

Dziennik Urzędowy C 200

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 66

8 czerwca 2023

Spis treści

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2023/C 200/01	Kursy walutowe euro – 7 czerwca 2023 r.	1
2023/C 200/02	Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej	2
2023/C 200/03	Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej	3

Trybunał Obrachunkowy

2023/C 200/04	Sprawozdanie specjalne 14/2023 pt. – „Programowanie w ramach Instrumentu Sąsiedztwa oraz Współpracy Międzynarodowej i Rozwojowej – Globalny Wymiar Europy – programy są szeroko zakrojone, ale występują w nich niedociągnięcia w zakresie metod przydziału środków finansowych i monitorowania oddziaływania”	4
---------------	--	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2023/C 200/05	Komunikat rządu Królestwa Danii dotyczący zaproszenia do składania wniosków o wydanie zezwoleń na poszukiwanie i wydobywanie węglowodorów na określonym obszarze na Morzu Północnym	5
---------------	---	---

INFORMACJE DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

Komisja Europejska

2023/C 200/06	Wyznaczenie terminu kontynuacji ogólnego posiedzenia dotyczącego sprawdzania wiarygodności – Sygnatura akt 05 KO.2016.672	7
---------------	---	---

PL

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2023/C 200/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

INNE AKTY

Komisja Europejska

2023/C 200/08	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	10
2023/C 200/09	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	20

Sprostowania

2023/C 200/10	Sprostowanie do noty informacyjnej Komisji na podstawie art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej (Dz.U. C 166 z 11.5.2023)	23
---------------	--	----

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

7 czerwca 2023 r.

(2023/C 200/01)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0717	CAD	Dolar kanadyjski	1,4351
JPY	Jen	149,42	HKD	Dolar Hongkongu	8,4029
DKK	Korona duńska	7,4494	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7640
GBP	Funt szterling	0,85970	SGD	Dolar singapurski	1,4432
SEK	Korona szwedzka	11,6255	KRW	Won	1 394,04
CHF	Frank szwajcarski	0,9704	ZAR	Rand	20,3986
ISK	Korona islandzka	150,50	CNY	Yuan renminbi	7,6235
NOK	Korona norweska	11,7975	IDR	Rupia indonezyjska	15 901,74
BGN	Lew	1,9558	MYR	Ringgit malezyjski	4,9271
CZK	Korona czeska	23,625	PHP	Peso filipińskie	60,002
HUF	Forint węgierski	368,73	RUB	Rubel rosyjski	
PLN	Złoty polski	4,4695	THB	Bat tajlandzki	37,231
RON	Lej rumuński	4,9586	BRL	Real	5,2607
TRY	Lir turecki	24,7925	MXN	Peso meksykańskie	18,6078
AUD	Dolar australijski	1,6004	INR	Rupia indyjska	88,4160

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

Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej

(2023/C 200/02)

Zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. a) rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 ⁽¹⁾ w Notach wyjaśniających do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej ⁽²⁾ wprowadza się następujące zmiany:

Na stronie 169, w Nocie wyjaśniającej do pozycji CN „**3004 Leki (z wyłączeniem produktów objętych pozycją 3002, 3005 lub 3006) złożone z produktów zmieszanych lub niez mieszanych do celów terapeutycznych, lub profilaktycznych, pakowane w odmierzone dawki (włącznie z lekami podawanymi przez skórę) lub do postaci, lub w opakowania do sprzedaży detalicznej**”, akapit szósty i siódmy oraz następującą po nich tabelę wraz ze zdaniem wprowadzającym skreśla się i zastępuje tekstem w brzmieniu:

„Pozycja ta obejmuje między innymi preparaty zawierające wystarczającą ilość substancji czynnych w dawce dziennej (np. hormony lub kofaktory), aby zapewnić działanie terapeutyczne lub profilaktyczne przeciwko określonej chorobie lub dolegliwości. Zalecana dawka dobową podana jest na etykiecie, opakowaniu lub na ulotce dołączonej do takiego produktu.

Indeks Anatomiczno-Terapeutyczno-Chemiczny (indeks WHO ATC-DDD) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), opracowany przez Światową Organizację Zdrowia (WHO), wskazuje określoną dawkę dobową (ang. Defined Daily Dose; DDD) zapewniającą działanie terapeutyczne lub profilaktyczne w przypadku zastosowania w ilościach równych lub przekraczających ilości wymienione we wspomnianym indeksie.

Poniższa tabela przedstawia DDD dla wymienionych substancji:

Nazwa substancji czynnej	Określona dawka dobową	Jednostka	Droga podania
Kwas α -liponowy lub kwas tiooktanowy	0,6	g	doustnie
	0,6	g	pozajelitowo
Siarczan glukozaminy	1,5	g	doustnie
Lewokarnityna	2	g	doustnie
	2	g	pozajelitowo
Lowastatyna	45	mg	doustnie
Melatonina	2	mg	doustnie
N-acetylocysteina	0,5	g	doustnie
Johimbina	15	mg	doustnie”.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej (Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Dz.U. C 119 z 29.3.2019, s. 1, zmienione przez Dz.U. C 248 z 24.7.2019, s. 3.

