) 2022/822 z dnia 18 maja 2022 r. w sprawie przyspieszenia procedur wydawania pozwoleń na projekty dotyczące energii ze źródeł odnawialnych oraz ułatwienia zawierania umów zakupu energii elektrycznej (Dz.U. L 146 z 25.5.2022, s. 132) oraz rozporządzenie Rady (UE) 2022/2577 z dnia 22 grudnia 2022 r. ustanawiające ramy służące przyspieszeniu wdrażania rozwiązań w zakresie energii odnawialnej (Dz.U. L 335 z 29.12.2022, s. 36).

- (2) Państwa członkowskie określają potrzeby swoich systemów energetycznych w zakresie elastyczności w perspektywie krótko-, średnio- i długoterminowej, a w aktualizacjach krajowych planów w dziedzinie energii i klimatu kładą nacisk na cele oraz powiązane polityki i środki, które zmierzają do racjonalnego pod względem kosztów promowania wdrażania magazynowania energii, zarówno w skali przemysłowej, jak i za licznikiem, odpowiedzi odbioru i elastyczności. Państwa członkowskie powinny również ocenić potrzeby w zakresie zdolności produkcyjnych w odniesieniu do odpowiednich technologii magazynowania energii.
- (3) Państwa członkowskie, w szczególności ich krajowe organy regulacyjne, zapewniają, aby operatorzy systemów energetycznych dokonali szczególnej oceny potrzeb ich systemów energetycznych w zakresie elastyczności przy planowaniu sieci przesyłowych i dystrybucyjnych, w tym potencjału magazynowania energii (krótko- i długoterminowego) oraz tego, czy magazynowanie energii może być bardziej opłacalną alternatywą w stosunku do inwestycji w sieć. Powinni oni również wziąć pod uwagę pełny potencjał źródeł elastyczności, w szczególności magazynowania energii, przy ocenie ich zdolności przyłączeniowej (np. uwzględnienie elastycznych umów przyłączeniowych) i przy eksploatacji systemu.
- (4) Państwa członkowskie identyfikują ewentualne luki w finansowaniu krótko-, średnio- i długoterminowego magazynowania energii, w tym poza licznikiem (termicznego i wykorzystującego energię elektryczną) oraz inne instrumenty elastyczności, a w przypadku stwierdzenia potrzeby zapewnienia dodatkowych elastycznych zasobów, aby osiągnąć cele w zakresie bezpieczeństwa dostaw i ochrony środowiska, rozważają potencjalne zapotrzebowanie na instrumenty finansowania zapewniające widoczność i przewidywalność dochodów.
- (5) Państwa członkowskie badają, czy usługi w zakresie magazynowania energii – w szczególności wykorzystanie elastyczności w sieciach dystrybucyjnych i świadczenie usług pomocniczych niezależnych od częstotliwości – są dostatecznie wynagradzane oraz czy operatorzy mogą kumulować przychody pochodzące ze świadczenia szeregu usług.
- (6) Państwa członkowskie powinny rozważyć przetargi konkurencyjne, jeżeli jest to konieczne do osiągnięcia wystarczającego poziomu wykorzystania źródeł elastyczności, aby osiągnąć przejrzyste cele w zakresie bezpieczeństwa dostaw i ochrony środowiska, zgodnie z zasadami pomocy państwa. Należy zbadać potencjalne usprawnienia w projektowaniu mechanizmów zdolności wytwórczych w celu ułatwienia udziału źródeł elastyczności, w tym magazynowania energii, np. poprzez zapewnienie, aby korekcyjne współczynniki dyspozycyjności były odpowiednie w świetle realizowanego celu w zakresie bezpieczeństwa dostaw, zmniejszenie minimalnej kwalifikującej się zdolności i minimalnej wielkości oferty, ułatwienie agregacji, obniżenie limitów emisji CO<sub>2</sub> lub priorytetowe traktowanie bardziej ekologicznych technologii zgodnie z wytycznymi w sprawie pomocy państwa na ochronę klimatu i środowiska oraz cele związane z energią.
- (7) Państwa członkowskie określają wszelkie konkretne działania, regulacyjne i pozaregulacyjne, niezbędne do usunięcia barier we wdrażaniu odpowiedzi odbioru i magazynowania za licznikiem, np. związane z upowszechnieniem elektryfikacji w sektorach zastosowań końcowych w oparciu o odnawialne źródła energii, wprowadzaniem indywidualnej lub zbiorowej konsumpcji własnej oraz dwukierunkowym ładowaniem za pomocą baterii pojazdów elektrycznych.
- (8) Państwa członkowskie przyspieszają wdrażanie instalacji magazynowych i innych narzędzi elastyczności na wyspach, obszarach oddalonych i w regionach najbardziej oddalonych UE o niewystarczającej przepustowości sieci i niestabilnych lub długich połączeniach z główną siecią, na przykład poprzez systemy wsparcia dla elastycznych zasobów niskoemisyjnych, w tym magazynowania, oraz zmieniają kryteria przyłączenia do sieci w celu promowania hybrydowych projektów energetycznych (tj. wytwarzania i magazynowania energii ze źródeł odnawialnych).
- (9) Państwa członkowskie i krajowe organy regulacyjne publikują w czasie rzeczywistym szczegółowe dane dotyczące przeciążenia sieci, ograniczenia produkcji energii ze źródeł odnawialnych, cen rynkowych, energii ze źródeł odnawialnych i zawartości emisji gazów cieplarnianych, a także oddanych do użytku instalacji magazynowania energii, aby ułatwić podejmowanie decyzji inwestycyjnych dotyczących nowych instalacji magazynowania energii.
- (10) Państwa członkowskie nadal wspierają badania naukowe i innowacje w dziedzinie magazynowania energii, w szczególności rozwiązania w zakresie długoterminowego magazynowania energii oraz rozwiązania w zakresie magazynowania łączące energię elektryczną z innymi nośnikami energii, jak również nadal optymalizują istniejące rozwiązania (np. pod względem wydajności, pojemności, czasu trwania, minimalnego śladu klimatycznego i środowiskowego). Należy rozważyć instrumenty ograniczania ryzyka, takie jak programy akceleratorów technologii i specjalne systemy wsparcia, które wspomagają innowacyjne technologie magazynowania energii aż do etapu komercjalizacji.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 marca 2023 r.

