

Dziennik Urzędowy L 317

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Legislacja

Tom 53

3 grudnia 2010

Spis treści

II Akty o charakterze nieustawodawczym

ROZPORZĄDZENIA

- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1116/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. ustalające współczynniki stosowane do zbóż wywożonych w postaci irlandzkiej whisky na okres 2010/2011 1
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1117/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu kwasu cytrynowego, kwasu sorbinowego, tymolu i waniliny jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory (posiadacz zezwolenia – Vetagro SpA) ⁽¹⁾ 3
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1118/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie diklazurilu jako dodatku paszowego dla kurcząt rzeźnych (posiadacz zezwolenia Janssen Pharmaceutica N.V.) oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2430/1999 ⁽¹⁾ 5
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1119/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 jako dodatku paszowego dla krów mlecznych i koni oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1520/2007 (posiadacz zezwolenia Prosol SpA) ⁽¹⁾ 9
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1120/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory (posiadacz zezwolenia Lallemand SAS) ⁽¹⁾ 12
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1121/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Edam Holland (ChOG)] 14

Cena: 3 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

PL

Akty, których tytuły wydrukowano zwykłą czcionką, odnoszą się do bieżącego zarządzania sprawami rolnictwa i generalnie zachowują ważność przez określony czas.

Tytuły wszystkich innych aktów poprzedza gwiazdka, a drukuje się je czcionką pogrubioną.

- ★ **Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1122/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Gouda Holland (ChOG)]** 22

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1123/2010 z dnia 2 grudnia 2010 r. ustanawiające standardowe wartości celne w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw 30

DYREKTYWY

- ★ **Dyrektywa Komisji 2010/85/UE z dnia 2 grudnia 2010 r. zmieniająca dyrektywę Rady 91/414/EWG w celu włączenia do niej fosforu cynku jako substancji czynnej i zmieniająca decyzję 2008/941/WE⁽¹⁾** 32

- ★ **Dyrektywa Komisji 2010/86/UE z dnia 2 grudnia 2010 r. zmieniająca dyrektywę Rady 91/414/EWG w celu włączenia do niej haloksyfopu-P jako substancji czynnej⁽¹⁾** 36

DECYZJE

2010/737/UE:

- ★ **Decyzja Komisji z dnia 2 grudnia 2010 r. ustanawiająca klasy reakcji na ogień niektórych wyrobów budowlanych w odniesieniu do blach stalowych powlekanych poliestrem lub plastizolem (notyfikowana jako dokument nr C(2010) 389)⁽¹⁾** 39

2010/738/UE:

- ★ **Decyzja Komisji z dnia 2 grudnia 2010 r. ustanawiająca klasy odporności niektórych wyrobów budowlanych na działanie ognia w odniesieniu do tynków gipsowych zbrojonych włóknem (notyfikowana jako dokument nr C(2010) 392)⁽¹⁾** 42

Sprostowania

- ★ **Sprostowanie do Umowy między Unią Europejską a Czarnogorą w sprawie procedur bezpieczeństwa na potrzeby wymiany i ochrony informacji niejawnych (Dz.U. L 260 z 2.10.2010)** 44



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1116/2010

z dnia 2 grudnia 2010 r.

ustalające współczynniki stosowane do zbóż wywożonych w postaci irlandzkiej whisky na okres 2010/2011

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 1670/2006 z dnia 10 listopada 2006 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1784/2003 w zakresie ustalania i przyznawania dostosowanych refundacji w odniesieniu do produktów zbożowych wywożonych w postaci niektórych napojów spirytusowych ⁽²⁾, w szczególności jego art. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Artykuł 4 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1670/2006 przewiduje, że ilościami zbóż, dla których przyznawana jest refundacja wywozowa, są ilości objęte kontrolą i poddane destylacji oraz ważone przy zastosowaniu współczynnika ustalanego corocznie w stosunku do każdego zainteresowanego państwa członkowskiego. Współczynnik ten wyraża stosunek między całkowitymi ilościami wywiezionymi i całkowitymi ilościami wprowadzonymi do obrotu danych napojów spirytusowych na podstawie tendencji odnotowanych w odniesieniu do tych ilości w okresie odpowiadającym przeciętnemu okresowi dojrzewania danego napoju spirytusowego.

(2) W świetle informacji przedstawionych przez Irlandię i dotyczących okresu od dnia 1 stycznia do dnia 31 grudnia 2009 r., przeciętny okres dojrzewania w 2009 r. dla irlandzkiej whisky wynosił pięć lat.

(3) W związku z powyższym należy ustalić współczynniki na okres od dnia 1 października 2010 r. do dnia 30 września 2011 r.

(4) Artykuł 10 protokołu 3 do Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym wyklucza przyznawanie refundacji przy wywozie do Liechtensteinu, Islandii i Norwegii. Ponadto Unia zawarła z niektórymi państwami trzecimi umowy znoszące refundacje wywozowe. W związku z tym oraz w zastosowaniu art. 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1670/2006 należy fakt ten uwzględnić przy obliczaniu współczynników na okres 2010/2011.

(5) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 81/2010 z dnia 28 stycznia 2010 r. ustalające współczynniki stosowane do zbóż wywożonych w postaci irlandzkiej whisky na okres 2009/2010 ⁽³⁾ nie wywiera już skutków, gdyż dotyczyło współczynników stosowanych w roku 2009/2010. Ze względów pewności prawa i przejrzystości rozporządzenie to należy uchylić.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W okresie od dnia 1 października 2010 r. do dnia 30 września 2011 r. współczynniki, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1670/2006, mające zastosowanie do zbóż wykorzystywanych w Irlandii do wytwarzania irlandzkiej whisky, są określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Rozporządzenie (UE) nr 81/2010 traci moc.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 312 z 11.11.2006, s. 33.

⁽³⁾ Dz.U. L 25 z 29.1.2010, s. 10.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 października 2010 r. do dnia 30 września 2011 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Współczynniki mające zastosowanie w Irlandii		
Okres obowiązywania	Współczynnik stosowany do	
	jęczmienia wykorzystywanego do wytwarzania irlandzkiej whisky kategorii B ⁽¹⁾	zbóż wykorzystywanych do wytwarzania irlandzkiej whisky kategorii A
Od dnia 1 października 2010 r. do dnia 30 września 2011 r.	0,030	0,102

⁽¹⁾ W tym jęczmienia przetworzonego na słód.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1117/2010**z dnia 2 grudnia 2010 r.****dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu kwasu cytrynowego, kwasu sorbinowego, tymolu i waniliny jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory (posiadacz zezwolenia – Vetagro SpA)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 przewiduje udzielenie zezwoleń na stosowanie dodatków w żywieniu zwierząt oraz określa sposób uzasadniania i procedury przyznawania takich zezwoleń.
- (2) Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 złożony został wniosek o zezwolenie na stosowanie preparatu określonego w załączniku do niniejszego rozporządzenia. Do wniosku dołączone zostały dane szczegółowe oraz dokumenty wymagane na mocy art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.
- (3) Wniosek dotyczy zezwolenia na stosowanie preparatu kwasu cytrynowego, kwasu sorbinowego, tymolu i waniliny jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory, celem sklasyfikowania go w kategorii „dodatki zootechniczne”.
- (4) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził w opinii z dnia 25 maja 2010 r.,⁽²⁾ że w proponowanych warunkach stosowania preparat określony w załączniku nie ma negatywnego oddziaływania na zdrowie zwierząt i ludzi ani na środowisko naturalne

oraz że przedmiotowy dodatek może zwiększyć tempo wzrostu i poprawić przyrost masy ciała w stosunku do paszy w przypadku gatunku, dla którego jest przeznaczony. Zdaniem Urzędu nie ma potrzeby wprowadzania szczególnych wymogów dotyczących monitorowania po wprowadzeniu preparatu do obrotu. Urząd poddał również weryfikacji sprawozdanie z metody analizy dodatku paszowego w paszy, przedłożone przez wspólnotowe laboratorium referencyjne ustanowione rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003.

- (5) Ocena preparatu dowodzi, że spełniono warunki udzielenia zezwolenia przewidziane w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003. W związku z tym należy zezwolić na stosowanie preparatu, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Preparat wyszczególniony w załączniku, należący do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „inne dodatki zootechniczne”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami określonymi w załączniku.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

⁽²⁾ EFSA Journal (2010); 8(6):1633.

ZAAŁĄCZNIK

Numer identyfikacyjny dodatku	Nazwa posiadacza zezwolenia	Dodatek	Skład, wzór chemiczny, opis, metoda analityczna	Gatunek lub kategoria zwierzęcia	Maksymalny wiek	Minimalna zawartość	Maksymalna zawartość	Inne przepisy	Data ważności zezwolenia
						mg/kg mieszanki paszowej pełnoporcjowej o wilgotności 12 %			
Kategoria „dodatki zootechniczne”. Grupa funkcjonalna: „inne dodatki zootechniczne” (poprawa parametrów zootechnicznych)									
4d 3	Vetagro S.p.A.	Preparat zabezpieczonego kwasu cytrynowego, kwasu sorbinowego, tymolu i waniliny	<p><i>Skład dodatku</i></p> <p>Preparat w postaci zabezpieczonych mikrogranulek zawierających kwas cytrynowy, kwas sorbinowy, tymol i wanilinę o minimalnej zawartości:</p> <p>Kwas cytrynowy: 25 g/100 g Tymol: 1,7 g/100 g Kwas sorbinowy: 16,7 g/100 g Wanilina: 1 g/100 g</p> <p><i>Charakterystyka substancji czynnych</i></p> <p>Kwas cytrynowy C₆H₈O₇ (czystość ≥ 99,5 %) Kwas 2-hydroksy-1,2,3-propanotrikarboksylowy, numer CAS 77-92-9 bezwodny Kwas sorbinowy C₆H₈O₂ (czystość ≥ 99,5 %) Kwas 2,4-heksadienowy, numer CAS 110-44-1 Tymol (czystość ≥ 98 %) 5-metylo-2-(1-metyloetylo)fenol, numer CAS 89-83-8 Wanilina (czystość ≥ 99,5 %) aldehyd 3-metoksy-4-hydroksybenzoesowy, numer CAS 121-33-5)</p> <p><i>Metody analityczne ⁽¹⁾</i></p> <p>Określenie zawartości kwasu sorbinowego i tymolu w paszy: metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z odwróconymi fazami, z diodowym układem wykrywania (RP-HPLC-UV/DAD). Określenie zawartości kwasu cytrynowego w dodatku i premiksach: (RP-HPLC-UV/DAD). Określenie zawartości kwasu cytrynowego w paszy: oznaczenie enzymatyczne metodą spektrometryczną zawartości kwasu cytrynowego-NADH (formy zredukowanej dinukleotydu nikotynoamidoadeninowego).</p>	Prosięta (odsadzone od maciory)	—	1 000	—	<p>1. Dla prosiąt (odsadzonych od maciory) do 35 kg masy ciała.</p> <p>2. Dla bezpieczeństwa: podczas kontaktu z produktem należy chronić usta i nos oraz używać okularów i rękawic ochronnych.</p>	23 grudnia 2020 r.