Noty wyjaśniające do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej

(2023/C 200/03)

Zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. a) rozporządzenia Rady (EWG) nr 2658/87 ⁽¹⁾ w Notach wyjaśniających do Nomenklatury scalonej Unii Europejskiej ⁽²⁾ wprowadza się następujące zmiany:

Na stronie 179 po nocie wyjaśniającej do podpozycji CN „**3401 30 00 Organiczne produkty i preparaty powierzchniowo czynne, do mycia skóry, w płynie lub w postaci kremów i pakowane do sprzedaży detalicznej, nawet zawierające mydła**”, dodaje się tekst w brzmieniu:

„3402	Organiczne środki powierzchniowo czynne (inne niż mydło); preparaty powierzchniowo czynne, preparaty do prania (włącznie z pomocniczymi preparatami piorącymi) oraz preparaty czyszczące, nawet zawierające mydło, inne niż te objęte pozycją 3401:
3402 50 10 oraz 3402 50 90	Preparaty pakowane do sprzedaży detalicznej W tych podpozycjach określenie »preparaty pakowane do sprzedaży detalicznej« oznacza preparaty pakowane w opakowania gotowe do sprzedaży detalicznej bezpośrednio użytkownikom końcowym (osobom prywatnym, specjalistom, firmom itp.) bez dalszego przetwarzania lub przepakowywania. Opakowanie to musi być opatrzone czytelną, widoczną i nieusuwalną instrukcją zamierzonego wykorzystania preparatów przez użytkownika końcowego (na przykład instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, użycia lub postępowania). Podanie tych informacji jedynie w dokumentach towarzyszących nie jest wystarczające”.

Na stronie 190 w nocie wyjaśniającej do pozycji CN „**3808 Środki owadobójcze, gryzoniobójcze, grzybobójcze, chwastobójcze, opóźniające kiełkowanie, regulatory wzrostu roślin, środki odkażające i podobne produkty, pakowane do postaci lub w opakowania do sprzedaży detalicznej, lub w postaci preparatów lub artykułów (na przykład taśm nasyconych siarką, knotów i świec oraz lepów na muchy)**” dodaje się nowe akapity w brzmieniu:

3808	„Zobacz uwagę 1 a) pkt 2) do działu 38 i Noty wyjaśniające do HS do pozycji 3808, akapit czwarty, pkt (1), dotyczące określenia »pakowane w opakowania do sprzedaży detalicznej«. W tej pozycji oddzielnie chemicznie zdefiniowane pierwiastki lub związki mogą być traktowane jako »produkty pakowane w opakowania do sprzedaży detalicznej«, pod warunkiem że są one pakowane w opakowania gotowe do sprzedaży detalicznej bezpośrednio użytkownikom końcowym (osobom prywatnym, specjalistom, firmom itp.) bez dalszego przetwarzania lub przepakowywania. Opakowania te muszą być opatrzone czytelną, widoczną i nieusuwalną instrukcją zamierzonego wykorzystania przez użytkownika końcowego (na przykład instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, użycia lub postępowania). Podanie tych informacji jedynie w dokumentach towarzyszących nie jest wystarczające. Preparaty objęte są niniejszą pozycją, nawet jeśli nie są pakowane do sprzedaży detalicznej”.
-------------	---

⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2658/87 z dnia 23 lipca 1987 r. w sprawie nomenklatury taryfowej i statystycznej oraz w sprawie Wspólnej Taryfy Celnej (Dz.U. L 256 z 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ Dz.U. C 119 z 29.3.2019, s. 1.

TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

Sprawozdanie specjalne 14/2023 pt.

„Programowanie w ramach Instrumentu Sąsiedztwa oraz Współpracy Międzynarodowej i Rozwojowej – Globalny Wymiar Europy – programy są szeroko zakrojone, ale występują w nich niedociągnięcia w zakresie metod przydziału środków finansowych i monitorowania oddziaływania”

(2023/C 200/04)

Europejski Trybunał Obrachunkowy opublikował sprawozdanie specjalne 14/2023 pt. „Programowanie w ramach Instrumentu Sąsiedztwa oraz Współpracy Międzynarodowej i Rozwojowej – Globalny Wymiar Europy – programy są szeroko zakrojone, ale występują w nich niedociągnięcia w zakresie metod przydziału środków finansowych i monitorowania oddziaływania”.

Sprawozdanie jest dostępne na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku: <https://www.eca.europa.eu/pl/publications/sr-2023-14>

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Komunikat rządu Królestwa Danii dotyczący zaproszenia do składania wniosków o wydanie zezwoleń na poszukiwanie i wydobywanie węglowodorów na określonym obszarze na Morzu Północnym

(2023/C 200/05)

Mini-przetarg

Uwzględniając art. 3 ust. 2 lit. b) dyrektywy 94/22/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 maja 1994 r. w sprawie warunków udzielania i korzystania z zezwoleń na poszukiwanie, badanie i produkcję węglowodorów, niniejszym zawiadamia się, zgodnie z § 12 ust. 1 lit. a) ustawy o użytkowaniu podglebia w Danii (por. jednolity akt ustawy nr 1533 z dnia 16 grudnia 2019 r. z późniejszymi zmianami), o zaproszeniu do składania wniosków o wydanie zezwoleń na poszukiwanie i wydobywanie węglowodorów na obszarze o następujących współrzędnych (współrzędne geograficzne: European Datum 1950):

Wierzchołek	Szerokość geograficzna	Długość geograficzna
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

Wyznaczony w ten sposób obszar znajduje się na obszarze Centralgraven na Morzu Północnym. Zob. mapa poniżej. Wszystkie materiały związane z zaproszeniem do składania wniosków, w tym warunki i kryteria oceny, można znaleźć na stronie internetowej: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, a także pod adresem wskazanym na stronie internetowej: www.ens.dk/en/miniround. Wnioski należy składać za pośrednictwem wskazanego powyżej portalu internetowego Duńskiej Agencji Energetyki poświęconego przetargom.