*W imieniu Komisji*  
Kadri SIMSON  
*Członek Komisji*

---

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

17 marca 2023 r.

(2023/C 103/02)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0623	CAD	Dolar kanadyjski	1,4584
JPY	Jen	140,57	HKD	Dolar Hongkongu	8,3387
DKK	Korona duńska	7,4450	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7014
GBP	Funt szterling	0,87488	SGD	Dolar singapurski	1,4262
SEK	Korona szwedzka	11,1995	KRW	Won	1 389,84
CHF	Frank szwajcarski	0,9858	ZAR	Rand	19,4988
ISK	Korona islandzka	149,30	CNY	Yuan renminbi	7,3117
NOK	Korona norweska	11,4218	IDR	Rupia indonezyjska	16 332,02
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	4,7649
CZK	Korona czeska	23,948	PHP	Peso filipińskie	58,118
HUF	Forint węgierski	395,93	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,7045	THB	Bat tajlandzki	36,246
RON	Lej rumuński	4,9208	BRL	Real	5,5872
TRY	Lir turecki	20,1859	MXN	Peso meksykańskie	19,9829
AUD	Dolar australijski	1,5874	INR	Rupia indyjska	87,7870

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.



**KOMISJA ADMINISTRACYJNA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH DS. ZABEZPIECZENIA  
SPOŁECZNEGO PRACOWNIKÓW MIGRUJĄCYCH**

**Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72**

(2023/C 103/03)

Artykuł 107 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 574/72

Okres odniesienia: Stycznia 2023 r.

Okres zastosowania: Kwietnia, Maja, Czerwca 2023 r.

Janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Źródło: EBC

Janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Źródło: EBC

Uwaga: wszystkie kursy krzyżowe dotyczące ISK oblicza się z zastosowaniem danych dotyczących kursu ISK/EUR, pochodzących z Banku Centralnego Islandii.