⁽¹⁾ Szczegóły dotyczące metod analitycznych można uzyskać pod następującym adresem wspólnotowego laboratorium referencyjnego: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1118/2010

z dnia 2 grudnia 2010 r.

dotyczące zezwolenia na stosowanie diklazurilu jako dodatku paszowego dla kurcząt rzeźnych (posiadacz zezwolenia Janssen Pharmaceutica N.V.) oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2430/1999

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 przewiduje udzielenie zezwoleń na stosowanie dodatków w żywieniu zwierząt oraz określa sposób uzasadniania i procedury przyznawania takich zezwoleń. Artykuł 10 tego rozporządzenia przewiduje ponowną ocenę dodatków dopuszczonych na mocy dyrektywy Rady 70/524/EWG⁽²⁾.
- (2) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2430/1999⁽³⁾ udzielono zezwolenia na dziesięć lat na stosowanie diklazurilu, nr CAS 101831-37-2, jako dodatku paszowego u kurcząt rzeźnych, kurcząt chowanych na nioski do 16 tygodnia życia i indyków do 12 tygodnia życia zgodnie z dyrektywą 70/524/EWG. Dodatek ten został następnie wpisany do wspólnotowego rejestru dodatków paszowych jako istniejący produkt, zgodnie z art. 10 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.
- (3) Zgodnie z art. 10 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 w związku z art. 7 tego rozporządzenia złożony został wniosek o ponowną ocenę diklazurilu jako dodatku paszowego dla kurcząt rzeźnych celem sklasyfikowania go w kategorii „kokcydiostatyki i histomonostatyki”. Do wniosku dołączone zostały dane szczegółowe oraz dokumenty wymagane na mocy art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.
- (4) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził w swojej opinii z dnia 23 czerwca 2010 r., że w proponowanych warunkach stosowania diklazuril nie

ma szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt i konsumentów ani na środowisko, a stosowanie tego dodatku pozwala na skuteczne zwalczanie kokcydiozy u kurcząt rzeźnych⁽⁴⁾. Urząd stwierdził, że jeśli zastosowane zostaną odpowiednie środki ochronne, nie ma powodu do obaw w kwestii bezpieczeństwa. Urząd poddał również weryfikacji sprawozdanie z metody analizy dodatku paszowego w paszy, przedłożone przez wspólnotowe laboratorium referencyjne ustanowione rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003.

- (5) Ocena diklazurilu dowodzi, że warunki udzielenia zezwolenia przewidziane w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 są spełnione. W związku z tym należy zezwolić na stosowanie preparatu, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (6) W związku z udzieleniem nowego zezwolenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 przepisy dotyczące diklazurilu w odniesieniu do kurcząt rzeźnych, zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 2430/1999, powinny zostać skreślone.
- (7) Ponieważ zmiany warunków udzielenia zezwolenia nie są powodowane kwestiami bezpieczeństwa, należy zezwolić na okres przejściowy w celu pozbycia się istniejących zapasów premiksów i mieszanek paszowych.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Preparat wyszczególniony w załączniku, należący do kategorii „kokcydiostatyki i histomonostatyki”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami określonymi w załączniku.

Artykuł 2

W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2430/1999 skreśla się wpis pod numerem rejestracyjnym dodatku E 771 dotyczący diklazurilu stosowanego u kurcząt rzeźnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.⁽²⁾ Dz.U. L 270 z 14.12.1970, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 296 z 17.11.1999, s. 3.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1663.

Artykuł 3

Premiksy i mieszanki paszowe zawierające diklazuril oznakowane zgodnie z dyrektywą 70/524/EWG mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane do wyczerpania zapasów.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAAŁĄCZNIK

Numer identyfikacyjny dodatku	Nazwa posiadacza zezwolenia	Dodatek (nazwa handlowa)	Skład, wzór chemiczny, opis, metoda analityczna	Gatunek lub kategoria zwierzęcia	Maksymalny wiek	Minimalna zawartość	Maksymalna zawartość	Inne przepisy	Data ważności zezwolenia	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostaości (NDP) w danym środku spożywczym pochodzenia zwierzęcego
						mg substancji czynnej/kg mieszanki paszowej pełnoporcjowej o wilgotności 12 %				
Kokcydiostatyki i histomonostatyki										
5 1 771	Janssen Pharmaceutica N.V.	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %)	<p><i>Skład dodatku</i></p> <p>Diklazuril: 0,50 g/100 g</p> <p>Mąka sojowa niskoprotei- nowa: 99,25 g/100 g</p> <p>Poliwidon K 30: 0,20 g/ 100 g</p> <p>Wodorotlenek sodu: 0,05 g/ 100 g</p> <p><i>Charakterystyka substancji czynnej</i></p> <p>Diklazuril C₁₇H₉Cl₃N₄O₂, (±)-4-chlorofenylo[2,6-dich- loro4- (2,3,4,5-tetrahydro-3,5- diokso-1,2,4-triazyno-2- yl)fenylo]acetonitril, Numer CAS: 101831-37-2</p> <p>Pokrewne zanieczyszczenia: Związek będący produktem rozkładu (R064318): ≤ 0,1 %</p> <p>Inne pokrewne zanieczysz- czenia (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016): ≤ 0,5 % w każdym przy- padku</p> <p>Zanieczyszczenia ogółem: ≤ 1,5 %</p>	Kurczęta rzeźne	—	1	1	<ol style="list-style-type: none"> Dodatek jest włączany do mieszanek paszowych w postaci premiksu. Diklazurilu nie należy mieszać z innymi kokcydiostatykami. Dla bezpieczeństwa: podczas kontaktu z produktem należy chronić usta i nos oraz używać okularów i rękawic ochronnych. Posiadacz zezwolenia planuje i realizuje program monitorowania po wprowadzeniu preparatu do obrotu mający na celu badanie odporności na bakterie i <i>Eimeria</i> spp. 	23 grudnia 2020 r.	<p>1 500 µg diklazurilu/ kg mokrej masy wątroby</p> <p>1 000 µg diklazurilu/ kg mokrej masy nerek</p> <p>500 µg diklazurilu/kg mokrej masy mięśni</p> <p>500 µg diklazurilu/kg mokrej masy skóry/ tłuszczu</p>

Numer identyfikacyjny dodatku	Nazwa posiadacza zezwolenia	Dodatek (nazwa handlowa)	Skład, wzór chemiczny, opis, metoda analityczna	Gatunek lub kategoria zwierzęcia	Maksymalny wiek	Minimalna zawartość	Maksymalna zawartość	Inne przepisy	Data ważności zezwolenia	Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) w danym środku spożywczym pochodzenia zwierzęcego
						mg substancji czynnej/kg mieszanki paszowej pełnoporcjowej o wilgotności 12 %				
			<p><i>Metoda analityczna</i> ⁽¹⁾</p> <p>Dla oznaczenia diklaurilu w paszy: wysokosprawna chromatografia cieczowa z fazą odwróconą (HPLC) przy wykorzystaniu detektora UV na poziomie 280 nm (rozporządzenie (WE) nr 152/2009)</p> <p>Dla oznaczenia diklaurilu w tkankach drobiowych: HPLC sprzężona ze spektrometrem mas (MS/MS) z potrójnym kwadrupolem z wykorzystaniem jednego jonu macierzystego i dwóch jonów potomnych</p>							

⁽¹⁾ Szczegóły dotyczące metod analitycznych można uzyskać pod następującym adresem wspólnotowego laboratorium referencyjnego: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1119/2010

z dnia 2 grudnia 2010 r.

dotyczące zezwolenia na stosowanie *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 jako dodatku paszowego dla krów mlecznych i koni oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1520/2007 (posiadacz zezwolenia Prosol SpA)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

menty wymagane na mocy art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 przewiduje udzielanie zezwoleń na stosowanie dodatków w żywieniu zwierząt oraz określa sposób uzasadniania i procedury przyznawania takich zezwoleń. Artykuł 10 tego rozporządzenia przewiduje ponowną ocenę dodatków dopuszczonych na mocy dyrektywy Rady 70/524/EWG⁽²⁾.
- (2) Rozporządzeniem Komisji (WE) 896/2009⁽³⁾ udzielono zezwolenia na dziesięć lat na stosowanie preparatu *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 jako dodatku paszowego dla macior. Zgodnie z dyrektywą 70/524/EWG udzielono bezterminowego zezwolenia na stosowanie tego preparatu u prosiąt odsadzonych od maciory rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1200/2005⁽⁴⁾, u bydła opasowego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 492/2006⁽⁵⁾ oraz u krów mlecznych rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1520/2007⁽⁶⁾. Dodatek ten został następnie wpisany do wspólnotowego rejestru dodatków paszowych jako istniejący produkt, zgodnie z art. 10 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.
- (3) Zgodnie z art. 10 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 w związku z art. 7 tego rozporządzenia złożony został wniosek o ponowną ocenę *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 jako dodatku paszowego dla krów mlecznych oraz, zgodnie z art. 7 tego rozporządzenia, o nowe zastosowanie u koni celem sklasyfikowania dodatku w kategorii „dodatki zootechniczne”. Do wniosku dołączone zostały dane szczegółowe oraz doku-

- (4) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził w swojej opinii z dnia 22 czerwca 2010 r.⁽⁷⁾ dotyczącej wykorzystania preparatu jako dodatku paszowego dla krów, że w proponowanych warunkach stosowania *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 nie ma szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt i konsumentów ani na środowisko, a może zwiększać produkcję mleka u krów mlecznych. Zdaniem Urzędu nie ma potrzeby wprowadzania szczególnych wymogów dotyczących monitorowania po wprowadzeniu preparatu do obrotu. Urząd poddał również weryfikacji sprawozdanie z metody analizy dodatku paszowego w paszy, przedłożone przez wspólnotowe laboratorium referencyjne ustanowione rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003.
- (5) Urząd stwierdził w swojej opinii z dnia 22 czerwca 2010 r.⁽⁸⁾ dotyczącej wykorzystania preparatu jako dodatku paszowego dla koni, że jego stosowanie może polepszyć pozorną strawność błonnika u gatunków docelowych.
- (6) Ocena preparatu *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 dowodzi, że warunki udzielenia zezwolenia przewidziane w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 są spełnione. W związku z tym należy zezwolić na stosowanie preparatu, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (7) W związku z udzieleniem nowego zezwolenia na mocy rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 przepisy dotyczące *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 1520/2007 powinny zostać skreślone.
- (8) Ponieważ zmiany warunków udzielenia zezwolenia nie są powodowane kwestiami bezpieczeństwa, należy zezwolić na okres przejściowy w celu pozbycia się istniejących zapasów premiksów i mieszanek paszowych.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.⁽²⁾ Dz.U. L 270 z 14.12.1970, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 256 z 29.9.2009, s. 6.⁽⁴⁾ Dz.U. L 195 z 27.7.2005, s. 6.⁽⁵⁾ Dz.U. L 89 z 28.3.2006, s. 6.⁽⁶⁾ Dz.U. L 335 z 20.12.2007, s. 17.⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1662.⁽⁸⁾ EFSA Journal 2010, 8(7):1659.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 3

Artykuł 1

Preparat wyszczególniony w załączniku, należący do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „stabilizatory flory jelitowej”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami określonymi w załączniku.

Premiksy i mieszanki paszowe zawierające *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 oznakowane zgodnie z dyrektywą 70/524/EWG mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane do wyczerpania zapasów.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (WE) nr 1520/2007 skreśla się art. 1 oraz załącznik I.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZALĄCZNIK

Numer identyfikacyjny dodatku	Nazwa posiadacza zezwolenia	Dodatek	Skład, wzór chemiczny, opis, metoda analityczna	Gatunek lub kategoria zwierzęcia	Maksymalny wiek	Minimalna zawartość	Maksymalna zawartość	Inne przepisy	Data ważności zezwolenia
						CFU/kg mieszanki paszowej pełnoporcjowej o wilgotności 12 %			
Kategoria „dodatki zootechniczne”. Grupa funkcjonalna: stabilizatory flory jelitowej									
4b1710	Prosol S.p.A	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885	<p><i>Skład dodatku</i></p> <p>Preparat <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 o minimalnej zawartości 1×10^9 CFU/g</p> <p><i>Charakterystyka substancji czynnej:</i></p> <p>Żywe komórki <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885</p> <p><i>Metody analityczne</i> ⁽¹⁾</p> <p>Oznaczenie liczby: metoda płytek lanych z użyciem agaru z chloramfenikolem, glukozą i ekstraktem drożdżowym.</p> <p>Identyfikacja: metoda reakcji łańcuchowej polimerazy (PCR)</p>	Krowy mleczne	—	2×10^9	—	<p>1. W informacjach na temat stosowania dodatku i premiksu wskazać temperaturę przechowywania, długość okresu przechowywania oraz stabilność granulowania.</p> <p>2. Dla bezpieczeństwa: używać okularów i rękawic podczas kontaktu z produktem.</p>	23 grudnia 2020 r.
				Konie	—	3×10^9	—		

⁽¹⁾ Szczegóły dotyczące metod analitycznych można uzyskać pod następującym adresem wspólnotowego laboratorium referencyjnego: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1120/2010

z dnia 2 grudnia 2010 r.