Przepisy i kryteria, o których mowa w art. 5 pkt 1 dyrektywy 94/22/WE (por. również jednolity akt ustawy nr 1533 z dnia 16 grudnia 2019 r. o użytkowaniu podglebia, z późniejszymi zmianami) zostały również opublikowane w duńskim dzienniku urzędowym (Statstidende).

Termin składania wniosków upływa dnia 1 września 2023 r. o godz. 12:00.

Jeśli między dniem opublikowania niniejszego komunikatu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* a dniem 1 września 2023 r. nie upływie 90 dni, wnioski składać można do 90. dnia (do godz. 12:00) od daty opublikowania niniejszego komunikatu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, zaś jeśli 90. dzień wypada w weekend, święto, dzień konstytucji (grundlovsdag), Wigilię Bożego Narodzenia lub w dniu 31 grudnia – do godz. 12:00 następnego dnia roboczego.

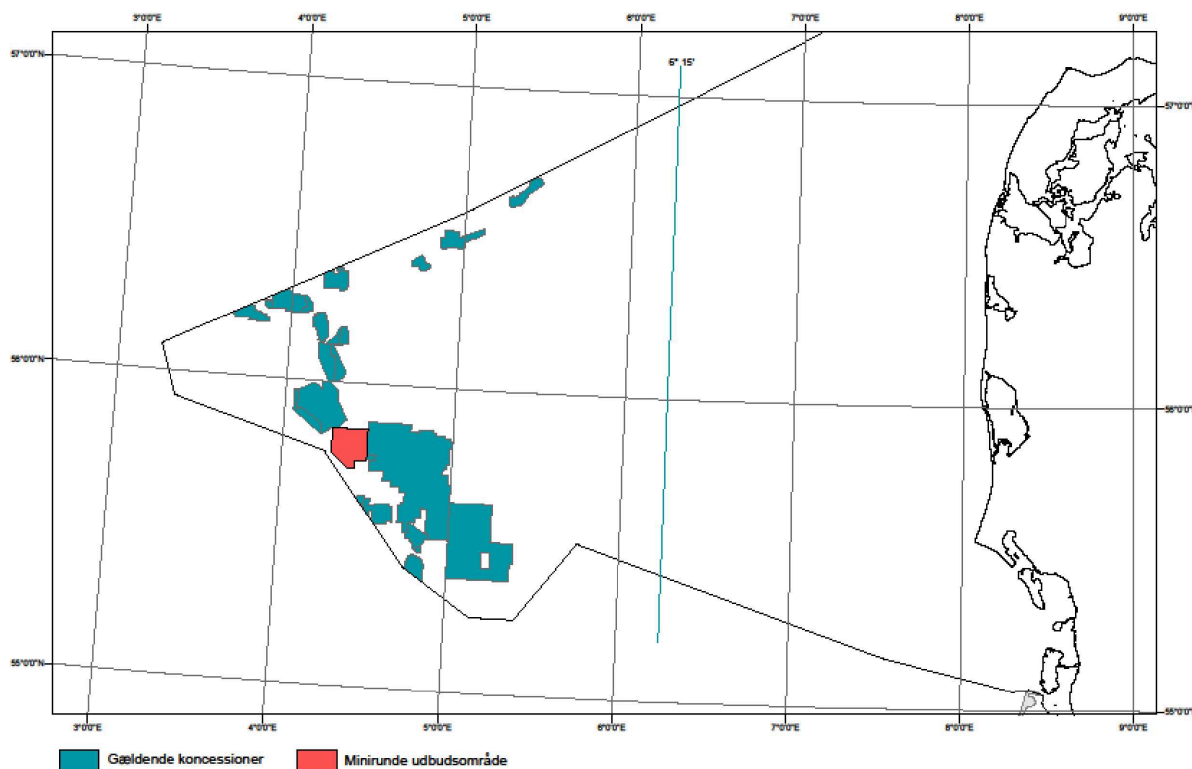
Danish Energy Agency
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Copenhagen V
DANIA

Tel. +45 33926700

E-mail: ens@ens.dk

Strona internetowa: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Duńskie obszary objęte zezwoleniami, stan na maj 2023 r.

Legenda: obszary niebieskie: obszary, w odniesieniu do których zezwolenia już wydano, obszary pomarańczowe: obszary objęte mini-przetargiem

INFORMACJE DOTYCZĄCE EUROPEJSKIEGO OBSZARU GOSPODARCZEGO

KOMISJA EUROPEJSKA

Wyznaczenie terminu kontynuacji ogólnego posiedzenia dotyczącego sprawdzania wierzytelności**Sygnatura akt 05 KO.2016.672**

(2023/C 200/06)

upadła spółka:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz reprezentowana przez: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
w sprawie:	postępowania upadłościowego

Ogólne posiedzenie dotyczące sprawdzania wierzytelności w odniesieniu do zgłoszonych roszczeń będzie kontynuowane w piątek, 26.05.2023 r., godz. 09:00, w sali rozpraw nr 4 w tym Sądzie.