Okres odniesienia: Janv-23	1 EUR w walucie krajowej	1 jednostka waluty krajowej w EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Źródło: EBC

Uwaga: kursy ISK/EUR na podstawie danych z Banku Centralnego Islandii.

1. Rozporządzenie (EWG) nr 574/72 stanowi, iż Komisja ustala przelicznik stosowany do przeliczania kwot denominowanych w jednej walucie na drugą, na podstawie średniej referencyjnych kursów wymiany walut, opublikowanych przez Europejski Bank Centralny z miesiąca odniesienia, określonego w ust. 2.
2. Okresy odniesienia:
  - styczeń dla przelicznika stosowanego od dnia 1 kwietnia tego samego roku,
  - kwiecień dla przelicznika stosowanego od dnia 1 lipca tego samego roku,
  - lipiec dla przelicznika stosowanego od dnia 1 października tego samego roku,
  - październik dla przelicznika stosowanego od dnia 1 stycznia następnego roku.

Przelicznik walut powinien zostać opublikowany w każdym drugim wydaniu *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* (seria C) z miesiąca lutego, maja, sierpnia i listopada.

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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**

(2023/C 103/04)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM03

Data przekazania informacji: 29.8.2022

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana brzmienia opisu win**

Opis

Doprecyzowano, że wina kategorii 1 mogą być winami białymi, czerwonymi lub różowymi.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że wersja specyfikacji opublikowana w rozporządzeniach nr 13 i 3 z 2011 r. (zaktualizowanych i rozszerzonych o zmiany nieznaczne zatwierdzone po tym czasie) pozostaje w mocy, z wyjątkiem punktów dotyczących zakresu terytorialnego, które Sąd Najwyższy uznał za nieważne. Oznacza to, że należy przywrócić brzmienie niektórych punktów specyfikacji z wersji opublikowanej w 2011 r.

2. **Wyznaczenie obszaru geograficznego**

Opis

Niektóre gminy objęte zakresem ChNP „Utiel-Requena” i „Alicante” zostały usunięte z obszaru geograficznego.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że niektóre punkty dotyczące zakresu terytorialnego są nieważne, ponieważ brakowało szczegółowego wyjaśnienia potwierdzającego związek między wskazanymi w nich gminami a produktem objętym ochroną. Należy zatem dostosować brzmienie specyfikacji do treści tych wyroków.

### 3. **Dodanie synonimów do odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji wina**

Opis

W przypadku odmiany Subirat Parent, która znajdowała się już w wykazie, dodano nazwę główną (Alarije) i synonim (Malvasía Riojana).

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji, ale nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ dotyczy drugorzędnej odmiany winorośli.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

Dodanie odniesień do wszystkich możliwych nazw odmiany, która już znajduje się w wykazie, zapewnia większą jasność co do stosowanych odmian, biorąc pod uwagę, że synonim Malvasía Riojana jest bardziej znany i powszechnie stosowany.

### 4. **Związek z obszarem geograficznym**

Opis

Zmieniono cały opis związku z obszarem geograficznym w pkt 7.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W wyrokach nr 958/2021 i 959/2021 Sąd Najwyższy Wydział Sporów Administracyjnych orzekł, że wersja specyfikacji opublikowana w rozporządzeniach nr 13 i 3 z 2011 r. (zaktualizowanych i rozszerzonych o zmiany nieznaczące zatwierdzone po tym czasie) pozostaje w mocy, z wyjątkiem punktów dotyczących zakresu terytorialnego, które Sąd Najwyższy uznał za nieważne. Oznacza to, że należy przywrócić brzmienie niektórych punktów specyfikacji z wersji opublikowanej w 2011 r.

### 5. **Dodanie określenia tradycyjnego „primero de cosecha” [wino z pierwszego zbioru]**

Opis

Przywrócono określenie tradycyjne „primero de cosecha” (wino z pierwszego zbioru).

