

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

L 302



Wydanie polskie

Legislacja

Tom 56

13 listopada 2013

Spis treści

II Akty o charakterze nieustawodawczym

ROZPORZĄDZENIA

- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1127/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Montasio (ChNP)] 1
- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1128/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Morbier (ChNP)] 7
- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1129/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Fal Oyster (ChNP)] 14
- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1130/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Maccheroncini di Campofilone (ChOG)] 16
- ★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1131/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (ChOG)] 18

Cena: 4 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

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 wykonawcze Komisji (UE) nr 1132/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające inną niż nieznaczna zmianę specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Stelvio/Stilfser (ChNP)]	20
★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1133/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Kaki Ribera del Xúquer (ChNP)]	22
★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1134/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające znaczną zmianę elementów specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Caballa de Andalucía (ChOG)]	27
★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1135/2013 z dnia 7 listopada 2013 r. zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Prosciutto Toscano (ChNP)]	29
★ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1136/2013 z dnia 12 listopada 2013 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 540/2011 w odniesieniu do przedłużenia okresów zatwierdzenia substancji czynnych chlotianidyna, dimoksystrobina, oksamyl i petoksamid ⁽¹⁾	34
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1137/2013 z dnia 12 listopada 2013 r. ustanawiające standardowe wartości w przywozie dla ustalania ceny wejścia niektórych owoców i warzyw	36

DECYZJE

2013/648/UE:

★ Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 6 listopada 2013 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4719) ⁽¹⁾	38
---	----

2013/649/UE:

★ Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 6 listopada 2013 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, pyłku wyprodukowanego z kukurydzy MON 810 (MON-00810-6) (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4743) ⁽¹⁾	44
---	----



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1127/2013

z dnia 7 listopada 2013 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Montasio (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem wykonawczym (WE) nr 355/2011⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie metody produkcji.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest

to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 98 z 13.4.2011, s. 6.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” zatwierdza się następujące zmiany:

Zmiana 1

Zdanie „Wykorzystywane mleko musi pochodzić z udoju wieczornego i porannego, z nie więcej niż czterech kolejnych udojów” zastąpiono następującym zdaniem: „Mleko musi pochodzić z kolejnych udojów i być odebrane w ciągu czterdziestu ośmiu godzin od pierwszego udoju”.

Pierwotnie mleko dostarczane w odstępie 48 godzin pochodziło wyłącznie z tradycyjnych udojów, których liczba wynosiła 4. Wraz z wprowadzeniem udoju automatycznego można zwiększyć liczbę możliwych kolejnych udojów w odstępie 48 godzin. Utrzymano zatem odstęp czasu; zmieniono jedynie całkowitą liczbę udojów. Z technicznego i naukowego punktu widzenia stosowanie systemów udoju automatycznego nie narusza właściwości mleka; w szczególności jego skład jest statystycznie porównywalny pod względem tłuszczu i frakcji białkowej ze składem mleka otrzymywanego w wyniku udoju tradycyjnego. W rezultacie poprawia się zdrowie krów, ponieważ wspomniane systemy eliminują stres wywołany w okresie szczytów laktacji przez przeprowadzanie tylko dwóch udojów. Możliwość pobrania dużych ilości mleka więcej niż dwa razy dziennie skutkuje również zmniejszeniem stresu dla wymion i strzyków, poprawą jakości mikrobiologicznej mleka i zmniejszeniem pojawiania się zapalenia wymion.

Stosowanie przedmiotowych systemów pozwala również poprawić zachowanie reologiczne mleka, służące do pomiaru zdolności koagulacji, która przekłada się zarówno na szybszą reakcję na efekt enzymatyczny skrzepu, jak i na odporność skrzepu na mechaniczne działanie krajacza.

Zmiana 2

Obecne sformułowanie: „Mleka przeznaczonego do produkcji ChNP »Montasio« nie należy poddawać pasteryzacji, a wynik analizy fosfatazowej musi być jednoznacznie pozytywny”.

Zmieniony tekst: „Mleka przeznaczonego do produkcji ChNP »Montasio« nie należy poddawać pasteryzacji. Ewentualne analizy przeprowadzone na mleku poddawanych obróbce termicznej i przeznaczonym do produkcji ChNP »Montasio« muszą dać jednoznacznie pozytywny wynik w teście na fosfatazę”.

Od wielu lat zakłady serowarskie prowadzące autokontrolę poddają mleko systematycznej kontroli, rejestrując codziennie temperatury krzepnięcia mleka. Metodą analizy stosowaną przez jednostkę certyfikującą w celu skontrolowania zgodności z wymogami specyfikacji pozostaje zatem test na fosfatazę. Wspomnianą kontrolę przeprowadza się na podstawie analizy ryzyka.

Zmiana 3

Obecny tekst: „Produkcja sera ChNP »Montasio« odbywa się w następujący sposób:

06) gotowanie w temperaturze 42–48 °C i zwijanie sera z dala od źródła ciepła łącznie przez 20–30 minut;»

Proponowany tekst:

06) „gotowanie w temperaturze + 42–48 °C i krojenie skrzepu z dala od źródła ciepła przez co najmniej 10 minut;”

Stwierdzono, że wspomniane dwa etapy (gotowanie i następujące po nim krojenie skrzepu z dala od źródła ciepła) mogą się znacznie różnić w zależności od istniejących warunków technicznych i technologicznych.

Jeżeli chodzi o urządzenia, zakłady serowarskie, które produkują „Montasio”, korzystają z miedzianych kotłów serowarskich (1–1,5 tony) lub z wielofunkcyjnych stalowych kotłów o pojemności 3,5–8 ton.