dotyczące zezwolenia na stosowanie *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory (posiadacz zezwolenia Lallemand SAS)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 przewiduje udzielanie zezwoleń na stosowanie dodatków w żywieniu zwierząt oraz określa sposób uzasadniania i procedury przyznawania takich zezwoleń.
- (2) Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 złożony został wniosek o zezwolenie na stosowanie preparatu określonego w załączniku do niniejszego rozporządzenia. Do wniosku dołączone zostały dane szczegółowe oraz dokumenty wymagane na mocy art. 7 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.
- (3) Wniosek dotyczy zezwolenia na stosowanie *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M jako dodatku paszowego dla prosiąt odsadzonych od maciory, celem sklasyfikowania go w kategorii „dodatki zootechniczne”.
- (4) Stosowanie *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M zostało dopuszczone bez ograniczeń czasowych w przypadku kurcząt rzeźnych rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1200/2005⁽²⁾ i w przypadku tuczników rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2036/2005⁽³⁾ oraz na okres dziesięciu lat w przypadku łososiowatych i krewetek rozporządzeniem Komisji (WE) nr 911/2009⁽⁴⁾.
- (5) Przedłożono nowe dane na poparcie wniosku o zezwolenie na stosowanie tego preparatu u prosiąt odsadzonych od maciory. Europejski Urząd ds. Bezpie-

czeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził w swojej opinii z dnia 23 czerwca 2010 r.⁽⁵⁾, że *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M w proponowanych warunkach stosowania nie ma negatywnego wpływu na zdrowie zwierząt i ludzi, ani na środowisko, a stosowanie tego preparatu daje znacząco poprawę wzrostu zwierząt lub wydajności paszy u gatunków, dla których jest przeznaczony. Zdaniem Urzędu nie ma potrzeby wprowadzania szczególnych wymogów dotyczących monitorowania po wprowadzeniu preparatu do obrotu. Urząd poddał również weryfikacji sprawozdanie z metody analizy dodatku paszowego w paszy, przedłożone przez wspólnotowe laboratorium referencyjne ustanowione rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003.

- (6) Ocena *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M dowodzi, że warunki udzielenia zezwolenia przewidziane w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 są spełnione. W związku z tym należy zezwolić na stosowanie preparatu, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Preparat wyszczególniony w załączniku, należący do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „stabilizatory flory jelitowej”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami określonymi w załączniku.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

⁽²⁾ Dz.U. L 195 z 27.7.2005, s. 6.

⁽³⁾ Dz.U. L 328 z 15.12.2005, s. 13.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 257 z 30.9.2009, s. 10.

⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2010; 8(7):1660.

ZAAŁĄCZNIK

Numer identyfikacyjny dodatku	Nazwa posiadacza zezwolenia	Dodatek	Skład, wzór chemiczny, opis, metoda analityczna	Gatunek lub kategoria zwierzęcia	Maksymalny wiek	Minimalna zawartość	Maksymalna zawartość	Inne przepisy	Data ważności zezwolenia
						CFU/kg mieszanki paszowej pełnoporcjowej o wilgotności 12 %			
Kategoria „dodatki zootechniczne”. Grupa funkcjonalna: stabilizatory flory jelitowej.									
4d1712	Lallemand SAS	<i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M	<p>Skład dodatku:</p> <p>Preparat <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M zawierający min. 1×10^{10} CFU/g</p> <p>Charakterystyka substancji czynnej:</p> <p>Zdolne do życia komórki <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M</p> <p>Metoda analityczna ⁽¹⁾</p> <p>Oznaczenie liczby: metoda posiewu powierzchniowego przy użyciu agaru MRS (EN 15786:2009)</p> <p>Oznakowanie: elektroforeza w zmiennym pulsowym polu elektrycznym (PFGE)</p>	Prosięta (odsadzzone od maciory)	—	1×10^9	—	<ol style="list-style-type: none"> 1. W informacjach na temat stosowania dodatku i premiksu wskazać temperaturę przechowywania, długość okresu przechowywania oraz stabilność granulowania. 2. Przeznaczone dla prosiąt (odsadzonych od maciory) o masie nieprzekraczającej 35 kg. 3. Dla bezpieczeństwa: podczas kontaktu z produktem należy chronić usta i nos oraz używać okularów i rękawic ochronnych. 	23 grudnia 2020 r.

⁽¹⁾ Szczegóły dotyczące metod analizy można uzyskać pod następującym adresem wspólnotowego laboratorium referencyjnego: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1121/2010

z dnia 2 grudnia 2010 r.

**rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
nazwę [Edam Holland (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia wniosek Niderlandów o rejestrację nazwy „Edam Holland” rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.
- (2) Republika Czeska, Niemcy, Finlandia, Austria i Słowacja, rządy Australii, Nowej Zelandii oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki jak również Dairy Australia, Stowarzyszenie Firm Mleczarskich Nowej Zelandii, Narodowa Federacja Producentów Mleka razem z Radą Eksportu Produktów Mleczarskich Stanów Zjednoczonych przedłożyły swoje sprzeciwy wobec tej rejestracji na mocy art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy zostały uznane za dopuszczalne zgodnie z art. 7 ust. 3 wspomnianego rozporządzenia, z wyjątkiem sprzeciwów przedłożonych przez Australię i Dairy Australia, które uznano za niedopuszczalne ze względu na ich późne dostarczenie.
- (3) Przedłożone sprzeciwy dotyczyły braku zgodności z warunkami ustanowionymi w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, w szczególności odnoszącymi się do nazwy i jej użycia, szczególnego charakteru i renomy produktu, wyznaczenia obszaru geograficznego jak również ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców. W sprzeciwach dowodzono, że taka rejestracja byłaby sprzeczna z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i mogłaby zagrozić istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, wprowadzonych zgodnie z prawem do obrotu w okresie co najmniej pięciu lat przed terminem publikacji określonej w art. 6 ust. 2 a ponadto, że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową.
- (4) Pismami z dnia 21 października 2008 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie, aby doszły między sobą do porozumienia zgodnie ze swoimi wewnętrznymi procedurami.
- (5) Biorąc pod uwagę, że w przewidzianym terminie strony nie osiągnęły porozumienia, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (6) Jeżeli chodzi o domniemany brak zgodności z art. 2 rozporządzenia nr 510/2006 w związku z nazwą, obszarem geograficznym, szczególnym charakterem produktu, związkiem między cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym oraz renomą i ograniczeniami dotyczącymi pochodzenia surowców, właściwe organy krajowe dostarczyły dowody, że wszystkie te elementy były obecne i że nie stwierdzono rażącego błędu. Należy podkreślić, że „Holland” (Holandia) nie jest nazwą wnioskującego państwa członkowskiego oraz że nazwa „Edam Holland” jest uznana za tradycyjną nazwę geograficzną objętą zakresem art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Wymogi art. 2 ust. 1 lit. b) wspomnianego rozporządzenia są w ten sposób spełnione, ponieważ związany z produktem obszar geograficzny jest wyznaczony zgodnie ze związkiem i głównymi elementami szczególnego charakteru produktu. Szczególny charakter sera Edam Holland wynika z połączenia kilku czynników związanych z obszarem geograficznym, takich jak jakość mleka (wysoka zawartość tłuszczu i białka), aminokwasy pochodzące z β -CN (beta-kazeiny) oraz gamma-glutamyl-peptyd, powszechne prowadzenie wypasu na łąkach, użycie podpuszczki cielęcej, naturalne dojrzewanie sera jak również umiejętności rolników i producentów serów.
- (7) Odnośnie do sprzeciwów opartych na braku zgodności z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Niderlandy przedłożyły informacje w związku z rozróżnieniem pomiędzy produktem noszącym zarejestrowaną nazwę „Noord-Hollandse Edammer” a produktem, w stosunku do którego stosuje się nazwę „Edam Holland”. W sprzeciwach nie przedstawiono dowodów, że konsumenci byłiby narażeni na wprowadzenie w błąd lub że producenci byłiby traktowani w niesprawiedliwy sposób.
- (8) Wydaje się, że strony zgłaszające sprzeciw nie nawiązywały do całej nazwy „Edam Holland” twierdząc, że rejestracja zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów i że nazwa zgłoszona do rejestracji jest nazwą rodzajową, z wyjątkiem jednego jej elementu, a mianowicie „Edam”. Ochrona przyznana jest jednak nazwie „Edam Holland” jako całości. Na mocy art. 13 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia nr 510/2006, można nadal używać określenia „Edam” pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego. Dla zachowania przejrzystości, specyfikacja oraz streszczenie zostały odpowiednio zmienione.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. C 57 z 1.3.2008, s. 39.

- (9) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Edam Holland” do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

Niezależnie od przepisu pierwszego akapitu, nazwy „Edam” można nadal używać na terytorium Unii, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego.

Artykuł 2

Skonsolidowana wersja streszczenia zawierająca główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.3. Sery

NIDERLANDY

Edam Holland (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„EDAM HOLLAND”

NR WE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adres: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa składająca wniosek**

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: + 31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne ()

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.3 Sery

4. **Specyfikacja produktu**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Edam Holland”

4.2. *Opis*

„Edam Holland” to naturalnie dojrzewający ser półtwardy, produkowany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych i dojrzewający w niderlandzkich dojrzewalniach aż do otrzymania produktu gotowego do spożycia.

Skład

Ser „Edam Holland” wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

— mleko, śmietana, całkowicie lub częściowo odtuszczone mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

Specyficzne właściwości

Ser ma kształt kuli o płaskim wierzchu i spodzie, albo kształt bochenka lub bloku. Poniższa tabela zawiera specyfikacje produktów.

Typ	Waga	Zawartość tłuszczu w suchej masie	Wilgotność (maksymalnie)	Zawartość soli w suchej masie (maksymalnie)
Baby Edam	maks. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam (kula)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Bros	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Stip	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam (blok)	maks. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (duży w kształcie bochenka)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam (mały w kształcie bochenka)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Podana wilgotność obowiązuje od 12 dni po pierwszym dniu od wytworzenia, z wyjątkiem sera „Baby Edam Holland”, w przypadku którego obowiązuje ona od 5 dni po pierwszym dniu od wytworzenia.

Inne specyficzne właściwości:

- Smak: łagodny do pikantnego, w zależności od wieku i typu.
- Przekrój poprzeczny: musi posiadać równomierny kolor i kilka małych okrągłych otworów. „Bros Edam” ma bardzo liczne małe otwory. Miąższ sera jest koloru kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest twarda, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka powstaje podczas etapu dojrzewania w procesie suszenia.
- Konsystencja: miąższ młodego sera „Edam Holland” musi posiadać dostatecznie zwartą konsystencję i musi nadawać się do krojenia. W miarę dalszego dojrzewania wzrasta jego zawartość i struktura staje się coraz bardziej jednorodna. „Bros Edam” powinien być dostatecznie zwarty i twardy.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland” co najmniej 21 dni).
- „Edam Holland” jest serem naturalnie dojrzewającym. Dojrzewanie sera „Gouda Holland” z użyciem folii jest zabronione.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C;
- Wiek: wiek w chwili spożycia wynosi od co najmniej 28 dni („Baby Edam Holland”) od daty produkcji do ponad roku.

Szczególne kryteria jakości;

- Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.

- Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerebobieniem na ser Edam Holland tak, aby spełniały następujące kryteria:
 - Aktywność fosfatazy jest niewykrywalna chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
 - Stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
 - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.
- Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerebobieniem na ser Edam Holland tak, aby zawartość białka denaturowanej serwatki nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości białka w podobnego rodzaju lub jakości surowcu niepasteryzowanym.
- Podczas wytwarzania sera Edam Holland można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera Edam Holland: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kwasy mlekowe odgrywają bardzo istotną rolę w procesie dojrzewania i wytwarzania charakterystycznego smaku i aromatu.
- Podpuszczka Do wytwarzania sera „Edam Holland” używa się wyłącznie podpuszczki cielęcej. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach, na przykład z powodu wystąpienia choroby epizootycznej, konieczne może być korzystanie z innych rodzaju podpuszczki. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zuivel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).
- Jeżeli chodzi o jony azotan, zawartość azotan w serze Edam Holland nie przekracza 2 mg na kg sera.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Holandia, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

4.4. Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze Edam Holland przed prasowaniem skrzepów mleka (patrz rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Edam Holland” razem z kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Niderlandzki Instytut ds. Kontroli Jakości Produktów Mlecznych (Het Nederlandse Zuivelcontrole-instituut COKZ) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, w którym odnotowane są także wszystkie dane dotyczące kontroli (wraz z miejscem i czasem kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania przez klientów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

4.5. Metoda produkcji

Ser „Edam Holland” produkowany jest z mleka pozyskiwanego z gospodarstw mlecznych w Niderlandach. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do fabryki sera. Po dotarciu do fabryki sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

W tym celu dokonuje się standaryzacji mleka pod kątem zawartości tłuszczu, podczas której stosunek tłuszczu do białka zostaje określony w taki sposób, aby w finalnym produkcie, jakim jest ser, uzyskać zawartość tłuszczu w suchej masie między 40 a 44 %. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze co najmniej 72 °C. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera „Edam Holland”

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, że wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadiach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

Edam Holland dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura są ważne, aby proces enzymatyczny i proces starzenia się sera mógł w odpowiednim stopniu spowodować, że jego jakość pod względem właściwości fizycznych i organoleptycznych będzie taka, jaka charakteryzuje „Edam Holland”. Dojrzewanie sera „Edam Holland” może trwać ponad rok, w zależności od pożądane go smaku.

Krojenie i wstępne pakowanie sera „Edam Holland” może się odbywać zarówno na terytorium Holandii, jak i poza nim, pod tym jednak warunkiem, że firma zajmująca się wstępnym pakowaniem stosuje niezawodny system kontroli administracyjnej pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia krojonego sera „Edam Holland” jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku kontrolnym, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

4.6. Związek

Komponentem geograficznym nazwy tego produktu jest „Holland”. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Holandia) to synonim bardziej oficjalnej nazwy „Nederland” (Królestwo Niderlandów). W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku) Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Tło historyczne

Ser „Edam Holland” jest reprezentantem niderlandzkiej „kultury sera”, która rozwijała się od czasów średniowiecza i została w pełni ukształtowana już w siedemnastym wieku (złoty wiek).

Położenie Niderlandów (w przeważającej części poniżej poziomu morza), klimat (klimat morski) i mieszanka traw (rosnących w większości na glebach gliniastych i piaszczystych) powodują, że produkowane tu mleko wyjątkowo nadaje się do wytwarzania sera o wysokiej jakości i doskonałym smaku.

Jakość mleka jest gwarantowana dzięki połączeniu zastosowania systemu gwarancji jakości w gospodarstwach hodowlanych z zastosowaniem systemu intensywnej oceny jakości (każda dostawa mleka zostaje zbadana i oceniona pod kątem różnych parametrów jakościowych). Ponadto mamy tu do czynienia z zamkniętym łańcuchem chłodniczym przed przetworzeniem mleka. Mleko przechowywane jest w gospodarstwie w zbiornikach chłodniczych (maksymalnie 6 °C) i jest transportowane do fabryki w izolowanych cysternach samochodowych. Stosunkowo krótkie odległości również przyczyniają się do utrzymania jakości.

Od produkcji w gospodarstwach, przez lokalne fabryki, ser „Edam Holland” stał się produkowanym na skalę krajową produktem o światowej sławie, stanowiącym ważny, stabilny element dążący do jak najlepszego wykorzystania mleka pochodzącego z gospodarstw. Na początku dwudziestego wieku wprowadzone zostały krajowe przepisy prawne dla sera Edammer i nazwa „Edam Holland” została uwzględniona w „de Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten” (Zarządzenie w sprawie jakości produktów rolnych — Produkty serowarskie).

Postrzeganie sera „Edam Holland” przez europejskiego konsumenta

Na podstawie zakrojonych na szeroką skalę, przeprowadzonych w sześciu krajach europejskich badań stwierdzono, że Niderlandy postrzegane są przez europejskiego konsumenta jako najważniejszy producent sera Edam (i Gouda).

Edam (i Gouda) są symbolami dorobku kultury niderlandzkiej. Konsumenti europejscy traktują gatunki sera Edam (i Gouda) jak marki Edam (i Gouda) są synonimami niderlandzkich produktów jakościowych. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Edam (i Gouda) jest najwyższe, pokazuje, że:

— istnieje silny związek między serem Edam a Niderlandami,

— Edam Holland jest bardziej popularny niż Edam wytwarzany poza terytorium Niderlandów,

- blisko połowa konsumentów w badanych państwach członkowskich sądzi, że wszystkie sery Edam produkowane są w Niderlandach,
- „Edam Holland” otrzymuje znacznie wyższe oceny w kategoriach: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Przemysł i państwo niderlandzkie wprowadziły ponadto na przestrzeni wieków szereg środków i przepisów służących utrzymaniu jakości sera Edam (i Gouda) na bardzo wysokim poziomie. Mleczarstwo niderlandzkie poczyniło istotne inwestycje w celu sprostania tym wysokim wymogom jakościowym oraz zdobycia, obsługi i utrzymania rynków. Tak więc od roku 1950 zainwestowano ponad 1,4 miliarda guldenów (635 milionów EUR) w reklamę, informację i promocję w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Adres: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etykietowanie

„Edam Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to należy umieszczać na całych serach na etykiecie naklejanej na płaskiej stronie sera i/lub na banderoli wokół sera. Nie jest to obowiązkowe, jeżeli ser został wprowadzony do obrotu w postaci pokrojonej i wstępnie opakowany, zgodnie z opisem w pkt 4.5. Oznaczenie „Edam Holland” musi wówczas zostać umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu zostanie dokonane wyraźne rozróżnienie, aby konsument był w stanie rozpoznać na półkach sklepowych ser „Edam Holland”. Poprzez nazwę, stosowanie własnego znaku identyfikacyjnego (znak towarowy jest przygotowywany) i logo CHOG Unii Europejskiej należy jednoznacznie informować konsumenta, że „Edam Holland” jest produktem innym niż pozostałe sery edamskie.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1122/2010**z dnia 2 grudnia 2010 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Gouda Holland (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

pięciu lat przed terminem publikacji określonej w art. 6 ust. 2, oraz że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową.

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia wniosek Niderlandów o rejestrację nazwy „Gouda Holland” w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.
- (2) Republika Czeska, Niemcy, Francja, Austria, rządy Australii, Nowej Zelandii oraz Stanów Zjednoczonych Ameryki jak również Dairy Australia, Stowarzyszenie Firm Mleczarskich Nowej Zelandii oraz Narodowa Federacja Producentów Mleka wraz z Radą Eksportu Produktów Mleczarskich Stanów Zjednoczonych przedłożyły swoje sprzeciwy wobec rejestracji na mocy art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwy te zostały uznane za dopuszczalne zgodnie z art. 7 ust. 3 tego rozporządzenia.
- (3) Przedłożone sprzeciwy dotyczyły braku zgodności z warunkami ustanowionymi w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, w szczególności odnoszącymi się do nazwy i jej użycia, szczególnego charakteru i renomy produktu, wyznaczenia obszaru geograficznego jak również ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców. W sprzeciwach dowodzono, że taka rejestracja byłaby sprzeczna z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, mogłaby zagrozić istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, wprowadzanych zgodnie z prawem do obrotu w okresie co najmniej
- (4) Pismami z dnia 4 listopada 2008 r. Komisja wezwała Niderlandy i zainteresowane strony, aby doszły między sobą do porozumienia zgodnie ze swoimi wewnętrznymi procedurami.
- (5) Biorąc pod uwagę, że w przewidzianym terminie nie osiągnięto porozumienia, oprócz porozumienia pomiędzy Francją a Niderlandami, Komisja powinna przyjąć decyzję zgodnie z procedurą określoną w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (6) Jeżeli chodzi o domniemany brak zgodności z art. 2 rozporządzenia nr 510/2006 w związku z nazwą, obszarem geograficznym, szczególnym charakterem produktu, związkiem między cechami charakterystycznymi produktu a obszarem geograficznym oraz renomą i ograniczeniami dotyczącymi pochodzenia surowców, właściwe organy krajowe dostarczyły dowody, że wszystkie te elementy były obecne i że nie stwierdzono rażącego błędu. Należy zaznaczyć, że „Holland” (Holandia) nie jest nazwą wnioskującego państwa członkowskiego oraz że nazwa „Gouda Holland” jest uznana za tradycyjną nazwę geograficzną objętą zakresem art. 2 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Wymogi art. 2 ust. 1 lit. b) wspomnianego rozporządzenia zostają w ten sposób spełnione, ponieważ związany z produktem obszar geograficzny jest wyznaczony zgodnie z tym związkiem i głównymi elementami szczególnego charakteru produktu. Szczególny charakter sera Gouda Holland wynika z połączenia kilku czynników związanych z obszarem geograficznym, takich jak jakość mleka (wysoka zawartość tłuszczu i białka), aminokwasy pochodzące z β -CN (beta-kazeiny) oraz gamma-glutamyl-peptyd, powszechne prowadzenie wypasu na łąkach, użycie podpuszczki cielęcej, naturalne dojrzewanie sera jak również umiejętności rolników i producentów serów.
- (7) Odnośnie do sprzeciwów opartych na braku zgodności z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Niderlandy dostarczyły informacje dotyczące rozróżnienia pomiędzy produktem noszącym zarejestrowaną nazwę „Noord-Hollandse Gouda” a produktem w stosunku do którego stosuje się nazwę „Gouda Holland”. W sprzeciwach nie przedstawiono dowodów, że konsumenci byliby narażeni na wprowadzenie w błąd lub że producenci byliby traktowani w niesprawiedliwy sposób.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. C 61 z 6.3.2008, s. 15.

- (8) Wydaje się, że strony zgłaszające sprzeciw nie nawiązywały do całej nazwy „Gouda Holland” twierdząc, że rejestracja zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów i że nazwa proponowana do rejestracji jest nazwą rodzajową, z wyjątkiem jednego jej elementu, mianowicie „Gouda”. Ochrona przyznana jest jednak nazwie „Gouda Holland” jako całości. Zgodnie z art. 13 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia nr 510/2006, określenie „Gouda” może nadal być używane, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego. Dla zachowania przejrzystości, specyfikacja oraz streszczenie zostały odpowiednio zmienione.
- (9) W świetle powyższego należy zatem wpisać nazwę „Gouda Holland” do „Rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych”.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku I do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Niezależnie od przepisu pierwszego akapitu, nazwy „Gouda” można nadal używać na terytorium Unii, pod warunkiem, że przestrzegane są przepisy obowiązujące na mocy unijnego porządku prawnego.

Artykuł 2

Skonsolidowana wersja streszczenia zawierająca główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

Klasa 1.3. Sery

NIDERLANDY

Gouda Holland (ChOG)

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„GOUDA HOLLAND”

NR WE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego**

Nazwa: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adres: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Faks: +31-70-3708444

E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. **Grupa składająca wniosek**

Nazwa: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Adres: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Faks: +31-79-3430320

E-mail: info@nzo.nl

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne ()

3. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.3. Sery

4. **Specyfikacja produktu**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa*

„Gouda Holland”

4.2. *Opis*

Gouda Holland to pełnotłusty (48 % +), naturalnie dojrzewający ser półtwardy.

Jest on wytwarzany w Niderlandach z mleka krowiego pochodzącego z niderlandzkich gospodarstw mlecznych; dojrzewa jako gotowy do spożycia produkt w niderlandzkich pomieszczeniach do dojrzewania.

Skład

Ser Gouda Holland wytwarzany jest z jednego lub większej liczby następujących surowców:

- mleko, śmietana, odtłuszczone lub półtłuste mleko krowie (wyłącznie mleko krowie) pochodzące z niderlandzkich gospodarstw mlecznych.