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Uzasadnienie

W pierwotnej wersji specyfikacji stwierdzono, że to określenie tradycyjne może być umieszczane na etykietach win, ale możliwość ta została omyłkowo usunięta przy okazji różnych zmian.

## 6. Umieszczanie odmiany winorośli na etykietach win

### Opis

Nazwa odmiany winorośli może być stosowana tylko w przypadku win wyprodukowanych z użyciem co najmniej 85 % danej odmiany (dawniej 100 %). Wyjątkiem jest wino likierowe „Valencia” produkowane z winogron Moscatel, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandría.

Zmiana dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

### Uzasadnienie

Możliwość umieszczenia na etykiecie informacji o odmianie winorośli, jeśli stanowiła ona co najmniej 85 % zawartości wina, została omyłkowo usunięta przy okazji jednej z wielu zmian specyfikacji.

Zmiana ta ma na celu skorygowanie tego błędu i umożliwienie umieszczenia nazw odmian winorośli na etykietach win.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa lub nazwy

Valencia

### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

### 4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

#### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Głównie żółte odcienie, od bladeżółtych po złotożółte. Może być leżakowane w drewnianych zbiornikach. Czysty bukiet, o prawidłowej intensywności, z nutami owocowymi. Świeże i owocowe w ustach, o dobrej kwasowości i długim wykończeniu.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 300 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

#### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wina różowe i czerwone*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina różowe charakteryzują się odcieniami różowymi i zawierają nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Czysty, intensywny bukiet, z przewagą aromatów owocowych. Wyraziste i zrównoważone w ustach, o dobrej kwasowości. Długie wykończenie. Wina czerwone charakteryzują się ciemną barwą, z przeważającymi odcieniami czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, mocno owocowy.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wina z oznaczeniami „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Barwa głębsza niż w przypadku wina bazowego. Wina białe mają bardziej intensywnie żółtą barwę. Zabarwienie win czerwonych zbliżone do ceglastej czerwieni. Bukiet o zrównoważonych aromatach owocowych i drewnianych. Przyjemny aromat retronosowy w ustach.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Wina białe, wina różowe i wina czerwone likierowe*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

W przypadku wina białego likierowego przeważają żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Wino różowe likierowe charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Wino czerwone likierowe ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu lub rubinowymi. Bukiet o prawidłowej intensywności, szczególnie w przypadku win wyprodukowanych z winogron Moscatel. Słodkie i apetyczne, zrównoważone, pozostawiające mocny posmak.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15

Minimalna kwasowość ogólna	1,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 5. *Białe, różowe i czerwone aromatyczne gatunkowe wina musujące*

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Wino o dobrej kwasowości i prawidłowej intensywności w ustach. Świeże wina, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	6
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

#### 6. *Białe, różowe i czerwone wina półmusujące*

##### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Jeżeli winem bazowym jest wino białe, głównie żółte odcienie, od bladożółtych po złotożółte. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, charakteryzuje się odcieniami różowymi i zawiera nuty malinowe, truskawkowe, czerwonej porzeczki lub łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, ma odcienie czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, koloru owocu granatu, wiśniowymi lub rubinowymi. Czysty, intensywny bukiet, z aromatami specyficznymi dla danej odmiany. Świeże, owocowe i intensywne w ustach, z dobrze wkomponowanym dwutlenkiem węgla.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, oraz 250 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi [5 g/l] lub więcej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Wina białe, różowe i czerwone z oznaczeniem „Petit Valencia” na etykiecie*

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Właściwości będą podobne do tych opisanych w odniesieniu do win białych, różowych i czerwonych.

Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: w przypadku win białych i różowych: 200 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, a jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej – 300 mg/l w przypadku win białych i 250 mg/l w przypadku win różowych; w przypadku win czerwonych: 150 mg/l, jeżeli zawartość cukru wynosi < 5 g/l, i 200 mg/l, jeżeli wynosi 5 g/l lub więcej.

## Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Należy stosować odpowiednie ciśnienie do ekstrakcji wina i oddzielenia go od wyłoków, tak aby wydajność nie przekraczała 82 litrów moszczu lub 76 litrów wina ze 100 kilogramów winogron. Win objętych ochroną nie można w żadnym wypadku produkować z partii wina uzyskanych poprzez stosowanie nieodpowiedniego ciśnienia.

Opakowania drewniane stosowane w procesach leżakowania muszą być opakowaniami dębowymi o pojemności zgodnej z limitami objętości określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących stosowania niektórych określonych tradycyjnych.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany czerwone

9 100 kilogramów winogron z hektara

2. Odmiany białe

12 000 kilogramów winogron z hektara

3. Odmiany czerwone

69,16 hektolitra z hektara

4. Odmiany białe

91,20 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji produktu objętego ChNP „Valencia” obejmuje tereny położone w prowincji Walencja i mieszczące się w mniejszych jednostkach geograficznych, czyli „podobszarach” objętych ChNP, składających się z następujących gmin:

a) podobszar ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas i Tuéjar.



- b) podobszar VALENTINO: Alborache, Alcupblas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.
- c) podobszar MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova.
- d) podobszar CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada i Xàtiva.

Obszar produkcji obejmuje również działki wpisane do rejestru winnic i zarządzane przez członków spółdzielni lub właścicieli winiarni wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej, w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia” i które znajdują się w następujących miejscowościach w gminach Almansa i Caudete w prowincji Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti i Casa Hondo, w gminie Almansa, oraz Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto, w gminie Caudete.

Obszar produkcji obejmuje działki należące do członków spółdzielczej wytwórni wina La Viña Coop V w mieście Villena, które są wpisane do rejestru win i w których tradycyjnie produkuje się wina objęte ChNP „Valencia”.

## 7. **Odmiany winorośli**

Garnacha Tintorera

Macabeo - Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Verdil

## 8. **Opis związku lub związków**

Łagodny klimat i umiarkowane opady deszczu w podobszarze Valentino powodują, że produkowane tu białe i czerwone wina mają wyższą zawartość alkoholu.

Cechy kontynentalne podobszaru Alto Turia sprawiają, że wino białe jest bardziej delikatne.

Dzięki bliskości Morza Śródziemnego i większym opadom deszczu wino Moscatel jest bardzo aromatyczne.

Zakres temperatur i zróżnicowana rzeźba terenu w podobszarze Clariano powodują, że produkowane tu wina czerwone są bardzo intensywne i owocowe.

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

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

#### Opis wymogu

Nazwa „VALENCIA” musi być umieszczona w widocznym miejscu. Można wskazać konkretny podobszar, jeżeli wszystkie użyte winogrona były na nim uprawiane. Nazwa odmiany winorośli może być stosowana tylko w przypadku win wyprodukowanych z użyciem co najmniej 85 % danej odmiany. Wyjątkiem jest wino likierowe „Valencia” produkowane z winogron Moscatel, w przypadku którego istnieje wymóg stosowania wyłącznie odmiany Moscatel de Alejandría.

Określenie „VINO PETIT VALENCIA” może być umieszczone na młodych winach o rzeczywistej zawartości alkoholu > 4,5 % i całkowitej zawartości alkoholu > 9 % obj., produkowanych metodami naturalnymi. Określenia „MOSCATEL DE VALENCIA” lub „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” mogą być stosowane w odniesieniu do wina wyprodukowanego w 100 % z winogron Moscatel de Alejandría i produkowanego zgodnie z pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika Xlb do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007. Określenie „VINO DULCE” mogą być stosowane w odniesieniu do wina likierowego produkowanego zgodnie z pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika Xlb do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007. Określenie tradycyjne „Primero de Cosecha” (wino z pierwszego zbioru) może być stosowane do win czerwonych, białych i różowych produkowanych z winogron zebranych w ciągu pierwszych dziesięciu dni zbiorów i butelkowanych w ciągu trzydziestu dni po zakończeniu zbiorów, przy czym należy obowiązkowo wskazać na etykiecie rocznik.