Stosowanie wspomnianych dwóch rodzajów kotłów jest czynnikiem, który warunkuje czas ogrzewania skoagulowanej masy, ponieważ szybkość ogrzewania parą różni się znacząco od szybkości wynikającej z dokonującego się przetwarzania.

Jeżeli chodzi o etap krojenia skrzepu z dala od źródła ciepła, podczas którego ze skoagulowanej masy odciedza się część serwatki w zależności od osiągniętej maksymalnej temperatury, szybkości chłodzenia masy, która zależy z kolei od rodzaju wykorzystywanego kotła, ilości przetwarzanych w każdym kotle, wielkości ziaren serowych i ilości zawartej wody, która zostanie usunięta pod wpływem temperatury i mieszania.

Ponadto ściąganie lub pobieranie skoagulowanej masy w celu umieszczenia w formie może zostać przyspieszone lub opóźnione w zależności od czasu niezbędnego do przeprowadzenia operacji i od istniejącego poziomu automatyzacji.

Na przykład jeżeli skoagulowaną masę ściąga się na stół do formowania z wielofunkcyjnego kotła umieszczonego nad tym stołem, niezbędny czas, w odniesieniu do tej samej ilości, jest znacznie krótszy od czasu wymaganego przy ściąganiu ręcznym z miedzianych kotłów przy pomocy lnianego płótna.

Jeżeli uwzględni się również fakt, że każdy technik serowarstwa określa optymalny moment ściągania skrzepu na podstawie codziennych kryteriów oceny, doświadczeń i własnej wiedzy itd., określenie minimalnego czasu gotowania i krojenia skrzepu z dala od źródła ciepła wydaje się konieczne.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

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⁾

„MONTASIO”

Nr WE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Montasio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser „Montasio” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego, średnio- lub długo dojrzewającym, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Produkuje się go z mleka niepasteryzowanego, wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych podpuszczek. Dojrzewanie trwa co najmniej 60 dni, a zawartość wilgoci poddaje się kontroli wrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Sześćdziesiątego dnia dojrzewania ser ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalna zawartość wilgoci nieprzekraczająca 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 6–8 kg; średnica: 30–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; masa serowa: zwarta z nielicznymi pęcherzami powietrza; barwa: naturalna, przechodząca w słomkowo-żółtą; zapach: typowy; smak: przyjemny, przechodzący w ostry w przypadku „Montasio” długo dojrzewającego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

ChNP „Montasio” produkuje się z mleka pochodzącego od krów z chowów mieszczących się na wyznaczonym obszarze produkcji.

Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera.

Nie dodaje się żadnej substancji konserwującej i nie zezwala się na stosowanie żadnej obróbki termicznej, z wyjątkiem chłodzenia przeprowadzanego w minimalnej temperaturze 4 °C.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

75–85 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałe 15–25 % całkowitej masy stanowią koncentraty i śruty białkowe. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych. Pasza pochodzi w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego. Zabronione jest stosowanie paszy, którą zgodnie z tradycją serowarską uważa się za mającą niekorzystny wpływ na ścinanie się mleka w masę serową, takiej jak pasze pochodzące z terenów bagiennych lub mieszczących się na skraju głównych dróg. Zabronione jest również stosowanie warzyw, owoców i rzepaku, jak również produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, mączek pochodzenia zwierzęcego, pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym, świeżych, mokrych lub kiszonych wysłodków buraczanych, produktów ubocznych piwa lub produktów destylowanych, kiszzonek (z wyjątkiem kiszzonego siana i kiszzonej kukurydzy) i substancji sfermentowanych pochodzących z przemysłowego przetwarzania owoców, buraków, piwa i produktów destylowanych.

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

Cały proces produkcji (chów bydła i produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

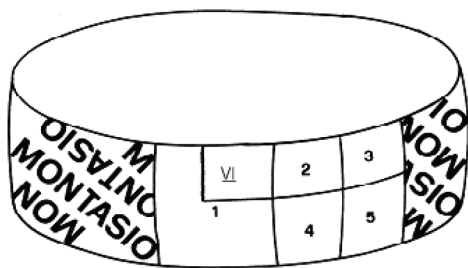
3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Identyfikacji produktu dokonuje się poprzez zindywidualizowane oznakowanie w miejscu pochodzenia, które wskazuje kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji (rok, miesiąc, dzień). „Znak pochodzenia” ChNP „Montasio” to użycie nazwy „Montasio” umieszczonej ukośnie, wpisanej od strony lewej do prawej i na odwrót (rysunek nr 1).

Wspomniany „znak pochodzenia” umieszcza się na wszystkich produktach z gospodarstw zrzeszonych lub niezrzeszonych, pod warunkiem że otrzymały go zgodnie ze specyfikacją produkcji.



(Rysunek nr 1)

- 1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM”
- 2) Miesiąc produkcji / 3) Dzień produkcji / 4) Kod serowni / 5) Oznaczenie prowincji / VI) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery „M”, pod którą znajduje się nazwa „MONTASIO”. Logo odwzorowuje się zawsze przy pomocy kroju pisma „HORATIO”. Musi ono zachowywać proporcje z rysunku nr 2 (na przykład 8 cm szerokości na 6 cm wysokości).