Książe Sąd Ziemski

Vaduz, dnia 21 kwietnia 2023 r.

mgr Stefan ROSENBERGER
Sędzia Książe Sąd Ziemski

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2023/C 200/07)

1. W dniu 30 maja 2023 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Bain Capital Investors, LLC („Bain Capital”, Stany Zjednoczone)
- Apfarge Investments Pte Ltd. („Apfarge”, Singapur), ostatecznie kontrolowane przez Grupę CIG (Singapur)
- World Human Intelligence Co., Ltd („WHI”, Japonia), obecnie kontrolowane wyłącznie przez Bain Capital.

Przedsiębiorstwa Bain Capital i Apfarge przejmą, w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem WHI.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- Bain Capital zarządza funduszami inwestycyjnymi inwestującymi w przedsiębiorstwa prowadzące działalność w różnych branżach, w tym w sektorach technologii, mediów i telekomunikacji, opieki zdrowotnej, sprzedaży detalicznej i produktów konsumpcyjnych, usług finansowych i usług dla przedsiębiorstw oraz przemysłu/przemysłu wytwórczego;
- Apfarge jest funduszem inwestycyjnym zarządzanym przez Grupę CIG, który zarządza zróżnicowanym globalnym portfelem inwestycji w fundusze *private equity*, fundusze *venture capital* i fundusze inwestycji infrastrukturalnych, a także bezpośrednimi inwestycjami w przedsiębiorstwa prywatne;
- WHI opracowuje i dostarcza oprogramowanie do planowania zasobów przedsiębiorstwa, w szczególności oprogramowanie do zarządzania personelem, o takich funkcjach, jak: zarządzanie poziomem zatrudnienia i rozliczanie płac, samoobsługa pracownicza i zarządzanie obecnością, oraz rozwiązania w zakresie zarządzania talentami.

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.

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

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

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

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

M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI

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

^(?) Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2023/C 200/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Açores”

PGI-PT-A1447-AM01

Data złożenia wniosku: 22.3.2017 r.

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany**2.1. Informacje dotyczące wnioskodawcy**

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Dane wnioskodawcy.

2.2. Informacje dotyczące zainteresowanych stron

Opis: Usunięcie informacji dotyczących zainteresowanych stron.

Uzasadnienie: Ze względu na nieporozumienia w tym polu omyłkowo wpisano dane wnioskodawcy. Informacja ta została obecnie usunięta. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

(¹) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Zainteresowane strony.

2.3. *Informacje dotyczące jednostek certyfikujących*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących wnioskodawcy.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące jednostek certyfikujących.

2.4. *Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru*

Opis: Aktualizacja informacji dotyczących właściwych organów nadzoru.

Uzasadnienie: Informacje są nieaktualne, w związku z czym wymagana jest aktualizacja. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność specyfikacji z obowiązującymi przepisami oraz wyjaśnić poprzedni opis.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Inne informacje” – Informacje dotyczące właściwych organów nadzoru.

2.5. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino musujące”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Açores” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.6. *Kategoria produktu – dodanie nowej kategorii produktu sektora wina*

Opis: Dodano kategorię „wino likierowe”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości gospodarczej produktu, który istnieje już w regionie, poprzez złożenie wniosku o uznanie go w ramach ChOG.

Ten rodzaj produktu, znany z jakości i wyjątkowości, wytwarzają już producenci stosujący tradycyjne praktyki w regionie. Decyzja o objęciu tego nowego produktu ChOG „Açores” potwierdza jego znaczenie i jakość oraz wartość dodaną dla producentów.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis win”, „Praktyki enologiczne”, „Związek z obszarem geograficznym” i „Dodatkowe wymogi”.

2.7. Opis win – kategoria wina

Opis: Poprawiono i zmieniono opis win.

Uzasadnienie: Stwierdzono, że poprzedni opis jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy, dlatego dostosowano go, aby uwzględnić cechy związane z produktami objętymi ChOG „Açores”. Jest to konieczne, aby zapewnić zgodność jednolitego dokumentu i specyfikacji z obowiązującymi przepisami.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Opis win” – kategoria wina.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Opis win” – kategoria wina.

2.8. Praktyki uprawy winorośli – Maksymalna wydajność

Opis: Maksymalną wydajność zmieniono na 75 hektolitrów; usunięto wyjątek.

Uzasadnienie: Nieznacznie zmniejszono maksymalną wydajność, aby dostosować tę wartość do aktualnych poziomów produkcji. Celem jest ustalenie jasnych i obiektywnych kryteriów dla tego parametru, co zapewni jednolitość i przewidywalność warunków produkcji.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Praktyki enologiczne”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.9. Praktyki uprawy winorośli – Praktyki enologiczne – Kategoria wina

Opis: Usunięcie minimalnego okresu dojrzewania jako praktyki enologicznej w odniesieniu do kategorii wina.

Uzasadnienie: Usunięto wymóg dotyczący minimalnego okresu dojrzewania, ponieważ warunek ten nie ma istotnego wpływu na właściwości wina objętego ChOG „Açores”.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Praktyki enologiczne”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Praktyki enologiczne”.