Charakterystyczne właściwości

Ser formuje się na kształt spłaszczonego walca, bloku lub bochenka ważącego od 2,5 kg do 20 kg. Spłaszczony walec posiada wypukłe boki, które łagodnie przechodzą w płaski wierzch i spód, a jego wysokość wynosi jedną czwartą lub jedną trzecią średnicy.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi minimalnie 48 % i maksymalnie 52 %. Wilgotność (maksymalna) 12 dni po pierwszym dniu produkcji wynosi 42,5 %, a zawartość soli w suchej masie wynosi maksymalnie 4 %. Pozostałe właściwości są następujące:

- Smak: aromatyczny, przyjemny, od łagodnego do silnego, w zależności od wieku. Można dodać kminek.
- Przekrój poprzeczny: po przekrojeniu sera widoczne jest oczkowanie, które może nie być równomiernie rozłożone. Ser ma kolor w odcieniu od kości słoniowej do żółtego.
- Skórka: skórka jest twarda, gładka, sucha, czysta i nie posiada flory grzybiczej. Skórka jest wytwarzana poprzez suszenie w trakcie etapu dojrzewania.
- Konsystencja: ser jest lekko miękki do elastycznego po czterech tygodniach od wyprodukowania. W wyniku dalszego dojrzewania struktura sera staje się twardsza i bardziej zwarta. Ser można łatwo kroić.
- Okres dojrzewania: co najmniej 28 dni. Gouda Holland to ser naturalnie dojrzewający. Dojrzewanie sera Gouda Holland z użyciem folii jest zabronione.
- Temperatura dojrzewania: co najmniej 12 °C;
- Wiek: okres przechowywania waha się od minimum 28 dni od dnia produkcji do ponad roku.

Szczególne kryteria jakości

- Mleko, śmietana lub mleko półtłuste nie są poddawane żadnej obróbce cieplnej do momentu odbioru i w okresie magazynowania przez wytwórcę sera, albo są poddawane obróbce cieplnej bez pasteryzacji.
- Śmietana oraz mleko odtłuszczone lub półtłuste winny być poddane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser Gouda Holland tak, aby spełniały następujące kryteria:
 - aktywność fosfatazy jest niewykrywalna, chyba że aktywność peroksydazy jest niewykrywalna,
 - stopnie kwasowości śmietanki, mierzone na podstawie produktu beztłuszczowego, nie przekraczają 20 mmol NaOH na litr, chyba że zawartość mleczanu wynosi 200 mg na 100 g masy beztłuszczowej lub mniej,
 - w 0,1 ml mikroorganizmy typu bakterie coli są niewykrywalne.
- Wszystkie surowce są poddawane pasteryzacji bezpośrednio przed przerobieniem na ser Gouda Holland tak, aby zawartość białka denaturowanej serwatki nie odbiegała lub nieznacznie tylko odbiegała od zawartości białka w surowcu niepasteryzowanym podobnego rodzaju lub jakości. Podczas wytwarzania sera Gouda Holland można dodawać wyłącznie genetycznie niemodyfikowane kultury mikroorganizmów produkujące kwas mlekowy i aromat. Kultury te składają się z odpowiednich mezofilnych kultur starterowych sera Gouda Holland: *Lactococcus* i *Leuconostoc* L lub LD, ewentualnie w połączeniu z termofilnymi kulturami *Lactobacillus* i/lub *Lactococcus*. Dostępne kultury są chronione. Ich wykorzystanie przy wytwarzaniu sera Gouda Holland jest obowiązkowe.

— Podpuszczka: do wytwarzania sera Gouda Holland wykorzystuje się wyłącznie cielęcą podpuszczkę. Inne rodzaje podpuszczki mogą być użyte wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach, takich jak wystąpienie choroby epizootycznej. W takim przypadku stosowana podpuszczka musi spełniać wymogi Warenwetbesluit Zuivel (dekret w sprawie produktów mlecznych wydany na podstawie ustawy o artykułach spożywczych).

— Jeżeli chodzi o jony azotanu, zawartość azotanu w serze Gouda Holland nie przekracza 2 mg na kg sera.

4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny objęty niniejszym wnioskiem to Holandia, tj. europejska część Królestwa Niderlandów.

4.4. Dowód pochodzenia

Znak wykonany z kazeiny umieszczany jest na każdym serze Gouda Holland przed prasowaniem skrzepów mleka (zob. rysunek). Znak ten zawiera oznaczenie „Gouda Holland” wraz z niepowtarzalną kombinacją cyfr i liter (w rosnącej kolejności alfabetycznej i liczbowej).



Instytut COKZ (holenderski instytut kontroli mleka i produktów mlecznych) prowadzi rejestr tych niepowtarzalnych numerów, który zawiera również zapis wszystkich wyników badań (w tym miejsce i datę kontroli). Oznaczenie to jest łatwe do rozpoznania przez klientów, a organ zatwierdzający może je sprawdzić na podstawie znaku kazeinowego oraz rejestru COKZ.

4.5. Metoda produkcji

Ser Gouda Holland wytwarzany jest z mleka krowiego pochodzącego z gospodarstw mlecznych w Holandii. W gospodarstwach mleko jest chłodzone do temperatury wynoszącej maksymalnie 6 °C i przechowywane w zbiornikach chłodzących. W ciągu 72 godzin jest ono transportowane do fabryki sera. Po dotarciu do fabryki sera jest ono natychmiast poddawane obróbce lub termizowane (obróbka poprzez lekkie podgrzanie, bez pasteryzacji) i na krótki okres czasu umieszczane w chłodni, przed przeróbką na mleko do produkcji sera.

Zawartość tłuszczu w mleku jest normalizowana tak, aby stosunek tłuszczu do białka wynosił tyle, żeby zawartość tłuszczu w ostatecznie wytworzonym serze wynosiła pomiędzy 48 % a 52 % tłuszczu w suchej masie. Mleko do produkcji sera jest pasteryzowane w temperaturze co najmniej 72 °C przez 15 sekund. Mleko zsiada się w temperaturze około 30 °C. Oddzielenie i koagulacja białek zawartych w mleku, zachodzące w tym procesie, są typowe dla sera Gouda Holland.

Skrzepy mleka uzyskane w wyniku koagulacji oddziela się od serwatki i poddaje się obróbce i płukaniu w celu zapewnienia, że wartości wilgotności i pH osiągnęły pożądany poziom.

W kadziach skrzepy mleka sprasowuje się do właściwej formy i pożądanej wagi. Powstały w ten sposób „ser” zanurza się następnie w solance.

Gouda Holland dojrzewa wyłącznie w naturalny sposób, co oznacza, że w procesie dojrzewania ser wystawiony jest na działanie powietrza i jest regularnie odwracany i sprawdzany. Sucha skórka tworzy się w miarę dojrzewania sera. Czas i temperatura odgrywają ważną rolę w zagwarantowaniu, że procesy enzymatyczne i procesy starzenia się sera mają odpowiednią możliwość zapewnienia serowi osiągnięcia jakości zarówno fizycznej jak i organoleptycznej, które są tak charakterystyczne dla Gouda Holland.

Dojrzewanie sera Gouda Holland może potrwać ponad rok, w zależności od rodzaju pożądanego smaku.

Cięcie oraz paczkowanie sera Gouda Holland może odbywać się na terytorium Holandii lub poza nim, pod warunkiem, że firma paczkująca posiada kompleksowy administracyjny system monitoringu pozwalający zagwarantować, że określenie pochodzenia ciętego sera Gouda Holland jest możliwe za pomocą niepowtarzalnej kombinacji cyfr i liter na znaku, a klient może mieć pewność co do jego pochodzenia.

4.6. Związek

„Holland” to geograficzny składnik nazwy tego produktu. Jak powszechnie wiadomo, „Holland” (Holandia) to synonim oficjalnej nazwy Niderlandy. W czasach Republiki Zjednoczonych Prowincji (od XVII do XIX wieku), Holandia była najbardziej wpływową z siedmiu prowincji.

Mleko z tego obszaru wyjątkowo nadaje się do produkcji wysokiej jakości i o pełnym smaku sera głównie za sprawą geograficznego położenia Niderlandów (przeważnie poniżej poziomu morza), ich klimatu (klimat morski) oraz składu rosnącej tam trawy (głównie na glebach piaszczystych i gliniastych). Systemy zapewniania jakości w gospodarstwach mlecznych oraz wymagający system oceny jakości (każda dostawa mleka jest badana i oceniana według różnych parametrów) wspólnie gwarantują jakość mleka. Istnieje poza tym nieprzerwany łańcuch chłodzenia do momentu przeróbki mleka; w gospodarstwie mleko umieszczane jest w chłodni (maksymalnie 6 °C) i transportowane do fabryki w schładzanych zbiornikach. Transport na stosunkowo małe odległości również pomaga w zachowaniu jakości mleka.

Tło historyczne

Gouda Holland reprezentuje holenderską tradycję wytwarzania sera, która sięga Średniowiecza i już w XVII wieku osiągnęła dojrzałość (złoty wiek).

Od XVIII wieku ser sprzedawany w mieście Gouda zyskał sławę jako ser Gouda (Goudse kaas). W późniejszych czasach nazwa „Gouda” zaczęła być kojarzona z serem pełnotłustym wytwarzanym w Holandii i formowanym na kształt spłaszczonego walca.

Od początków produkcji w gospodarstwach i przez produkcję w lokalnych fabrykach Gouda Holland stał się wytwarzanym w całym kraju produktem o światowej renomie i jest istotnym, trwałym czynnikiem optymalizacji jakości gospodarstw mlecznych. Na początku XX wieku wprowadzono krajowe przepisy dotyczące sera Gouda, a decyzją w sprawie jakości produktów rolnych i produktów serowych (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten) ustanowiono nazwę „Gouda Holland”.

Wizerunek sera Gouda Holland wśród klientów europejskich

Przeprowadzone na szeroką skalę w sześciu państwach europejskich badanie pokazało, że klienci europejscy postrzegają Niderlandy jako najważniejszego producenta serów Gouda i Edam. Ponadto reputacja i nazwa serów Gouda i Edam wiązane są z Niderlandami. Gouda Holland (i Edam Holland) to symbole holenderskiego dziedzictwa kulturowego. Klienci europejscy uważają sery Gouda Holland (i Edam Holland) za marki. Badanie rynku (przeprowadzone na reprezentatywnej grupie 1 250 respondentów na państwo członkowskie, o 97,5 % wiarygodności) w sześciu państwach członkowskich, w których spożycie serów Gouda (i Edam) jest najwyższe, pokazuje, że:

- Istnieje silny związek pomiędzy Goudą i Niderlandami,
- Gouda Holland jest bardziej popularny niż Gouda wytwarzany poza terytorium Niderlandów,
- Prawie połowa klientów w badanych państwach członkowskich wierzy, że każdy ser Gouda jest wytwarzany w Niderlandach,
- Ser Gouda produkowany w Niderlandach osiąga znacznie lepsze wyniki wartości zmiennych: „doskonała jakość”, „tradycyjnie wytwarzany” i „produkt oryginalny”.

Gouda Holland (i Edam Holland) to synonimy holenderskiej jakości. Na przestrzeni stuleci zarówno przez rząd holenderski, jak i przemysł mleczarski podejmowane były — w postaci różnych działań i przepisów prawnych — starania o utrzymanie bardzo wysokiej jakości serów Gouda Holland (i Edam Holland). Holenderski przemysł mleczarski zainwestował ponadto znaczne sumy w celu spełnienia wysokich wymogów jakościowych oraz zdobycia, rozwijania i utrzymania rynków. Od 1950 roku zainwestowano ponad 1,4 miliarda NLG (635 milionów EUR) w reklamę, zwiększanie świadomości klientów oraz promocję w Europie (nie licząc inwestycji w Niderlandach).

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Adres: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Faks: +31-33-4965666

E-mail: productcontrole@coz.nl

4.8. Etykietowanie

„Gouda Holland” jest chronionym oznaczeniem geograficznym Unii Europejskiej (CHOG).

Oznaczenie to należy umieszczać w widocznym miejscu na każdym całym serze na etykiecie przyklejonej na płaskiej stronie sera i/lub na pasku wokół sera.