(Rysunek nr 2)

Jeżeli cały proces produkcji, od produkcji mleka do dojrzewania przez co najmniej 60 dni, odbywa się na obszarze górskim w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdującym się na obszarze produkcji ChNP „Montasio”, na etykiecie sera może znajdować się napis określający, że jest to „produkt górski”. W tym celu na bocznej ścianie produktu umieszcza się plaketkę z napisem „PDM”, będącym akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek wszystkich producentów będących lub niebędących członkami stowarzyszenia oraz po wcześniejszym sprawdzeniu zasadności wniosku Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio może oznaczyć wypalonym logo nazwy (rysunek nr 2) kręgi sera ChNP „Montasio”, którego wiek przekracza 100 dni dojrzewania. Znak umieszczany jest w przewidzianej w tym celu części ściany sera.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Wenecję Julijską: cały obszar; Wenecję Euganejską: cały obszar prowincji Belluno i Treviso i część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określona w następujący sposób: „od przecięcia z granicą między prowincją Treviso i Padwa, obwód podąża wzdłuż tej linii aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenta, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, który składa się głównie z gór i terenów podgórskich, gdzie nadal praktykuje się wypas w górach. Wpływa to na jakość paszy przeznaczonej do żywienia krów mlecznych.

Ser „Montasio” dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773–1775. Potwierdza to wprowadzenie „Montasio” do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. O ścisłym związku Montasio z obszarem produkcji świadczy również silny bodziec, jaki produkcja tego sera dała rozwojowi spółdzielni. Ser „Montasio” i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniły się szybko we Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (jak wynalezienie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach sześćdziesiątych aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozwinęto tę technikę.

Jeżeli chodzi o właściwości obszaru produkcji, wschodnia część Włoch charakteryzowała się zawsze znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użytkom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia krów mlecznych. Z czasem znaczenia nabrały również uprawa kukurydzy, a w związku z tym zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. Ostatnio na obszarze produkcji rozpowszechniła się uprawa soi, suplementu białkowego.

5.2. Specyfika produktu

Główną właściwością sera „Montasio” jest jego duża zdolność do dojrzewania przez długi/średni okres. W palecie serów krajowych „Montasio” zajmuje miejsce wśród serów półtwardych, ale w związku z faktem, że może dojrzewać do 36 miesięcy, zajmuje miejsce również w kategorii rzadkich twardych serów długo dojrzewających.

Inną charakterystyczną cechą „Montasio” są wymiary kręgu.

Ponadto w specyfikacji „Montasio” utrzymano zakaz pasteryzowania mleka, zachowując tym samym w miarę możliwości spontaniczną zawartość bakterii w mleku produkowanym na obszarze produkcji.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Zdolność do długiego/średniego dojrzewania jest owocem „łagodnej” technologii. Stosuje się niskie dawki kultur starterowych (około 1 %), gotowanie odbywa się w niezbyt wysokich temperaturach (42–48 °C), a odsączanie i prasowanie nadają masie średnią twardość przy wilgotności po upływie dwóch miesięcy (która odpowiada minimalnej zawartości przy wprowadzaniu sera do obrotu) wynoszącej około 36 %.

Środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera „Montasio”, posiada właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozwoju i rozpowszechniania. „Montasio” charakteryzuje się bowiem występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski, do spożycia w stanie świeżym (obecnie co najmniej dwa miesiące dojrzewania, ponieważ produkuje się go z mleka niepasteryzowanego), ale które mogą dojrzewać do 36 miesięcy; właściwości organoleptyczne, konsystencja, zapach i smak sera zmieniają się zatem wraz z upływem czasu właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach i w paszach z obszaru produkcji.

Po dwóch miesiącach dojrzewania „Montasio” ma postać średnio twardego sera o delikatnym zapachu przypominającym zapach mleka, z którego pochodzi. Wraz z przedłużaniem się dojrzewania i z koncentrowaniem się substancji „Montasio” uzyskuje wyraźniejszy i lekko pikantny zapach, a masa staje się bardziej twarda i krucha.

Wraz z poprawą technik hodowlanych, racjonalizacją upraw i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod udoju wzbogacanie mleka drobnoustrojami serowarskimi przydatnymi do produkcji „Montasio” okazało się konieczne. Dlatego zaczęto stosować kultury starterowe (bogate w koki i ubogie w pałeczki), pochodzące z mleka z obszaru produkcji; następnie wspomniana praktyka rozpowszechniła się.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Montasio” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 271 z dnia 21.11.2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po kliknięciu na „Qualità e sicurezza” („jakość i bezpieczeństwo”) (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („specyfikacje objęte kontrolą UE”).

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1128/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Morbier (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1241/2002⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1027/2009⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie wymagań dotyczących opisu produktu, dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, wymogów krajowych i struktur odpowiedzialnych za kontrolę nazwy.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 181 z 11.7.2002, s. 4.

⁽³⁾ Dz.U. L 283 z 30.10.2009, s. 34.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Morbier” zatwierdza się następujące zmiany:

1.1. Opis produktu*Właściwości organoleptyczne*

W celu lepszego opisania faktycznych właściwości produktu przeanalizowano wszystkie elementy opisu sera:

W odniesieniu do czarnego paska usunięto słowo „dobrze” poprzedzające słowo „przylegający” ze względu na jego subiektywny charakter.

W odniesieniu do skórki słowa „gładka” i „jednolita” zastąpiono dokładniejszym opisem „natarta, o jednolitym wyglądzie, pokryta mazią serową, z widoczną siatką formy”. W odniesieniu do koloru słowa „jasnoszary po pomarańczowobeżowy” zastąpiono dokładniejszym opisem „beżowy do pomarańczowego z niuansami brązowopomarańczowymi, czerwopomarańczowymi i różowopomarańczowymi”.