#### **Link do specyfikacji produktu**

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

---

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2023/C 103/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna”**

**Nr UE: PGI-IT-02834 – 24.3.2022**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChOG]**

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.5. Makarony

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

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

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” to okrągłe lub owalne świeże wyroby cukiernicze z nadzieniem wykonanym ze składników, o których mowa poniżej w pkt 3.2 lit. b).

W chwili wprowadzania do obrotu „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” ma następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Właściwości fizyczne:

- kształt: produkt końcowy jest wykonany z podwójnego płata ciasta, ma okrągły lub owalny kształt i pofałdowane (czasami w sposób dekoracyjny) lub gładkie krawędzie; pojedynczy płat ciasta ma grubość od 0,5 mm do 3 mm; średnica wynosi 40–180 mm;
- masa jednej sztuki „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” waha się od minimum 30 g do maksymalnie 300 g;
- proporcje wagowe ciasta/nadzenia:
  - płat ciasta stanowi od 40 % do 60 % masy produktu końcowego;
  - nadzienie stanowi od 40 % do 60 % masy produktu końcowego.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## Właściwości chemiczne:

- łączna zawartość białka: od 8,0 % do 18,0 % na 100 g produktu;
- tłuszcz: od 5,0 % do 22,0 % na 100 g produktu, z czego od 3,0 % do 9,0 % to tłuszcze nasycone;
- węglowodany: od 20,0 % do 40,0 % na 100 g produktu, z czego od 3,0 % do 7,0 % to cukier.

## Właściwości organoleptyczne:

- konsystencja produktu świeżego: miękki, o jednolitym cieście;
- barwa ciasta: od barwy kości słoniowej do słomkowożółtej;
- barwa nadzienia: od białej do słomkowożółtej, możliwe jest wystąpienie żółtych lub pomarańczowych smug ze względu na zawartość skórki z cytryny lub pomarańczy;
- smak: kwaśny i aromatyczny, o różnej intensywności na podniebieniu w zależności od mieszanki serów, nuta owoców cytrusowych, kontrast słodki– słony;
- zapach: typowe aromaty olejków eterycznych owoców cytrusowych.

## a) Składniki ciasta:

- semolina z pszenicy twardej lub ponownie zmielona mąka z pszenicy twardej lub mąka z pszenicy zwyczajnej;
- smalec: od 0 % do 20 % masy ciasta;
- w razie potrzeby można dodać żółtko jaja;
- sól: według potrzeb;
- woda: według potrzeb.

## b) Składniki na nadzienie:

- ser z mleka owczego lub koziego lub krowiego bądź skrzep z mleka krowiego;
- skórka z cytryny lub pomarańczy według potrzeb;
- można dodać cukier wedle uznania.

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

—

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

Wszelkie przetwarzanie składników na produkt końcowy musi odbywać się na obszarze produkcji, aby zachować jakość i bezpieczeństwo produktu.

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

Produkt może być pakowany w postaci świeżej lub w atmosferze modyfikowanej lub zgodnie z obowiązującymi przepisami bądź w postaci mrożonej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Produkt luzem może być wprowadzony do obrotu jedynie w postaci świeżej.

Pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji. Ponieważ obszarem produkcji jest wyspa, czas logistyczny potrzebny na transport produktu przekracza 48 godzin i wymaga różnych form przeladunku, a także wykorzystania kilku środków transportu. Transport świeżego i bardzo świeżego wyrobu wymaga stosowania szczególnych środków i nieustannego monitorowania procesu. Czas niezbędny do dostarczenia produktu luzem lub produktu pakowanego może się znacznie różnić w zależności od problemów logistycznych i warunków pogodowych. W związku z tym nigdy nie jest on pewny i – w najlepszym wypadku – może pogorszyć się jakość produktu, nawet jeśli jego bezpieczeństwo nie zostanie narażone na szwank. Istnieje ryzyko, że wrażenia zmysłowe wywoływane przez produkty „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” luzem ulegną pogorszeniu lub obniżeniu w wyniku poszczególnych etapów koniecznych do transportu produktu na odległość tysięcy kilometrów, który wymaga wykorzystania kilku środków transportu, podróży drogą morską i zaangażowania wielu osób.