Nie jest ono obowiązkowe w przypadku sera sprzedawanego w formie ciętej i zapakowanego, zgodnie z opisem w paragrafie 4.5. Oznaczenie „Gouda Holland” w takim przypadku powinno być umieszczone na opakowaniu.

Na opakowaniu musi być umieszczony wyraźny znak wyróżniający, umożliwiający klientom rozpoznanie sera Gouda Holland na półkach. Klienci muszą mieć pewność, że Gouda Holland to produkt różniący się od wszystkich innych serów „Gouda” dzięki nazwie „Gouda Holland”, rozwijaniu własnej tożsamości oraz wykorzystywaniu symbolu CHOG EU.

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1123/2010**z dnia 2 grudnia 2010 r.****ustanawiające standardowe wartości celne w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾,uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 1580/2007 z dnia 21 grudnia 2007 r. ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw ⁽²⁾, w szczególności jego art. 138 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

Rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 przewiduje, w zastosowaniu wyników wielostronnych negocjacji handlowych Rundy Urugwajskiej, kryteria do ustalania przez Komisję standardowych wartości celnych dla przywozu z krajów trzecich, w odniesieniu do produktów i okresów określonych w części A załącznika XV do wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Standardowe wartości celne w przywozie, o których mowa w art. 138 rozporządzenia (WE) nr 1580/2007, są ustalone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 3 grudnia 2010 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

*W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego*

Jean-Luc DEMARTY

*Dyrektor Generalny ds. Rolnictwa i Rozwoju
Obszarów Wiejskich*⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 350 z 31.12.2007, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

Standardowe wartości celne w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw

(EUR/100 kg)

Kod CN	Kod krajów trzecich ⁽¹⁾	Standardowa stawka celna w przywozie
0702 00 00	AL	64,0
	MA	96,2
	MK	68,6
	TR	131,8
	ZZ	90,2
0707 00 05	EG	145,5
	JO	182,1
	TR	76,2
	ZZ	134,6
0709 90 70	MA	86,7
	TR	146,6
	ZZ	116,7
0805 10 20	BR	57,8
	MA	56,2
	TR	54,8
	ZA	52,0
	ZW	43,6
	ZZ	52,9
0805 20 10	MA	73,7
	ZZ	73,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	HR	60,9
	IL	72,8
	TR	66,6
	ZZ	66,8
0805 50 10	AR	45,9
	TR	57,2
	UY	57,1
	ZZ	53,4
0808 10 80	AR	74,9
	AU	164,5
	BR	50,3
	CA	65,9
	CL	84,2
	CN	86,4
	CO	50,3
	MK	26,7
	NZ	99,4
	US	113,6
	ZA	125,5
	ZZ	85,6
	0808 20 50	CN
US		112,9
ZZ		109,1

⁽¹⁾ Nomenklatura krajów ustalona w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1833/2006 (Dz.U. L 354 z 14.12.2006, s. 19). Kod „ZZ” odpowiada „innym pochodzeniom”.

DYREKTYWY

DYREKTYWA KOMISJI 2010/85/UE

z dnia 2 grudnia 2010 r.

zmieniająca dyrektywę Rady 91/414/EWG w celu włączenia do niej fosforu cynku jako substancji czynnej i zmieniająca decyzję 2008/941/WE

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/414/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. dotyczącą wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin⁽¹⁾, w szczególności jej art. 6 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1112/2002⁽²⁾ i (WE) nr 2229/2004⁽³⁾ określają szczegółowe zasady realizacji czwartego etapu programu prac, o którym mowa w art. 8 ust. 2 dyrektywy 91/414/EWG, oraz wykaz substancji czynnych, które mają zostać poddane ocenie w celu ich ewentualnego włączenia do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG. Wykaz ten obejmował fosforek cynku.
- (2) Zgodnie z art. 24e rozporządzenia (WE) nr 2229/2004 wnioskodawca wycofał swoje poparcie dla włączenia wspomnianej substancji czynnej do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG w ciągu dwóch miesięcy od otrzymania projektu sprawozdania z oceny. W związku z powyższym przyjęto decyzję Komisji 2008/941/WE z dnia 8 grudnia 2008 r. dotyczącą niewłączenia określonych substancji czynnych do załącznika I do dyrektywy Rady 91/414/EWG oraz cofnięcia zezwoleń na środki ochrony roślin zawierające te substancje⁽⁴⁾, obejmującą fosforek cynku.
- (3) Zgodnie z art. 6 ust. 2 dyrektywy 91/414/EWG pierwotny powiadamiający (zwany dalej wnioskodawcą) złożył nowy wniosek o zastosowanie procedury przyspieszonej przewidzianej w art. 14–19 rozporządzenia Komisji (WE) nr 33/2008 z dnia 17 stycznia 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 91/414/EWG w odniesieniu do zwykłej i przyspieszonej procedury oceny substancji czynnych objętych programem prac, o którym mowa w art. 8 ust. 2 tej dyrektywy, ale niewłączonych do załącznika I do tej dyrektywy⁽⁵⁾.

(4) Wniosek złożono do Niemiec, państwa członkowskiego, które zostało wyznaczone do pełnienia roli sprawozdawcy na mocy rozporządzenia (WE) nr 2229/2004. Termin procedury przyspieszonej został dotrzymany. Specyfikacja substancji czynnej i jej przewidziane zastosowania są takie same jak w przedmiocie decyzji 2008/941/WE. Wniosek spełnia również pozostałe wymogi merytoryczne i proceduralne określone w art. 15 rozporządzenia (WE) nr 33/2008.

(5) Niemcy oceniły dodatkowe dane przekazane przez wnioskodawcę i sporządziły dodatkowe sprawozdanie. Dnia 20 lipca 2009 r. przekazały to sprawozdanie Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanemu dalej „Urzędem”) i Komisji. Urząd przekazał dodatkowe sprawozdanie pozostałym państwom członkowskim i wnioskodawcy w celu ustosunkowania się, a otrzymane uwagi przesłał Komisji. Zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 33/2008 i na wniosek Komisji Urząd przedstawił Komisji swoje stanowisko w sprawie fosforu cynku w dniu 2 lipca 2010 r.⁽⁶⁾ Projekt sprawozdania z oceny, sprawozdanie dodatkowe i stanowisko Urzędu zostały zweryfikowane przez państwa członkowskie oraz Komisję w ramach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i sfinalizowane w dniu 28 października 2010 r. w formie sprawozdania z przeglądu dotyczącego fosforu cynku, opracowanego przez Komisję.

(6) Jak wykazały różnorodne badania, można oczekiwać, że środki ochrony roślin zawierające fosforek cynku zasadniczo nadal spełniają wymogi określone w art. 5 ust. 1 lit. a) i b) dyrektywy 91/414/EWG, w szczególności w odniesieniu do zastosowań, które zostały zbadane przez Komisję i wyszczególnione w jej sprawozdaniu z przeglądu. Należy zatem włączyć fosforek cynku do załącznika I w celu zapewnienia we wszystkich państwach członkowskich możliwości udzielania zezwoleń na środki ochrony roślin zawierające tę substancję czynną zgodnie z przepisami wymienionej dyrektywy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 230 z 19.8.1991, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 168 z 27.6.2002, s. 14.

⁽³⁾ Dz.U. L 379 z 24.12.2004, s. 13.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 335 z 13.12.2008, s. 91.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 15 z 18.1.2008, s. 5.

⁽⁶⁾ Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności; Wnioski z weryfikacji dotyczącej oceny ryzyka stwarzanego przez pestycydy dla substancji czynnej fosforu cynku, Dziennik EFSA 2010; 8(7):1671. [48 s.]. doi:10.2903/j.efsa.2010.1671. Dostępne na stronie internetowej: www.efsa.europa.eu

- (7) Należy przewidzieć rozsądnie długi termin na włączenie substancji czynnej do załącznika I, w celu umożliwienia państwom członkowskim i zainteresowanym stronom przygotowania się do spełnienia nowych wymogów wynikających z tego faktu.
- (8) Nie naruszając określonych w dyrektywie 91/414/EWG zobowiązań wynikających z włączenia substancji czynnej do załącznika I, państwom członkowskim należy dać sześć miesięcy, licząc od daty włączenia, na dokonanie przeglądu istniejących zezwoleń dotyczących środków ochrony roślin zawierających fosforek cynku w celu spełnienia wymogów ustanowionych w dyrektywie 91/414/EWG, w szczególności jej art. 13, oraz stosownych warunków określonych w załączniku I. Państwa członkowskie powinny odpowiednio zmienić, zastąpić lub cofnąć dotychczasowe zezwolenia zgodnie z przepisami dyrektywy 91/414/EWG. W drodze odstępstwa od powyższego terminu należy przyznać więcej czasu na przedłożenie i ocenę pełnej dokumentacji wyszczególnionej w załączniku III dla każdego środka ochrony roślin i każdego zamierzonego zastosowania, zgodnie z jednolitymi zasadami ustanowionymi w dyrektywie 91/414/EWG.
- (9) Doświadczenie zdobyte przy okazji wcześniejszych przypadków włączania do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG substancji czynnych, ocenionych w ramach rozporządzenia (EWG) nr 3600/92 z dnia 11 grudnia 1992 r. ustanawiającego szczegółowe zasady realizacji pierwszego etapu programu prac określonego w art. 8 ust. 2 dyrektywy Rady 91/414/EWG dotyczącej wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin⁽¹⁾ pokazuje, że mogą pojawić się trudności z interpretacją spoczywających na posiadaczach dotychczasowych zezwoleń obowiązków w zakresie dostępu do danych. W celu uniknięcia dalszych trudności wydaje się zatem konieczne wyjaśnienie obowiązków państw członkowskich, a w szczególności obowiązku sprawdzenia, czy posiadacz zezwolenia ma dostęp do dokumentacji zgodnie z wymogami określonymi w załączniku II do wymienionej dyrektywy. Wyjaśnienie to nie nakłada jednak na państwa członkowskie ani na posiadaczy zezwoleń żadnych nowych obowiązków w porównaniu z tymi, które nakłada się w przyjętych dotąd dyrektywach zmieniających załącznik I.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić dyrektywę 91/414/EWG.
- (11) Decyzja 2008/941/WE dotycząca niewłączenia określonych substancji czynnych do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG oraz cofnięcia zezwoleń na środki ochrony roślin zawierające te substancje przewiduje niewłączenie fosforu cynku oraz cofnięcie do dnia 31 grudnia 2011 r. zezwoleń na środki ochrony roślin zawierające tę substancję. Należy skreślić wiersz dotyczący fosforu cynku w załączniku do tej decyzji.
- (12) Należy zatem odpowiednio zmienić decyzję 2008/941/WE.

- (13) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W załączniku I do dyrektywy 91/414/EWG wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Skreśla się wiersz dotyczący fosforu cynku w załączniku do decyzji 2008/941/WE.

Artykuł 3

Państwa członkowskie przyjmują i publikują, najpóźniej do dnia 31 października 2011 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów oraz tabelę korelacji pomiędzy tymi przepisami a niniejszą dyrektywą.

Państwa członkowskie stosują te przepisy od dnia 1 listopada 2011 r.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez państwa członkowskie.

Artykuł 4

1. Zgodnie z dyrektywą 91/414/EWG państwa członkowskie, w razie potrzeby, odpowiednio zmieniają lub wycofują istniejące zezwolenia dla środków ochrony roślin zawierających fosforek cynku jako substancję czynną w terminie do dnia 1 listopada 2011 r.

Przed upływem tego terminu państwa członkowskie w szczególności weryfikują, czy spełnione są warunki wymienione w załączniku I do wspomnianej dyrektywy odnośnie do fosforu cynku, z wyjątkiem warunków wskazanych w części B pozycji odnoszącej się do tej substancji czynnej, oraz czy posiadacz zezwolenia zgodnie z warunkami ustanowionymi w art. 13 tej dyrektywy posiada dokumentację spełniającą wymogi załącznika II do wspomnianej dyrektywy lub dostęp do takiej dokumentacji.