2.10. Główne odmiany winorośli – zmiana/dostosowanie do wykazu odmian

Opis: Nazwy [odmian winorośli] dostosowano do nowego wykazu krajowego. Dodane odmiany: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síría, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Uzasadnienie: Odmiany określone w odniesieniu do produkcji win w regionie objętym ChOG „Açores” należało dostosować i zaktualizować, aby zapewnić zgodność z nowymi ramami prawnymi krajowego wykazu odmian nadających się do produkcji win w Portugalii. Znalazły się w nim odmiany istniejące na mapie odmian obszaru geograficznego, które są istotne z punktu widzenia określenia właściwości produktów objętych ChOG „Açores”. Uwzględnienie tych odmian nie prowadzi do zmiany wyróżniającego charakteru produktów objętych ChOG „Açores”; wręcz przeciwnie, zapewnia jego optymalizację.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Główne odmiany winorośli”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Główne odmiany winorośli”.

2.11. Związek z obszarem geograficznym – wszystkie kategorie

Opis: Dostosowano i poprawiono opis związku z obszarem geograficznym.

Uzasadnienie: Ponieważ stwierdzono, że poprzedni opis związku (kategoria wina) jest ogólny i niewystarczająco szczegółowy oraz że w opisie związku należy uwzględnić nowe kategorie produktu (wino musujące i wino likierowe), treść tego punktu przereklamowano, aby uwzględnić w nim wszystkie kategorie produktu. Zwiększa to obiektywność treści, ponieważ związek z obszarem geograficznym ma zastosowanie do wszystkich kategorii.

Zmienione sekcje jednolitego dokumentu: „Związek z obszarem geograficznym”.

Zmienione sekcje w specyfikacji produktu: „Związek z obszarem geograficznym”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Açores

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

4. Wino musujące

4. **Opis wina lub win**1. *Wina białe i wina różowe*

Wina białe – Jeżeli chodzi o wygląd, mają one zielonkawożółtą lub żółtą barwę, która staje się nieco bardziej intensywna pod wpływem dojrzewania lub fermentacji w beczce. W aromatach wyczuwa się nuty owocowe i kwiatowe w zależności od wykorzystywanych odmian winorośli. Po upływie pewnego okresu mogą pojawiać się w aromaty związane z dojrzewaniem z nutą oksydacyjną. Na podniebieniu wina te charakteryzują się dobrą kwasowością, słonością, wyraźną mineralnością oraz równowagą między kwasowością i alkoholem; w miarę dojrzewania mogą pojawiać się nuty dymne i oksydacyjne.

Wina różowe – Wina różowe mają barwę łososiową lub różową, charakteryzują się aromatami owocowymi, które dobrze łączy się ze słonością; na podniebieniu wyraźnie wyczuwa się kwasowość i mineralność. Są to typowe wina świeże charakteryzujące się równowagą między kwasowością i alkoholem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wina czerwone*

Wina czerwone – Wina te mają czerwoną barwę, występują w nich owocowe aromaty i delikatne nuty dymne. W miarę dojrzewania aromat dymu staje się mniej wyczuwalny, a na pierwszy plan wysuwają się aromaty związane z dojrzewaniem. W smaku wina te są świeże, z delikatnymi nutami dymnymi i równowagą między taninami i alkoholem.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11

Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. Wina musujące – białe i różowe

Białe wina musujące mają bladożółtą barwę. Charakteryzują się owocowymi aromatami z nutami cytrusowymi i mineralnymi oraz łagodnymi nutami dymnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, cieliste, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami.

Różowe wina musujące mają barwę różową, łupinki cebuli i grejpfruta. Wśród aromatów dominują czerwone owoce (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) z nutami mineralnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, cieliste, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z długo utrzymującymi się drobnymi bąbelkami.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

4. Wina musujące – czerwone

Czerwone wina musujące mają barwę od czerwonej do rubinowej. Charakteryzują się następującymi aromatami: czerwonych owoców (czereśnia, truskawka, malina, czerwona porzeczka) z nutami dymnymi i mineralnymi. W zależności od okresu dojrzewania mogą pojawiać się aromaty palone. W smaku wina te są świeże, wytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe i mineralne, z nutą tanin, średnio skoncentrowane, o długim wykończeniu. Charakteryzują się delikatną pianką z szybko tworzącymi się drobnymi bąbelkami.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńtów na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	185

5. *Wina likierowe*

Wina likierowe mają barwę od bursztynowej do złotobrazowej. Charakteryzują się owocowym aromatem, mogą pojawiać się w nich nuty miodu, karmelu oraz nuty palone i dymne, a także aromaty przypraw związane z okresem dojrzewania w beczkach. W smaku wina te są wytrawne lub półwytrawne, o dobrej kwasowości, słonawe, mineralne, cieliste, z nutami suszonych owoców, dymu i miodu oraz o długim wykończeniu.

W odniesieniu do pozostałych parametrów analitycznych obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	16
Minimalna kwasowość ogólna	46,6 miliekwiwaleńców na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. **Praktyki enologiczne**a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Wina, wina musujące i wina likierowe – praktyki uprawy winorośli i gleby

Praktyki uprawy

Praktyki uprawy stosowane w winnicach przeznaczonych do produkcji win, win musujących i win likierowych, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą stanowić praktyki tradycyjnie stosowane w regionie.