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

Na opakowaniu należy obowiązkowo nadrukować w sposób czytelny i wyraźny, oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, następujące dodatkowe informacje:

- nazwę „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” bądź jedną lub kilka nazw objętych oznaczeniem, umieszczoną osobno, po której zawsze następuje odniesienie geograficzne do Sardynii, a następnie akronim ChOG zapisany czarną pogrubioną czcionką i symbol Unii Europejskiej;
- opcjonalne sformułowanie „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno” [wyprodukowano zgodnie z dawną recepturą, w której wykorzystuje się roztopione nadzienie], jeżeli nadzienie jest gotowane w wysokiej temperaturze;
- nazwę, nazwę handlową i adres przedsiębiorstwa produkującego. Dopuszczalne jest umieszczanie nazw, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i mogącego wprowadzić konsumenta w błąd.

Produkt może być wprowadzany do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami, a nawet luzem, pod warunkiem że jest umieszczany w oddzielnych przegródkach lub w pojemnikach, na których widnieje wyraźnie widoczna etykieta zawierająca te same informacje, które zawierają etykiety umieszczane na opakowaniach.

Odniesienie do „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” można również stosować w przypadku produktu wytwarzanego w punktach gastronomicznych na określonym obszarze geograficznym.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna obejmuje całe administracyjne i fizyczne terytorium Sardynii i jej archipelagów.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie ChOG „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” jest uzasadniony renomą i sławą produktu, który powstał na Sardynii jako wyraz lokalnej kultury rolniczo-pasterskiej i którego produkcja nigdy nie wykroczyła poza granice regionu.

Wśród niezwykle zróżnicowanej i szerokiej gamy produktów „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” należą do najbardziej wyróżniających się form nadziewanego ciasta ze względu na sposób ich wykorzystania w kuchni. Tak duża renoma produktu wynika z faktu, że chociaż praktycznie rzecz biorąc jest on produktem makaronowym, jest podawany i spożywany jako deser. Pod tą cechą kryje się również unikalny charakter produktu.

Renomę wyrobów „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” uzasadniają także właściwości organoleptyczne, które odróżniają je od innych produktów należących do tej samej kategorii produktu: smak, charakteryzujący się kontrastem między kruchą konsystencją ciasta wynikającą z zawartości smalcu, a ciastowatą i kwaśną konsystencją świeżego sera z masy parzonej znajdującego się w nadzieniu. W tradycji kulinarnej produkty „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” są smażone, a następnie polewane miodem lub posypywane cukrem i podawane na gorąco. Renoma produktu jest zatem związana również z różnicą w jego zastosowaniu, która polega na tym, że ciasto zawierające tłuszcz jest smażone, a nie gotowane w wodzie, a następnie podawane jako deser, a nie jako pierwsze danie.

Obecność produktu na półkach największych punktów sprzedaży detalicznej poza regionem potwierdza jego renomę, która wynika także z lokalnych przepływów turystycznych, mimo że produkcja jest zawsze ściśle ograniczona do wyspy Sardynii.

Renomę produktu uzasadnia ponadto jego ścisły związek z terytorium polegający na stosowaniu surowców powszechnie występujących na Sardynii. Stanowiły one, zwłaszcza w przeszłości, wyraz rolniczo-pasterskiego przeznaczenia wyspy, które w tym produkcie przejawia się poprzez stosowanie semoliny, serów i smalcu: wszystkich składników, które bez wątplenia można przypisać lokalnej gospodarce rolniczo-pasterskiej. Izolacja umożliwiła uniknięcie wpływów zewnętrznych, a przede wszystkim zapobiegła rozprzestrzenieniu się produkcji za morze. Oczywiście jest zatem, że renoma „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” nie wynika wyłącznie z czynników naturalnych lub mikroklimatu, ale również z czynników kulturowych i społeczno-gospodarczych oraz z metody produkcji, która z czasem została utrwalona – początkowo jedynie na poziomie rzemieślniczym i do celów konsumpcji własnej, a obecnie także na poziomie przemysłowym – przy niewielkich zmianach w procesach produkcji.