2. W drodze odstępstwa od ust. 1 państwa członkowskie dokonują ponownej oceny każdego dopuszczonego środka ochrony roślin zawierającego fosforek cynku jako jedyną substancję czynną lub jako jedną z kilku substancji czynnych wyszczególnionych w załączniku I do dyrektywy 91/414/EWG najpóźniej do dnia 30 kwietnia 2011 r. zgodnie z jednolitymi zasadami określonymi w załączniku VI do dyrektywy 91/414/EWG, na podstawie dokumentacji zgodnej z wymogami określonymi w załączniku III do wymienionej dyrektywy i z uwzględnieniem części B pozycji dotyczącej fosforu cynku w załączniku I do tej dyrektywy. Na podstawie powyższej oceny państwa członkowskie określają, czy środek spełnia warunki ustanowione w art. 4 ust. 1 lit. b), c), d) i e) dyrektywy 91/414/EWG.

⁽¹⁾ Dz.U. L 366 z 15.12.1992, s. 10.

Po dokonaniu tych ustaleń państwa członkowskie:

- a) w przypadku środka zawierającego fosforek cynku jako jedyną substancję czynną – w razie potrzeby zmieniają lub wycofują zezwolenie najpóźniej do dnia 30 kwietnia 2015 r.; lub
- b) w przypadku środka zawierającego fosforek cynku jako jedną z kilku substancji czynnych – w razie potrzeby zmieniają lub wycofują zezwolenie do dnia 30 kwietnia 2015 r. lub w terminie określonym dla takiej zmiany lub wycofania we właściwej dyrektywie lub dyrektywach włączających odpowiednią substancję lub substancje do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG, w zależności od tego, która z tych dwóch dat jest późniejsza.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem 1 maja 2011 r.

Artykuł 6

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji

José Manuel BARROSO

Przewodniczący

ZAAŁĄCZNIK

Na końcu tabeli w załączniku I do dyrektywy 91/414/EWG dodaje się pozycję w brzmieniu:

Nr	Nazwa zwyczajowa, numery identyfikacyjne	Nazwa IUPAC	Czystość (*)	Data wejścia w życie	Data wygaśnięcia włączenia	Przepisy szczególne
„319	Fosforek cynku Nr CAS: 1314-84-7 Nr CIPAC: 69	<i>Difosforek trycynku</i>	≥ 800 g/kg	1 maja 2011 r.	30 kwietnia 2021 r.	<p>CZĘŚĆ A</p> <p>Zezwala się wyłącznie na stosowanie w charakterze środka gryzoniobójczego w formie gotowych przynęt umieszczanych w pułapkach z przynętą lub lokalizacjach docelowych.</p> <p>CZĘŚĆ B</p> <p>W celu wprowadzenia w życie jednolitych zasad znajdujących się w załączniku VI należy uwzględnić wnioski ze sprawozdania kontrolnego dotyczącego fosforu cynku, w szczególności jego dodatki I i II, w wersji przyjętej przez Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt w dniu 28 października 2010 r.</p> <p>W ramach tej ogólnej oceny państwa członkowskie powinny zwrócić szczególną uwagę na:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ochronę organizmów niebędących przedmiotem zwalczania. <p>W stosownych przypadkach należy stosować środki ograniczające ryzyko, w szczególności aby uniknąć roznoszenia przynęt, w których zużyta została tylko część zawartości.”</p>

(*) Dalsze dane szczegółowe dotyczące identyfikacji i specyfikacji substancji czynnej znajdują się w sprawozdaniu z przeglądu.

DYREKTYWA KOMISJI 2010/86/UE

z dnia 2 grudnia 2010 r.

zmieniająca dyrektywę Rady 91/414/EWG w celu włączenia do niej haloksyfopu-P jako substancji czynnej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 91/414/EWG z dnia 15 lipca 1991 r. dotyczącą wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin⁽¹⁾, w szczególności jej art. 6 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenia Komisji (WE) nr 451/2000⁽²⁾ i (WE) nr 703/2001⁽³⁾ określają szczegółowe zasady realizacji drugiego etapu programu prac, o którym mowa w art. 8 ust. 2 dyrektywy 91/414/EWG, oraz wykaz substancji czynnych, które mają zostać poddane ocenie w celu ich ewentualnego włączenia do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG. Wykaz ten obejmuje haloksyfop-R. Decyzją Komisji 2007/437/WE⁽⁴⁾ postanowiono nie włączać haloksyfopu-R do załącznika I do dyrektywy 91/414/EWG.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 2 dyrektywy 91/414/EWG pierwotny powiadamiający, zwany dalej „wnioskodawcą”, złożył nowy wniosek, w którym ubiega się o zastosowanie procedury przyspieszonej przewidzianej w art. 14-19 rozporządzenia Komisji (WE) nr 33/2008 z dnia 17 stycznia 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania dyrektywy Rady 91/414/EWG w odniesieniu do zwykłej i przyspieszonej procedury oceny substancji czynnych objętych programem prac, o którym mowa w art. 8 ust. 2 tej dyrektywy, ale niewłączonych do załącznika I do tej dyrektywy⁽⁵⁾.
- (3) Wniosek przedłożono Danii, która rozporządzeniem (WE) nr 451/2000 została wyznaczona do pełnienia roli państwa członkowskiego-sprawozdawcy. Termin dotyczący procedury przyspieszonej został dotrzymany. Specyfikacja substancji czynnej oraz przewidywane zastosowania są takie same, jak w przedmiocie decyzji 2007/437/WE. Wniosek spełnia również pozostałe wymogi materialne i proceduralne określone w art. 15 rozporządzenia (WE) nr 33/2008. We wniosku tym w odniesieniu do substancji czynnej używa się nazwy ISO „haloksyfop-P”, a nie poprzednio używanej nazwy „haloksyfop-R”.
- (4) Dania dokonała oceny nowych informacji i danych przedłożonych przez wnioskodawcę i opracowała dodat-

kowe sprawozdanie. Przedstawiła to sprawozdanie Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanemu dalej „Urzędem”) oraz Komisji w dniu 3 kwietnia 2009 r. Urząd przekazał dodatkowe sprawozdanie pozostałym państwom członkowskim i wnioskodawcy w celu uzyskania uwag i przesłał otrzymane uwagi Komisji. Zgodnie z art. 20 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 33/2008, oraz na wniosek Komisji, Urząd przedstawił Komisji swe wnioski na temat haloksyfopu-P w dniu 9 października 2009 r.⁽⁶⁾ Projekt sprawozdania z oceny, dodatkowe sprawozdanie i wnioski Urzędu zostały zweryfikowane przez państwa członkowskie oraz Komisję w ramach Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i sfinalizowane w dniu 28 października 2010 r. w formie opracowanego przez Komisję sprawozdania z przeglądu dotyczącego haloksyfopu-P.

- (5) Dodatkowe sprawozdanie przedstawione przez państwo członkowskie pełniące rolę sprawozdawcy i nowe wnioski EFSA dotyczą głównie obaw, które doprowadziły do niewłączenia. Obawy te dotyczyły zwłaszcza potencjalnego skażenia wód gruntowych – i możliwego skażenia wody pitnej – szeregiem metabolitów oraz zagrożenia dla ssaków.
- (6) Z nowych danych przedstawionych przez wnioskodawcę wynika, że metabolity, których to dotyczy, nie mają znaczenia toksykologicznego ani biologicznego i stanowią niewielkie zagrożenie z ekotoksykologicznego punktu widzenia.
- (7) W rezultacie dodatkowe dane i informacje dostarczone przez wnioskodawcę pozwalają na rozwianie tych obaw, które doprowadziły do niewłączenia. Nie pojawiły się żadne inne otwarte kwestie naukowe.
- (8) Jak wykazały różnorodne badania, można oczekiwać, że środki ochrony roślin zawierające haloksyfop-P zasadniczo spełniają wymogi określone w art. 5 ust. 1 lit. a) i b) dyrektywy 91/414/EWG, w szczególności w odniesieniu do zastosowań, które zostały zbadane przez Komisję i wyszczególnione w jej sprawozdaniu z przeglądu. Należy zatem włączyć haloksyfop-P do załącznika I w celu zapewnienia we wszystkich państwach członkowskich możliwości udzielania zezwoleń na środki ochrony roślin zawierające tę substancję czynną zgodnie z przepisami wymienionej dyrektywy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 230 z 19.8.1991, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 55 z 29.2.2000, s. 25.

⁽³⁾ Dz.U. L 98 z 7.4.2001, s. 6.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 163 z 23.6.2007, s. 22.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 15 z 18.1.2008, s. 5.

⁽⁶⁾ Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności: *Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance haloxypop-P (haloxypop-R)*; EFSA Journal 2009; 7(11): 1348. [102 ss.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1348. Dostępne na następującej stronie internetowej: www.efsa.europa.eu

- (9) Bez uszczerbku dla tego ustalenia należy uzyskać dalsze informacje na temat pewnych szczegółowych kwestii. Artykuł 6 ust. 1 dyrektywy 91/414/EWG stanowi, że włączenie substancji do załącznika I może być uzależnione od spełnienia określonych warunków. W związku z tym należy wprowadzić obowiązek przedstawienia przez wnioskodawcę informacji potwierdzających ocenę narażenia wód gruntowych w odniesieniu do substancji czynnej i jej metabolitów glebowych fenolu DE-535, pirydynolu DE-535 i pirydynonu DE-535.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić dyrektywę 91/414/EWG.
- (11) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łączucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W załączniku I do dyrektywy 91/414/EWG wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

Państwa członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania

niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 30 czerwca 2011 r. Niezwłocznie przekazują Komisji tekst tych przepisów oraz tabelę korelacji pomiędzy tymi przepisami a niniejszą dyrektywą.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez państwa członkowskie.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie w dniu 1 stycznia 2011 r.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZALĄCZNIK

Na końcu tabeli w załączniku I do dyrektywy 91/414/EWG dodaje się następującą pozycję:

Nr	Nazwa zwyczajowa, numery identyfikacyjne	Nazwa IUPAC	Czystość (*)	Data wejścia w życie	Data wygaśnięcia włączenia	Przepisy szczególne
„314	Haloksyfop-P Nr CAS: Kwas: 95977-29-0 Ester: 72619-32-0 Nr CIPAC: Kwas: 526 Ester: 526.201	Kwas: kwas (R)-2-[4-(3-chloro-5-trifluorometylo-2-pirydyloksy)fenoksy]propionowy Ester: (R)-2-[4-[3-chloro-5-(trifluorometylo)-2-pirydyloksy]fenoksy]propionian metylu	≥ 940 g/kg (ester haloksyfop-P-metylu)	1 stycznia 2011 r.	31 grudnia 2020 r.	<p>CZĘŚĆ A</p> <p>Można zezwalać wyłącznie na stosowanie w charakterze środka chwastobójczego.</p> <p>CZĘŚĆ B</p> <p>W celu wprowadzenia w życie jednolitych zasad zawartych w załączniku VI należy uwzględnić wnioski ze sprawozdania z przeglądu dotyczącego haloksyfopu-P, w szczególności jego dodatki I i II, w wersji sfinalizowanej przez Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt w dniu 28 października 2010 r.</p> <p>W ramach ogólnej oceny państwa członkowskie muszą zwrócić szczególną uwagę na:</p> <ul style="list-style-type: none"> — bezpieczeństwo operatorów: warunki stosowania muszą obejmować obowiązek używania odpowiedniego wyposażenia ochrony osobistej; — ochronę organizmów wodnych: warunki zezwolenia muszą, w stosownych przypadkach, zawierać środki zmniejszające ryzyko, takie jak odpowiednie strefy buforowe; — bezpieczeństwo konsumentów w odniesieniu do występowania w wodach gruntowych metabolitów pirydynolu DE-535 i pirydynonu DE-535. <p>Państwa członkowskie, których to dotyczy, dopilnowują, by wnioskodawca przedłożył Komisji, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2012 r., informacje potwierdzające ocenę narażenia wód gruntowych w odniesieniu do substancji czynnej i jej metabolitów glebowych fenolu DE-535, pirydynolu DE-535 i pirydynonu DE-535.”</p>

(*) Dodatkowe dane szczegółowe dotyczące identyfikacji i specyfikacji substancji czynnej znajdują się w sprawozdaniu z przeglądu.