Winorośl przeznaczona do wytwarzania produktów sektora wina, które mogą być objęte ChOG „Açores”, musi być sadzona lub wcześniej uprawiana na glebach o następujących właściwościach:

- niepróchnicze gleby litowe i litosole na skonsolidowanym podłożu z bazaltu lub podobnych skał;
- cienkie lub nasycone, standardowe brunatne gleby o właściwościach andic;
- regosole i gleby regolitowe pochodzące ze skał bazaltowych, trachitów lub z materiału piroklastycznego leżącego na płytkich skałach bazaltowych;
- gliny lub molosole.

2. Wina – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

3. Wina musujące – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win musujących, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 9 %.

4. Wina likierowe – naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Moszcze przeznaczone do produkcji win likierowych, które mogą być objęte ChOG „Açores”, muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą 10 %.

5. Wina musujące – metoda

Szczególne praktyki enologiczne

Metodą technologiczną, którą należy stosować w produkcji wina, jest klasyczna fermentacja w butelce.

6. Wina likierowe – okres dojrzewania

Szczególne praktyki enologiczne

Wina likierowe dojrzewają przez co najmniej 12 miesięcy.

7. Wina likierowe – metoda produkcji

Wina likierowe objęte ChOG „Açores” wytwarza się z moszczu winogronowego spełniającego warunki produkcji win, które mogą być objęte ChOG „Açores”, z możliwością dodawania neutralnego alkoholu pochodzenia winnego lub destylatu winnego, pod warunkiem zachowania właściwości określonych w obowiązujących przepisach.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

75 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się wina objęte ChOG „Açores”, obejmuje wszystkie wyspy archipelagu Azorów.

7. **Główne odmiany winorośli**

Agronómica

Alicante-Bouschet

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-dos-Açores - Terrantez-da-Terceira

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Galego -Dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-Fina - Boal; Bual
Merlot
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal
Petit-Verdot
Pinot-Gris - Pinot-Grigio
Pinot-Noir
Riesling
Rio-Grande
Roupeiro-Branco
Rufete - Tinta-Pinheira
Sauvignon - Sauvignon-Blanc
Seara-Nova
Sercial - Esgana-Cão
Syrah - Shiraz
Síria - Roupeiro, Códega
Terrantez-do-Pico
Tinta -Barroca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscana
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Vinhão - Sousão
Viosinho
Vital

8. **Opis związku lub związków**

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku

Te szczegółowe informacje dotyczą win, win likierowych i win musujących.

Czynniki naturalne

Archipelag Azorów ma pochodzenie wulkaniczne i jest położony na Oceanie Atlantyckim w odległości 1 600 km na zachód od wybrzeża Portugalii kontynentalnej.

Archipelag ten składa się z 9 wysp o powierzchni od 17 do 749 km², na styku płyt tektonicznych – amerykańskiej, europejskiej i afrykańskiej.

Na Azorach występuje umiarkowany klimat morski z łagodnymi temperaturami wahającymi się od 16 °C zimą do 26 °C latem.

Z uwagi na wpływ Prądu Zatokowego (Golfsztromu) temperatura morza jest również umiarkowana i wynosi średnio 14–22 °C.

Słońce świeci przez 3–4 godziny dziennie zimą i ok. 7 lub 8 godzin dziennie latem.

Przez cały rok występują opady deszczu o zmiennej intensywności, przy czym zwykle są one bardziej obfite i stałe między październikiem i marcem. W każdym z tych miesięcy średnie opady przekraczają 100 mm, a w miesiącu występuje około 20 dni deszczowych. Opady deszczu na Azorach mają zwykle postać przelotnych deszczy, które niekiedy mogą być obfite. Względna wilgotność powietrza (średnia roczna) wynosi ok. 75 %.

Wiatr, będący skutkiem zderzania się mas powietrza, jest istotną cechą klimatu na całym archipelagu Azorów. Dzieje się tak ze względu na będące jego skutkiem wilgotność i zasolenie, które są w pewnym stopniu uwarunkowane ukształtowaniem i rzeźbą terenu na każdej z wysp.

Ze względu na wulkaniczne i stosunkowo niedawne pochodzenie geologiczne, gleby są płytkie z dużą ilością elementów gruboziarnistych (otoczków) i powstały głównie na skałach bazaltowych, trachitowych i andezytowych.

Czynniki ludzkie

Uprawa winorośli na archipelagu Azorów sięga czasów zasiedlania wysp w połowie XV w. Uważa się, że winorośl wprowadzili tu franciszkanie. Po przybyciu na te tereny mnisi zauważyli podobieństwa między warunkami glebowymi i klimatycznymi Sycylii oraz tymi występującymi na niektórych wyspach archipelagu. Doprowadziło to do wprowadzenia odmian pochodzących z Włoch, w szczególności odmiany Verdelho, które szybko się rozprzestrzeniły.

Od początku konieczne było dostosowanie obszarów najbardziej narażonych na niekorzystny wpływ wiatrów wiejących od strony Atlantyku do uprawy winorośli. W ten sposób ukształtowano krajobraz, budując „currais” lub „curraltas” (działki wyznaczone przez suche kamienne mury). Pełniły one dwie funkcje: pomagały usunąć nadmiar kamieni z gleby oraz zapewniały ochronę przed wiatrem.

UNESCO uznało ten charakterystyczny krajobraz stworzony przez człowieka z potrzeby ochrony winnic przed atlantyckimi wiatrami za Krajobraz Kulturowy Światowego Dziedzictwa.