W odniesieniu do masy serowej dodano, że jest ona „jednolita” i uściślono, że jest sprężysta „w dotyku”. Otwory opisano w sposób bliższy rzeczywistości: słowa „niekiedy zawiera nieznaczne otwory” zastąpiono słowami „często zawiera kilka rozproszonych otworów wielkości porzeczki lub małych spłaszczonych pęcherzyków powietrza”. Dodano informację, że masa serowa jest „niezbyt kleista w ustach” i że jej konsystencja jest „gładka”.

W odniesieniu do smaku słowa „[o] lekko śmietankowym smaku; Jego zapach jest wyraźny, owocowy i trwały” zastąpiono słowami „Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzbogaca się o nuty prażone, korzenne i roślinne. Smaki są zrównoważone”.

Właściwości analityczne

Dodano minimalną zawartość wody w masie beztłuszczowej, wynoszącą 58 %, w celu uniknięcia produkcji zbyt suchych nietypowych serów.

1.2. Dowód pochodzenia

Ujednolicono nagłówek „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”; obejmuje on w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności serów.

1.3. Metoda produkcji*Produkcja mleka*

— Rasy:

W celu ułatwienia kontroli uściślono typ rasowy, a obowiązek korzystania z ras lokalnych rozszerzono o „bydło mleczne” i „wszystkie krowy mleczne obecne w gospodarstwie”. Dopuszcza się również „zwierzęta pochodzące ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu”. W ujęciu historycznym obydwie rasy, jak również krzyżówki między tymi rasami, są rasami pochodzenia lokalnego. Krzyżowanie nie ma zauważalnego wpływu na specyfikę produktu.

— Powierzchnia użytków zielonych:

Usunięto zdanie „Stado jest prowadzone zgodnie z miejscowymi zwyczajami”, ponieważ jest ono zbyt ogólne i nie umożliwia kontroli.

Dodano zdanie „Za powierzchnie użytków zielonych do celów produkcji sera „Morbier” uznaje się tereny porośnięte zielonką, na których występują stale co najmniej 3 różne gatunki roślin, wśród których znajduje się co najmniej jedna roślina trawiasta i jedna roślina strączkowa” w celu uprzywilejowania trwałych użytków zielonych ze zróżnicowaną florą pastwisk.

— Prowadzenie użytków zielonych i nawożenie:

Dodano ograniczenie stosowania azotowych nawozów mineralnych do 50 jednostek na hektar powierzchni użytków zielonych i na rok w celu zachowania zróżnicowania flory użytków zielonych. W tym samym celu wymieniono dozwolone nawozy organiczne: obornik, gnojówka, gnojowica i ustabilizowane osady ściekowe. W celu uniknięcia problemów dotyczących jakości mleka zabrania się eksploatacji powierzchni paszowej (pastwisko lub pokos) wcześniej niż 4 tygodnie od dnia nawożenia nawozem organicznym.

— Pastwiska:

W celu zachowania związku między produktem i jego obszarem wprowadzono obowiązek wypasu: „Wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegu, jeżeli pozwala na to nośność gruntów. W okresie wypasu dla krów wykorzystywanych w produkcji przeznaczają się powierzchnię co najmniej 20 arów użytków zielonych na krowę mleczną”.

— Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych:

„Aby poprawić przechowywanie paszy zielonej, zezwala się na stosowanie jedynie chlorku sodu” w celu uniknięcia zmiany jej właściwości.

Zabrania się nawilżania paszy w celu uniknięcia rozwoju niepożądanych mikroorganizmów.

„W przypadku podawania paszy zielonej uzupełniającej, paszę zieloną umieszcza się w oczyszczonych korytach i jest ona konsumowana w ciągu maksymalnie 4 godzin po pokosie” w celu uniknięcia fermentacji paszy zielonej. Podobnie „jeżeli buraki kroi się na kawałki, przygotowuje się je każdego dnia”.

W celu zachowania związku między produktem i jego obszarem „udział pasz treściwych w dawce pokarmowej krów mlecznych (w tym udział roślin suszonych) ograniczono średnio w odniesieniu do stada do 1 800 kg na krowę i na rok”.

Zakaz stosowania pasz fermentowanych rozszerzono z „krów mlecznych” na „stado mleczne (krowy wykorzystywane do produkcji, krowy po zakończeniu laktacji i zwierzęta przeznaczone do odnowienia stada po odsadzeniu)”.

Rozważa się jednak możliwość żywienia pod pewnymi warunkami innego stada, wyraźnie oddzielnego, tym rodzajem paszy.

W celu zachowania związku między produktem i obszarem jego produkcji zakazano stosowania paszy genetycznie zmodyfikowanej.

W celu uniknięcia pogorszenia jakości mleka „w paszy bydła mlecznego zabronione są: pasze zielone, które wpływają niekorzystnie na zapach i smak mleka”.

Udój

Należy zachować naturalną florę mleka. Zwiększenie liczby udojów dziennie szkodzi naturalnej florze mleka. Jeden codzienny udój powoduje zakłócenia równowagi mikroflory. „Udój odbywa się dwa razy dziennie, rano i wieczorem. Zabrania się pomijania jednego udoju. W trosce o zachowanie naturalnej flory mleka stosowane produkty nie zawierają środków dezynfekujących z wyjątkiem przypadku stwierdzenia nieprawidłowości”.

Przetwarzanie

— Mleko wykorzystywane w produkcji:

Mleko należy odbierać codziennie i szybko wykorzystywać do produkcji zgodnie z terminami uznawanymi w tradycji lokalnej.