W przewodnikach, publikacjach, gazetach i książkach kucharskich lub czasopismach znajdują się liczne odniesienia do nazwy „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”, które świadczą o renomie nazwy i tradycyjnej produkcji na obszarze geograficznym. Do najważniejszych z nich należą następujące publikacje:

**literatura historyczna:** Wagner, Max Leopold, „Dizionario Etimologico Sardo” [„Etymologiczny słownik sardyński”], po raz pierwszy wydany przez Società Editoriale Italiana w 1928 r., następnie ponownie w 1960 r. przez Ilisso. W wydaniu Ilisso znajduje się wyczerpująca definicja na s. 177: Logudorese; Casu, Pietro, „Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano” [„Słownik sardyński logudorese/włoski”]; Rubattu, Antonino, „Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno” [„Uniwersalny słownik języka Sardynii – włosko-sardyński – współczesny i dawny włoski”]; Deledda, Grazia, „Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici” [„Tradycje ludowe Nuoro, zbiór reportaży etnograficznych”], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Dziennik włoskich tradycji ludowych] pod redakcją Angelo de Gubernatis, Florencja, 1893–1895; Nieddu, Gonario, „Il pastore sardo e la giustizia”, [„Sardyński pasterz i sprawiedliwość”], 1967, Ilisso Editore, s. 326; Caredda, Gian Paolo, „Gastronomia in Sardegna”, [„Gastronomia na Sardynii”], Sagep Editrice, 1981;

**czasopisma specjalistyczne:** Guigoni, Alessandra, „Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi” [„Tradycja, innowacja i styl vintage we współczesnym krajobrazie spożywczym. Studium przypadku deserów sardyńskich”], *Anuac*, t. I, nr 2 – ISSN 2239-625X, Uniwersytet w Cagliari, listopad 2012; „Bell’Italia Saporì di Sardegna” [„Bell’Italia – Smaki Sardynii”], Editoriale Giorgio Mondadori, nr 32, czerwiec 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, październik 2006, s. 11; *Sardinews* nr 10, 2003, artykuł autorstwa Laury Sechi, s. 21, pod tytułem: „Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna” [„Lunch w Gavoi, między Santa Rughe i Romagna”]; *Il Messaggero Sardo*, październik 2009, czasopismo uhonorowało Pana Alberto Capra za wiersz, w którym jest mowa m.in. o Seadas, s. 17; W *Il Messaggero Sardo* z października 2010 r. w artykule Luigi Spano pożegnał Francesco Cossigę w imieniu jego kolegów z Sardynii. Został on upamiętniony w Sydney przez Sardyńczyków mieszkających w Australii, s. 28;

**książki kucharskie lub przewodniki:** Perisi, Giuseppina, „Le cucine di Sardegna” [„Kuchnia sardyńska”], Franco Muzzio Editore, 1989, s. 265; „I Saporì della Sardegna – La cucina”, [„Smaki Sardynii – sztuka kulinarna”] Zonza Editori, 1999, s. 200; Paulis, Susanna, „I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione” [„Desery i święta – kultura deserów na Sardynii między tradycją a innowacją”], University press/antropologia, nr 17, Cuc Editrice, 2011; różni autorzy, „1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese”, [„1000 przepisów kuchni włoskiej: największa ilustrowana książka poświęcona kuchni naszego kraju”], Rizzoli, 2010; przepis na Seadas lub Sebadas na stronie internetowej Cucchiaio d’Argento; „Seadas o Sebadas: un «non dolce» dal cuore della Sardegna” [„Seadas lub Sebadas: «nie-deser» z serca Sardynii”], na stronie cafebabel.it; Guaiti, Daniela, „Sardegna” [„Sardynia”], Gribaudo, 2010, s. 118–120; autonomiczny region Sardynia – Ersat: Regionalna Rada Rozwoju Rolnictwa i Pomocy Technicznej, wykaz produktów tradycyjnych Sardynii, Świeże makarony, herbatniki, wyroby piekarnicze i cukiernicze – Sebadas.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://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 wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---





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