Szczególne właściwości produktów związane z obszarem geograficznym:

Wina, wina likierowe i wina musujące

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe są produktami posiadającymi wyjątkowe, charakterystyczne cechy, w szczególności świeżość, słoność, mineralność, dobrą kwasowość i owocowe aromaty.

Związek z obszarem geograficznym:

Wina, wina likierowe i wina musujące

Szczególne warunki panujące na obszarze geograficznym mają kluczowe znaczenie z punktu widzenia określenia wyróżniających cech produktów sektora wina objętych ChOG „Açores”.

Duża ilość opadów i wysoka wilgotność sprzyjają stopniowemu dojrzewaniu winogron, co wpływa na kwasowość i wyraźną świeżość win objętych ChOG „Açores”, win musujących i win likierowych.

Obecność materiału gruboziarnistego w glebie zwiększa odbijanie ciepła, co sprzyja dojrzewaniu winogron i ekspresji związków aromatycznych odmian winorośli, w wyniku czego powstają wina, wina musujące i wina likierowe o charakterystycznych aromatach.

Gleby wulkaniczne w połączeniu z silnym wpływem Oceanu Atlantyckiego wynikającym z położenia wyspy nadają produktom sektora wina objętym ChOG „Açores” charakterystycznej mineralności i słoności.

Czynnik ludzki, z zachowaniem wielowiekowej tradycji, przejawia się w budowie działek (zwanymi „currais” i „curraletas”), które mają zasadnicze znaczenie z punktu widzenia ochrony winorośli przed ekspozycją na wiatry atlantyckie oraz stworzenia najlepszych warunków ich uprawy. Jest to istotne w kontekście zapewnienia właściwych warunków dojrzewania winogron, a także przyczynia się do równowagi aromatów w produkowanych winach, winach musujących i winach likierowych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Wina objęte ChOG „Açores”, wina musujące i wina likierowe

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Ocena etykietowania przed wprowadzeniem do obrotu.

Znak jest obowiązkowym oznaczeniem na etykiecie.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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 200/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lajta sajt”

Nr UE: PGI-HU-02844 – 23.5.2022

ChNP () ChOG (x)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Lajta sajt”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3: Sery

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

„Lajta sajt” to pełnotłusty, solony, lekko miękki, porowaty ser wytwarzany z mleka krowiego, dojrzewający przez dwa tygodnie w mikroflorze tworzonej na skórce przez *Brevibacterium linens*. Rozwój głównej mikroflory biorącej udział w procesie dojrzewania przebiega w sposób naturalny na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Właściwości fizykochemiczne „Lajta sajt”

Zawartość procentowa danego składnika (g/100 g)

Zawartość suchej masy (minimalnie): 50,0

Zawartość tłuszczu w suchej masie: 50,0 ± 2,5

Zawartość chlorku sodu: 1,5 ± 0,5

Właściwości organoleptyczne „Lajta sajt”

Wygląd: podłużny blok (długość: 19–21 cm; szerokość: 7–9 cm; wysokość: 5,5–7 cm) o masie 1–1,2 kg. Dolna i górna część jest płaska, a boki są lekko wybrzuszone. Cienka, giętka skórka jest porowata i ma jednorodną czerwono-żółtą barwę.

Konsystencja: mięszs ma jednolitą żółtawoczerwoną barwę, a na przekroju widoczne są gęsto i równomiernie rozmieszczone pęknięcia. Ser łatwo jest pokroić, jest raczej miękki i łatwo kruszy się w ustach.

Zapach: ma charakterystyczny aromat, lekko pikantny, lekko mlekowy i wolny od obcego zapachu.

Smak: lekko kwaśny, lekko korzenny, pełny, przyjemnie słony i wolny od obcego smaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Nie ma ograniczeń terytorialnych dotyczących pasz.

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

Następujące etapy produkcji sera odbywają się na określonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie i enzymatyczna koagulacja mleka;
- krojenie i przetwarzanie skrzepu;
- formowanie i prasowanie sera;
- solenie sera;
- dojrzewanie sera;
- wycieranie i osuszanie sera.

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

–

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

Na opakowaniu należy umieścić oznaczenie „zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” [specjalny półtwardy ser półmołusty, dojrzewający wewnątrz, z kulturą bakterii czerwonych].

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Komitat Győr-Moson-Sopron

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między „Lajta sajt” a obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie.

„Lajta sajt” ma charakterystyczny aromat i smak ze względu na swoją specyficzną kulturę dojrzewającą. Ser ma lekko miękką konsystencję, czerwonożółtą barwę i łatwo kruszy się w ustach. Na przekroju jest porowaty.

Stosunkowo krótki okres dojrzewania sprawia, że ser ma lekko kwaśny, przyjemnie aromatyczny i charakterystyczny smak. Charakter sera wynika głównie z intensywnej proteolizy, która skutkuje kruchą, lekko miękką konsystencją i sprawia, że ser jest lekkostrawny. Pod względem konsystencji ser plasuje się między serem miękkim a półtwardym.

Komitat Győr-Moson-Sopron znajduje się w północno-zachodnich Węgrzech i jest tradycyjnym regionem mleczarskim. Nazwa „Lajta sajt” pochodzi od nazwy rzeki Lajta [pl: Litawa], która wpływa do Dunaju Moszońskiego w Mosonmagyaróvár w komitacie Győr-Moson-Sopron.