Mleko takie należy oddzielić od pozostałych rodzajów mleka w celu umożliwienia kontroli.

„Do pomieszczeń, w których produkuje się ser »Morbier«, można wprowadzić jedynie mleko zgodne z niniejszą specyfikacją lub mleko przeznaczone do wytwarzania innych produktów objętych nazwami pochodzenia z regionu, o ile jego identyfikowalność jest wystarczająca w celu umożliwienia kontroli zgodności z niniejszą specyfikacją mleka faktycznie wykorzystanego do produkcji »Morbier«”. Flora bakteryjna mleka zgodna ze specyfikacjami innych ChNP z regionu jest zgodna z florą bakteryjną Morbier. Określono producentów mleka służącego do produkcji wspomnianych innych ChNP, a mleko pochodzące z produkujących je gospodarstw spełnia te same podstawowe zasady co w przypadku ChNP Morbier: pasza dla krów mlecznych na bazie zielonki i siano z obszaru, wypas, ograniczony okres przechowywania mleka itd. Pozwala to zachować dostosowane środowisko bakteryjne w zakładzie produkcyjnym. Inne rodzaje mleka niezgodne ani ze specyfikacją Morbier, ani ze specyfikacją innych ChNP nie dają tych samych gwarancji. Ponadto różne sery produkuje się oczywiście w niezależny sposób, w odniesieniu do przestrzeni (inny łańcuch produkcji) lub czasu (następujące po sobie rodzaje produkcji).

— Przetwarzanie:

Zdanie „Z wyjątkiem częściowego odtuszczenia, koagulacji, dodawania bakterii kwasu mlekowego, soli i wody do płukania skrzepu, zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji w trakcie produkcji” zastąpiono zdaniem:

„Z wyjątkiem częściowego odtuszczenia zabrania się usuwania z mleka lub dodawania do niego jakichkolwiek substancji w trakcie produkcji, z wyjątkiem: – soli (chlorku sodu), – podpuszczki, – wyselekcjonowanych kultur bakterii kwasowych, w postaci pasażu lub bezpośredniego posiewu, – wody, – roślinnego węgla drzewnego (*carbo medicinalis vegetalis*).”.

Uściślono, że ze względów technologicznych i tradycyjnych „Podczas produkcji należy korzystać z nierdzewnego lub miedzianego naczynia.”.

Usunięto wymóg dotyczący wielkości ziaren skrzepu, ponieważ jest on niemożliwy do skontrolowania i nie jest specyficzny dla tego produktu.

Uściślono warunki oddzielania laktozy, jak również warunki dotyczące temperatury w naczyniu.

Usunięto zdanie „Krążki kształtuje się przez lekkie prasowanie”, ponieważ określony w nim wymóg nie jest to obowiązkiem technologicznym.

Uściślono, że nanoszenie węgla roślinnego musi koniecznie odbywać się „ręcznie”, aby odzwierciedlić umiejętności serowarów na tym ważnym etapie produkcji „Morbier”. Dopuszcza się stosowanie tradycyjnych drewnianych form i płótna lnianego, ponieważ są to materiały stosowane tradycyjnie w tej branży.

Do specyfikacji dodano, że „Morbier” musi być solony na sucho lub w solance i że w przypadku umieszczenia w solance zabrania się chemicznego uzdatniania solanki. W poprzedniej specyfikacji pominięto ten ważny etap technologiczny.

Dojrzewanie

Drewno jest najlepszym materiałem, jaki można stosować podczas dojrzewania, ponieważ pozwala na doskonałą wymianę, w szczególności wody i soli, poprzez jej regulowanie. Drewno wzmacnia również związek z obszarem produkcji, sprzyjając mikroflorze powierzchniowej. Dodano zatem następujące zdanie: „Dojrzewanie sera odbywa się na drewnianych deskach.”. Nie narzucono pochodzenia tych desek.

Aby jednak nie działać na niekorzyść serowarni, w których dojrzewanie odbywa się obecnie na materiałach nierdzewnych, zaproponowano następujący środek przejściowy: „W ramach odstępstwa można stosować materiały nierdzewne stosowane do produkcji „Morbier” do dnia 1 stycznia 2006 r. aż do ich wymiany, jednak najpóźniej do dnia 31 grudnia 2014 r.”.

Dodano informację, że minimalny okres wynosi 45 dni „bez przerywania cyklu”.

Uściślono, że „w trakcie przechowywania przed wprowadzeniem do obrotu dojrzale sery należy przechowywać w temperaturze dodatniej”.

1.4. Etykietowanie

Usunięto obowiązek stosowania krajowego logo „INAO”. Dodano obowiązek stosowania logo „ChNP” Unii Europejskiej. Obowiązek wskazania danych producenta zastąpiono obowiązkiem wskazania danych dojrzewalni.

Uściślono, że niezależnie od informacji wymaganych przepisami mającymi zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykietach, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

1.5. Wymogi krajowe

W części „Wymogi krajowe” uznano za stosowne wskazać „podstawowe punkty kontroli” oraz dotyczące ich wartości referencyjne i metody oceny.

1.6. Inne

Wskazano dane kontaktowe organów kontrolujących warunki produkcji, w szczególności dane kontaktowe nowej jednostki certyfikującej wybranej przez grupę w celu pełnienia tej funkcji. Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO, krajowy instytut ds. pochodzenia i jakości) nie pojawia się już w tym nagłówku.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

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⁾

„MORBIER”

NR WE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Morbier”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Morbier” jest to ser z surowego mleka krowiego, prasowany, niegotowany, o kształcie płaskiego walca o średnicy 30–40 cm, wysokości 5–8 cm, masie 5–8 kg, o płaskich ścianach bocznych i lekko wypukłym spodzie.