DECYZJE

DECYZJA KOMISJI

z dnia 2 grudnia 2010 r.

ustanawiająca klasy reakcji na ogień niektórych wyrobów budowlanych w odniesieniu do blach stalowych powlekanych poliestrem lub plastizolem

(notyfikowana jako dokument nr C(2010) 389)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/737/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/106/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych państw członkowskich odnoszących się do wyrobów budowlanych⁽¹⁾, w szczególności jej art. 20 ust. 2 lit. a),

po konsultacji ze Stałym Komitetem ds. Budownictwa,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Dyrektywa 89/106/EWG przewiduje, że aby uwzględnić różne poziomy zabezpieczeń prac budowlanych na szczeblu krajowym, regionalnym i lokalnym, konieczne może być ustanowienie, w dokumentach interpretacyjnych, klas odpowiadających odporności wyrobów w odniesieniu do każdego z wymogów zasadniczych. Dokumenty te opublikowano w formie komunikatu Komisji w sprawie dokumentów interpretacyjnych w odniesieniu do dyrektywy 89/106/EWG⁽²⁾.

(2) Odnosząc się do zasadniczego wymogu bezpieczeństwa w wypadku pożaru, dokument wyjaśniający nr 2 wyszczególnia szereg wzajemnie powiązanych środków, łącznie określających strategię bezpieczeństwa pożarowego, która ma być rozwijana w różnorodny sposób w państwach członkowskich.

(3) Dokument interpretacyjny nr 2 określa jeden z tych środków jako ograniczenie powstawania i rozprzestrzeniania się ognia i dymu w obrębie danego obszaru poprzez ograniczenie stopnia, w jakim materiały budowlane mogą przyczynić się do pełnego rozwinięcia się pożaru.

(4) Poziom tego ograniczenia może być wyrażony wyłącznie w kategoriach różnego poziomu właściwości użytkowej wyrobów w zakresie reakcji na ogień w ich zastosowaniu końcowym.

(5) Dążąc do zharmonizowanego rozwiązania, system klas został przyjęty decyzją Komisji 2000/147/WE z dnia 8 lutego 2000 r. wykonującą dyrektywę Rady 89/106/EWG w odniesieniu do klasyfikacji odporności wyrobów budowlanych na działanie ognia⁽³⁾.

(6) W przypadku blach stalowych powlekanych poliestrem lub plastizolem konieczne jest zastosowanie klasyfikacji ustanowionej w decyzji 2000/147/WE.

(7) Właściwość użytkowa wielu wyrobów lub materiałów budowlanych w zakresie reakcji na ogień w ramach klasyfikacji określonej w decyzji 2000/147/WE jest dobrze ugruntowana i na tyle dobrze znana organom nadzoru przeciwpożarowego w państwach członkowskich, że nie wymagają one badania tej szczególnej właściwości,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

W załączniku określa się wyroby lub materiały budowlane, które spełniają wszystkie wymagania w zakresie reakcji na ogień bez konieczności dalszego badania.

Artykuł 2

Szczególne klasy stosowane do różnych wyrobów lub materiałów budowlanych w ramach klasyfikacji reakcji na ogień przyjętej w decyzji 2000/147/WE określone są w załączniku do niniejszej decyzji.

Artykuł 3

W stosownych przypadkach wyroby rozpatrywane są w związku z ich zastosowaniem końcowym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 12.

⁽²⁾ Dz.U. C 62 z 28.2.1994, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 50 z 23.2.2000, s. 14.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji
Antonio TAJANI
Wiceprzewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W tabelach zawartych w niniejszym załączniku wymieniono wyroby lub materiały budowlane, które spełniają wszystkie wymagania w zakresie cechy reakcji na ogień bez konieczności badania.

Tabela 1

Klasy reakcji na ogień dla blach stalowych powlekanych poliestrem, stosowanych jednowarstwowo (bez izolacji od spodu)

Wyrób	Grubość nominalna „t” blachy stalowej o metalicznej powłoce (mm)	Profil	Klasa (1)
Blacha stalowa o metalicznej powłoce, płaska lub profilowana, grubości nominalnej t (mm), o powierzchni narażonej na działanie ognia powleczonej warstwą poliestru o maksymalnej grubości nominalnej 25 µm, zgodna z odpowiednimi częściami norm EN 14782 i EN 10169, w przypadku gdy masa powłoki nie przekracza 70 g/m ² , a wartość PCS nie przekracza 1,0 MJ/m ² . Powierzchnia blachy stalowej nienarażona na działanie ognia może być pokryta powłoką organiczną, pod warunkiem że grubość tej powłoki jest nie większa niż 15 µm, a jej PCS nie przekracza 0,7 MJ/m ² .	0,40 ≤ t ≤ 1,50	Płaska lub profilowana (2)	A1

(1) Klasy określone w tabeli 1 załącznika do decyzji 2000/147/WE.

(2) Powierzchnia profilowana (falista) nie może więcej niż dwukrotnie przekraczać całkowitego obszaru (powierzchni pokrycia) produktu.
Stosowane skróty: PCS = potencjał cieplny brutto.

Tabela 2

Klasy reakcji na ogień dla blach stalowych powlekanych plastizolem

Wyrób (1)	Grubość nominalna „t” blachy stalowej o metalicznej powłoce (mm)	Opis montażu	Klasa (2)
Blacha stalowa o metalicznej powłoce, płaska lub profilowana, o grubości nominalnej t (mm), o powierzchni narażonej na działanie ognia powleczonej warstwą plastizolu o maksymalnej grubości nominalnej 200 µm, w przypadku gdy masa powłoki nie przekracza 300 g/m ² , a wartość PCS nie przekracza 7,0 MJ/m ² . Powierzchnia blachy stalowej nienarażona na działanie ognia może być pokryta powłoką organiczną, pod warunkiem że grubość tej powłoki nie przekracza 15 µm, a jej PCS nie przekracza 0,7 MJ/m ² .	0,55 ≤ t ≤ 1,00	Blacha płaska lub profilowana stosowana jednowarstwowo (bez izolacji od spodu) lub uzupełniona wełną mineralną jako element montowanej konstrukcji (która może być dwuwarstwowa). W przypadku blachy profilowanej powierzchnia profilowana (falista) nie może więcej niż dwukrotnie przekraczać całkowitego obszaru (powierzchni pokrycia) produktu. Minimalna klasa stosowanej wełny mineralnej: A2-s1,d0. Minimalna grubość warstwy wełny mineralnej wynosi 100 mm, chyba że bezpośrednio pod wełną mineralną użyto materiału (w tym również chroniącego przed parą) klasy przynajmniej A2-s1,d0. Minimalna klasa stosowanej konstrukcji nośnej: A2-s1,d0.	C-s3,d0

(1) Zakres tolerancji w odniesieniu do grubości nominalnej określają odpowiednie normy wskazane w normach EN 14782 i EN 14783.

(2) Klasy określone w tabeli 1 załącznika do decyzji 2000/147/WE.

Stosowane skróty: PCS = potencjał cieplny brutto.

DECYZJA KOMISJI

z dnia 2 grudnia 2010 r.

**ustanawiająca klasy odporności niektórych wyrobów budowlanych na działanie ognia
w odniesieniu do tynków gipsowych zbrojonych włóknem**

(notyfikowana jako dokument nr C(2010) 392)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2010/738/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/106/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych państw członkowskich odnoszących się do wyrobów budowlanych⁽¹⁾, w szczególności jej art. 20 ust. 2 lit. a),

po konsultacji ze Stałym Komitetem ds. Budownictwa,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa 89/106/EWG przewiduje, że aby uwzględnić różne poziomy zabezpieczeń prac budowlanych na szczeblu krajowym, regionalnym i lokalnym, konieczne może być ustanowienie, przez dokumenty interpretacyjne, klas odpowiadających odporności wyrobów dotyczących każdego z wymogów zasadniczych. Dokumenty te opublikowano w formie komunikatu Komisji w sprawie dokumentów interpretacyjnych do dyrektywy 89/106/EWG⁽²⁾.
- (2) Z punktu widzenia zasadniczego wymogu bezpieczeństwa pożarowego dokument interpretacyjny nr 2 wymienia szereg powiązanych ze sobą środków składających się na strategię bezpieczeństwa pożarowego, która ma być na różne sposoby rozwijana w państwach członkowskich.
- (3) Dokument interpretacyjny nr 2 określa jeden z tych środków jako ograniczenie powstawania i rozprzestrzeniania się ognia i dymu w obrębie danego obszaru poprzez ograniczenie stopnia, w jakim materiały budowlane mogą przyczynić się do pełnego rozwinięcia się pożaru.
- (4) Poziom tego ograniczenia wyrażony może być wyłącznie w kategoriach różnego poziomu reakcji na działanie ognia materiałów w ich zastosowaniu końcowym.
- (5) W drodze zharmonizowanego rozwiązania przyjęto system klas decyzją Komisji 2000/147/WE z dnia

8 lutego 2000 r. wykonującą dyrektywę Rady 89/106/EWG w odniesieniu do klasyfikacji odporności wyrobów budowlanych na działanie ognia⁽³⁾.

- (6) W przypadku tynków gipsowych zbrojonych włóknem konieczne jest stosowanie klasyfikacji ustanowionej decyzją 2000/147/WE.
- (7) Właściwość użytkowa wielu wyrobów lub materiałów budowlanych w zakresie reakcji na działanie ognia w ramach klasyfikacji przewidzianej w decyzji 2000/147/WE jest dobrze ugruntowana i na tyle dobrze znana organom nadzoru przeciwpożarowego w państwach członkowskich, że nie wymagają one badania tej szczególnej właściwości,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

W załączniku określa się wyroby lub materiały budowlane, które spełniają wszystkie wymagania w zakresie odporności na działanie ognia bez konieczności dalszego badania.

Artykuł 2

Szczególne klasy stosowane do różnych wyrobów lub materiałów budowlanych w ramach klasyfikacji reakcji na działanie ognia przyjętej w decyzji 2000/147/WE określone są w załączniku do niniejszej decyzji.

Artykuł 3

W stosownych przypadkach wyroby rozpatrywane są w związku z ich zastosowaniem końcowym.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 grudnia 2010 r.

W imieniu Komisji

Antonio TAJANI

Wiceprzewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. C 62 z 28.2.1994, s. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 50 z 23.2.2000, s. 14.

ZAŁĄCZNIK

W tabeli zawartej w niniejszym załączniku wymieniono wyroby lub materiały budowlane, które spełniają wszystkie wymagania w zakresie odporności na działanie ognia bez konieczności badania.

Tabela

Klasy odporności na działanie ognia dla tynków gipsowych wzmocnionych włóknami sizalu lub juty

Wyrób	Szczegółowy opis wyrobu	Minimalna gęstość (kg/m ³)	Klasa (1)
Tynki gipsowe zbrojone włóknem	Wyroby zgodne z normą EN 13815, wytworzone poprzez odlewanie tynku gipsowego zmieszanego z wodą i wzmocnionego przez jednolicie rozproszone włókna sizalu lub juty, których zawartość nie może przekraczać 2,5 % masy wyrobu.	1 000	A1

(1) Klasa jak określono w tabeli 1 załącznika do decyzji 2000/147/WE.

SPROSTOWANIA**Sprostowanie do Umowy między Unią Europejską a Czarnogórą w sprawie procedur bezpieczeństwa na potrzeby wymiany i ochrony informacji niejawnych**

(Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 260 z dnia 2 października 2010 r.)

Strona 5, formuła końcowa, podpisy:

zamiast: „W imieniu Czarnogóry
Minister Spraw Zagranicznych

W imieniu Unii Europejskiej
Wysoki Przedstawiciel Unii do Spraw Zagranicznych
i Polityki Bezpieczeństwa”,

powinno być: „W imieniu Unii Europejskiej

W imieniu Czarnogóry”.

CENY PRENUMERATY w 2010 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 100 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie CD-ROM	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie CD-ROM (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, CD-ROM dwa razy w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczym CD-ROM-ie.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Format CD-ROM zostanie w ciągu roku 2010 zastąpiony formatem DVD.

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa oraz aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