W pierwszej połowie XX w. w regionie tym doszło do zbiegu dwóch zjawisk: wysokiej jakości produkcji mleka i doskonałego poziomu wiedzy, jaki reprezentują takie instytucje, jak Akademia Rolnicza w Mosonmagyaróvár, węgierski Instytut Badawczy Produkcji Mleczarskiej, ośrodek edukacyjny w Csermajor i mleczarnie w Mosonmagyaróvár, Csermajor i Levél. Wyjątkową metodę produkcji „Lajta sajt” opracowano na bazie tej wiedzy w latach 30. XX w., a w latach 50. XX w. tę specjalistyczną wiedzę fachową wykorzystano w technologii produkcji mleka.

Pod względem jakości kluczowym etapem procesu produkcji jest dojrzewanie „Lajta sajt” na danym obszarze geograficznym. Wysoka wilgotność względna (ponad 90 %) powoduje, że główna mikroflora dojrzewająca (*Brevibacterium linens*), pochodząca z desek sosnowych otaczających ser, pojawia się na powierzchni sera w 4–5 dniu dojrzewania, tworząc bladożółtą powłokę. Utrzymanie tego szczególnego szczepu bakterii i rozwój charakterystycznej czerwonej kultury na powierzchni świeżego sera jest możliwe dzięki wysokiej wilgotności i dojrzewaniu na deskach wykonanych wyłącznie z drewna sosnowego. W ten sposób jakość produktu ściśle wiąże się z miejscem produkcji.

W procesie dojrzewania „Lajta saj” wymagana jest specjalistyczna wiedza fachowa. Sery są obracane co 3–4 dni i myte solanką, aby zwiększyć intensywność wzrostu bakterii. Sery muszą być bardzo ostrożnie obracane i myte ręcznie i nie mogą być wycierane.

„Lajta saj” dojrzewa przez 2 tygodnie. W tym czasie czerwona kultura całkowicie pokrywa powierzchnię sera. Intensywny proces dojrzewania rozpoczyna się na powierzchni i do momentu osiągnięcia przez „Lajta saj” pełnej dojrzałości stopniowo przesuwa się w kierunku środka sera. Kolejnym wskaźnikiem dojrzewania jest również szybki wzrost wartości pH skórki wynikający z rozkładu mleczanu (na dwutlenek węgla i wodę) przez niektóre gatunki drożdży (np. *Oospora lactis*), które naturalnie rozwijają się na powierzchni sera. Dojrzewanie „Lajta saj” charakteryzuje się szybkim rozkładem większości białek: w drugim tygodniu procesu dojrzewania 50–60 % przekształca się w peptydy, częściowo w postaci związków aminokwasów. Po 3 tygodniach dojrzewania wyczuwalny jest smak i zapach amoniaku, a ser staje się coraz miękniejszy. Aby był jadalny i zachował swoje charakterystyczne właściwości, od trzeciego tygodnia musi być przechowywany w temperaturze od 2 °C do 8 °C.

Renoma „Lajta saj” wynika z jego smaku, aromatu, zapachu, bardzo przyjemnej kruchej konsystencji i niezwykle jednolitej jakości. Jest on szczególnie ceniony przez koneserów, a dzięki intensywnej proteolizie jest jednym z najbardziej lekkostrawnych odmian sera.

Na blogu tematycznym dotyczącym serów „Lajta saj” określa się jako słynny i popularny węgierski ser, klasyfikowany jako jeden z serów dojrzewających w obecności kultury czerwonych bakterii. Opis brzmi następująco: „Skórka jest cienka, elastyczna i ma ciemny, żółtawoczerwony odcień. Miąższ sera jest gęsty, z małymi otworami, ma charakterystyczny, aromatyczny i przyjemnie ostry smak. Daje się łatwo kroić i trzeć, dzięki czemu jest idealny do kanapek i grzanek, a także może być spożywany z makaronem. Polecamy go do wszystkich dań z dodatkiem sera.” Źródło: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

„Lajta saj” często osiąga sukcesy na krajowych i międzynarodowych konkursach serów. Przykładowe nagrody:

- złoty certyfikat podczas węgierskiego krajowego konkursu serów w 2011 r. w Csermajor;
- pierwsza nagroda dla krajowych serów tradycyjnych z 15 krajów na krajowym konkursie serów zorganizowanym w ramach 22. festiwalu wina w Budavár w 2013 r.;
- złoty medal w krajowym konkursie serów National Cheese Rally w 2018 r.;
- drugie miejsce na festiwalu serów w Mikulowie (Republika Czeska) w 2019 r.;
- produkt przedstawiony na wystawie sera „Caseus Veneti” w 2021 r. W wystawie biorą udział mali producenci sera wytwarzający unikalne produkty lokalne. Źródło: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

SPROSTOWANIA

Sprostowanie do noty informacyjnej Komisji na podstawie art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zaprośenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 166 z dnia 11 maja 2023 r.)

(2023/C 200/10)

Strona 8, rubryka „Ostateczny termin składania wniosków i ofert”:

zamiast: „10 lipca 2023 r. (do godz. 12:00 czasu obowiązującego w Paryżu),”

powinno być: „13 lipca 2023 r. (do godz. 12.00 czasu obowiązującego w Paryżu)”.

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