Ser ten posiada czarny, przebiegający środkiem, poziomy pasek, przylegający do masy i ciągnący się przez cały plaster.

Jego skórka jest naturalna, natarta, o jednolitym wyglądzie, pokryta mazią serową, z widoczną siatką formy. Ma kolor beżowy do pomarańczowego z niuansami brązowopomarańczowymi, czerwonepomarańczowymi i różowopomarańczowymi. Masa serowa ma jednolitą barwę od barwy kości słoniowej po słomkowożółtą i często zawiera kilka rozproszonych otworów wielkości porzeczki lub małych spłaszczonych pęcherzyków powietrza. Jest sprężysta w dotyku, kremowa, rozpływająca się i niezbyt kleista w ustach, o gładkiej i delikatnej konsystencji. Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzbogaca się o nuty prażone, korzenne i roślinne. Smaki są zrównoważone. Ser zawiera co najmniej 45 gramów tłuszczu na 100 gramów masy po całkowitym osuszeniu. Zawartość wody w masie beztłuszczowej musi wynosić 58–67 %. Dojrzewanie sera trwa przez co najmniej 45 dni od dnia produkcji, bez przerywania cyklu.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko stosowane do produkcji sera „Morbier” pochodzi wyłącznie od bydła mlecznego ras Montbéliarde typ rasowy 46 lub Simmental Française typ rasowy 35 lub od zwierząt pochodzących ze skrzyżowania tych dwóch ras o certyfikowanym pochodzeniu.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Podstawowa dawka pokarmowa krów mlecznych składa się z trawy pastewnej przez cały okres wegetacji, a w okresie zimowym z siana lub potrawu zebranych również na obszarze geograficznym.

W celu zagwarantowania ścisłego związku między obszarem i produktem poprzez paszę specyficzną dla obszaru geograficznego mieszanki paszowe uzupełniające ograniczono do 1 800 kg na krowę mleczną i na rok. W gospodarstwie rolnym faktycznie użytkowana powierzchnia użytków zielonych musi wynosić co najmniej 1 hektar na 1 krowę mleczną.

W celu zachowania tradycyjnej praktyki wypasu zabrania się stosowania systemów gospodarowania, w których cała pasza jest dostarczana do koryta. Wypas krów mlecznych rozpoczyna się po stopnieniu śniegu, jeżeli pozwala na to nośność gruntów. W okresie wypasu dla krów wykorzystywanych w produkcji przeznaczają się powierzchnię co najmniej 20 arów użytków zielonych na krowę mleczną. Wspomniane ograniczenia oznaczają, że co najmniej 70 % paszy pochodzi z obszaru geograficznego.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

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

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

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

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Morbier” musi znajdować się nazwa pochodzenia pisana czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie.

Na etykiecie musi obowiązkowo znajdować się symbol „ChNP” Unii Europejskiej.

Na kręgach sera umieszcza się jasne oznakowanie identyfikujące dojrzewalnię (nazwisko lub nazwa przedsiębiorstwa i adres).

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami mających zastosowanie do wszystkich serów zabrania się zamieszczania jakichkolwiek określeń lub innych nazw towarzyszących nazwie pochodzenia na etykiecie, w reklamach, na fakturach lub w dokumentach handlowych. Zakaz ten nie dotyczy szczególnych marek własnych lub nazw handlowych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje teren następujących gmin:

departament Ain: gminy Apremont, Bellegarde-sur-Valserine w części odpowiadającej dawnej gminie Coupy, Belley-doux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges i Saint-Germain-de-Joux,

departament Doubs: wszystkie gminy departamentu,

departament Jura: wszystkie gminy z wyjątkiem Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux,

departament Saône et Loire: gminy Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont i Torpes.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny znajduje się na łuku jurajskim, tj. zespole wapiennych płaskowyżów, a jego przedłużenie w niewielkiej części na sąsiadującej równinie. W znacznym stopniu znajduje się on na dużych wysokościach. Krajobraz tworzą użytki zielone i lasy. Naturalna flora wapieniolubna użytków zielonych jest bardzo zróżnicowana.

Cały obszar charakteryzuje się klimatem typu kontynentalnego z wysokimi amplitudami temperatur między zimą i latem oraz opadami, które chociaż rozłożone są w ciągu całego roku, są znaczne w porze letniej. Cały obszar charakteryzuje się również północnym klimatem z niską średnią temperaturą roczną (mimo silnych upałów latem) i dużą liczbą dni z przymrozkami. Jest to środowisko górskie lub podgórskie, zdecydowanie deszczowe, z rocznymi opadami powyżej 900 mm, a zazwyczaj powyżej 1 000 mm. Opady te są obfite już na niskiej wysokości, a ich ilość wzrasta w kierunku wnętrza masywów. Sezonowy rozkład opadów charakteryzuje się brakiem pory suchej. Klimat ten szczególnie sprzyja wzrostowi zielonki.

Czynniki ludzkie

W centrum i na północy masywu Jury znaczenie pastwisk uwarunkowało gospodarkę regionalną opartą głównie na chowie, a w szczególności na produkcji mleka.

Najstarszy dokument dotyczący „Morbier” pochodzi z 1799 r. Ser jest już wówczas znany w Paryżu, co wskazuje, że pochodzi on z wcześniejszego okresu.

Początkowo produkowano go, gdy ilość mleka była niewielka, a w szczególności niewystarczająca do produkcji kręgu sera „Comté”. Wspomniane dwa produkty „Morbier” i „Comté” są ze sobą ściśle powiązane.

Istnieje wiele hipotez dotyczących pochodzenia produkcji sera „Morbier”. Według jednej z nich „Morbier” produkowano ze względu na konieczność wykorzystywania w gospodarstwach dwóch kolejnych udojów do wykonania sera o masie 8–10 kilogramów. Pierwszy krążek skrzepu powlekano sadzą zdjętą spod kotła w celu zabezpieczenia go przed zewnętrznymi skażeniami i uniknięcia powierzchniowych zmian przed połączeniem ze skrzepem z następnej produkcji. Pozostała warstwa wyznaczała połączenie między dwoma produkcjami.

Ręczne nakładanie węgla zakłada równowagę między nanoszeniem go na zbyt suchy skrzep i nanoszeniem na skrzep zbyt wilgotny. Utrzymanie etapu pracy ręcznej jest gwarancją utrzymania umiejętności serowarskich związanych z „Morbier” i wyraża poszanowanie tradycji.

Na przestrzeni pokoleń hodowcy z Jury wybrali rasę krów, „Montbéliarde”, szczególnie przystosowaną do lokalnych warunków naturalnych, której mleko odpowiada regionalnym technologiom serowarskim. Uzupełniając wybrali również rzadziej występującą rasę „Simmental”.

5.2. Specyfika produktu

„Morbier” jest to ser z mleka krowiego o masie 5–8 kg.

„Morbier” jest serem rozpoznawalnym dzięki czarnemu, przebiegającemu środkiem, poziomemu paskowi, ciągnącemu się przez cały plaster i przylegającemu do masy. Czarny pasek uzyskuje się wyłącznie poprzez naniesienie węgla roślinnego na powierzchnię jednego z krążków skrzepu przed prasowaniem. Masa serowa, wyróżniająca się słynnym czarnym paskiem w środku, ma jednolitą barwę od barwy kości słoniowej po bladożółtą i często zawiera kilka rozproszonych otworów.

Ma wyraźny smak z nutami mlecznymi, karmelu, wanilii, owoców. Podczas dojrzewania paleta aromatyczna wzbogaca się o nuty prażone, korzenne i roślinne.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Przewaga zielonki w paszy krów mlecznych wpływa na właściwości mleka, jak również na właściwości organoleptyczne sera „Morbier”. Każda zmiana składu roślinnego użytków zielonych przekłada się na zmiany nut zapachowych sera. Wpływ ten widoczny jest wyraźnie wraz z porami roku. Dlatego wiele warunków produkcji określonych w specyfikacji ma na celu zachowanie naturalnej różnorodności flory. Zasoby zielonki chronione są zakazem prowadzenia upraw zmodyfikowanych genetycznie, które mogłyby zmienić skład roślinny lub ograniczyć jego różnorodność. Bogactwo flory użytków zielonych zachowuje się również przez ograniczenie udziału składników odżywczych.

Kształt sera (średniej wielkości walec) był początkowo dostosowany do produkcji w gospodarstwach górskich. Dwie produkcje, odpowiadające dwóm udojom, pozwalają otrzymać produkt dość dużej wielkości, ograniczając straty podczas przechowywania. Format ten przejmą następnie zakłady zwane „fruitières” (spółdzielnie serowarskie), umożliwiając tym samym produkcję serów, kiedy ilość mleka jest niewielka. Związek z produkcją prasowanych serów z gotowanej masy, w szczególności „Comté”, można odnaleźć w technikach pokrywania skórki mazią serową. Ten rodzaj zabiegu wpływa, poza wyglądem, na szczególnie smak sera.

Stosowanie drewna do dojrzewania jest bezpośrednio związane z jednej strony z wymogami technologicznymi, z drugiej strony z istnieniem w pobliżu dużych lasów iglastych w środowisku naturalnym.

W celu otrzymania delikatnej i gładkiej konsystencji i uwydatnienia w smaku „Morbier” delikatnych nut niezbędne jest stosowanie surowego mleka o szczególnej florze mlekowej. Oddzielanie laktozy, które wpływa na uzyskanie przez „Morbier” jego konsystencji, pozwala na uwydatnienie drugorzędnych nut zapachowych.

Przebiegający środkiem czarny pasek otrzymywano początkowo, używając sadzy z kotła. Technika ta potwierdza związek z produkcją prasowanych serów z gotowanej masy z Franche-Comté.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMorbier.pdf>

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1129/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
nazwę [Fal Oyster (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 uchyliło i zastąpiło 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⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Zjednoczonego Królestwa o rejestrację

nazwy „Fal Oyster” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽³⁾.

- (3) Ponieważ do Komisji nie wpłynęło żadne oświadczenie o sprzecznie zgodnie z art. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, nazwa „Fal Oyster” powinna zostać zarejestrowana,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2Niniejsze 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. C 384 z 13.12.2012, s. 17.

ZAŁĄCZNIK

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

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

Fal Oyster (ChNP)

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1130/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
nazwę [Maccheroncini di Campofilone (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Włoch o rejestrację nazwy „Maccheroncini di Campofilone” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.

- (2) Ponieważ do Komisji nie wpłynęło żadne oświadczenie o sprzeczności zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nazwa „Maccheroncini di Campofilone” powinna zostać zarejestrowana.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2Niniejsze 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 78 z 16.3.2013, s. 5.

ZAŁĄCZNIK

Produkty rolne i środki spożywcze wymienione w punkcie I załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Klasa 2.7. Makarony

WŁOCHY

Maccheroncini di Campofilone (ChOG)

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1131/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
nazwę [Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Belgii w sprawie rejestracji nazwy „Poperingse hopscheuten” lub „Poperingse hoppescheuten” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*⁽²⁾.

- (2) Ponieważ żaden sprzeciw nie został zgłoszony Komisji zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nazwa „Poperingse hopscheuten” lub „Poperingse hoppescheuten” powinna zostać zarejestrowana,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa wymieniona w załączniku do niniejszego rozporządzenia zostaje zarejestrowana.

Artykuł 2Niniejsze 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 57 z 27.2.2013, s. 6.

ZAŁĄCZNIK

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

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

BELGIA

Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (ChOG)

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1132/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające inną niż nieznaczna zmianę specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Stelvio/Stilfser (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Stelvio”/„Stilfser” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 148/2007 ⁽²⁾.
- (2) Ponieważ proponowana zmiana nie jest nieznaczna w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr

1151/2012, Komisja opublikowała wniosek o wprowadzenie zmiany w zastosowaniu art. 50 ust. 2 lit. a) wymienionego rozporządzenia w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽³⁾.

- (3) Ponieważ do Komisji nie wpłynęło żadne oświadczenie o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy zatwierdzić zmianę specyfikacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1Zatwierdza się zmianę specyfikacji opublikowaną w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* dotyczącą nazwy wymienionej w załączniku do niniejszego rozporządzenia.**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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 46 z 16.2.2007, s. 14.⁽³⁾ Dz.U. C 77 z 15.3.2013, s. 29.

ZAŁĄCZNIK

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

Klasa 1.3. Sery

WŁOCHY

Stelvio/Stilfser (ChNP)

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1133/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Kaki Ribera del Xúquer (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Hiszpanii o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 245/2002⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji, aby doprecyzować opis produktu wraz z wprowadzeniem limitów maksymalnej dopuszczalnej tolerancji w odniesieniu do nieznacalnych niedoskonałości skórki, które może wykazywać produkt.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 39 z 9.2.2002, s. 12.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” zatwierdza się następującą zmianę:

Część opisu produktu, która odnosi się do niedoskonałości, jakie może wykazywać produkt, otrzymuje następujące brzmienie:

„Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalnie 1 cm² całkowitej powierzchni w przypadku niedoskonałości o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości rady regulacyjnej określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości,
 - powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości rady regulacyjnej określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości.”.
-

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

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⁾

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

Nr WE: ES-PDO-0105-0114 - 1.4.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Kaki Ribera del Xúquer”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Owoc hurmy (*Diospyros kaki*), odmiany „hurma wschodnia”, przeznaczony do spożycia w stanie świeżym. Owocem jest jagoda, która powstaje zwykle w wyniku partenokarpii; z uwagi na brak zapylenia owoc ten nie zawiera nasion.

Właściwości owocu: owoc barwy żółto-pomarańczowej w momencie zbioru, staje się następnie jaskrawoczerwony w stanie dojrzałym. Skórka pół-przylegająca ma średnią grubość. Miąższ jest zwarty, koloru czerwonego o pomarańczowym odcieniu w momencie zbioru, a następnie jaskrawoczerwonego w stanie dojrzałym. Hurma ma cierpki smak, który na etapie dojrzałości staje się słodki; jest to owoco o kształcie zaokrąglonym w przekroju poprzecznym i lekko wydłużonym w przekroju podłużnym.

Przy wysyłce hurmy muszą być:

- całe,
- z kielichem i szypułką,
- zdrowe (owoce, których miąższ jest uszkodzony lub zepsuty zostają wykluczone),
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych,
- wolne od nienormalnej wilgoci zewnętrznej,
- wolne od obcego zapachu lub smaku.

Hurmy objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą mieć minimalną średnicę 61 mm.

Miąższ owoców nie może być uszkodzony, natomiast nieznaczne niedoskonałości skórki niewpływające na stan ogólny produktu, jego jakość, przechowywanie i wygląd w opakowaniu są dopuszczalne w następujących granicach:

- maksymalna 1 cm² całkowitej powierzchni w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie podłużnym lub prostokątnym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2 cm² i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości,
- powierzchnia odpowiadająca kołu o średnicy maksymalnie 1,5 cm w przypadku niedoskonałości estetycznych (niemających żadnego wpływu na miąższ owocu) o kształcie okrągłym. Maksymalna dopuszczalna tolerancja wynosi 2,5 cm i w żadnym przypadku nie przekracza 20 % owocu. W obydwu przypadkach w normach jakości chronionej nazwy pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” określa się różne limity w zależności od rodzaju niedoskonałości.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszystkie etapy produkcji powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykiety handlowe każdego podmiotu mogą być sprawdzane przez jednostkę certyfikującą w celu zapewnienia prawidłowego używania nomenklatury i logo chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety te obowiązkowo noszą oznaczenie „denominación de origen protegida »Kaki Ribera del Xúquer« ”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Strefa produkcji obejmuje grunty posiadające właściwości wymagane do celów tej uprawy, znajdujące się w następujących gminach: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almusafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, należące do prowincji Walencja we Wspólnocie Autonomicznej Walencji.

Uprawy hurmy w tej strefie zajmują powierzchnię około 1 300 ha.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Zarys historyczny

Hurma jest drzewem owocowym z rodziny hebankowatych, pochodzącym z Chin, gdzie początki jego uprawy sięgają VIII wieku. W drugiej połowie XIX wieku uprawa hurmy zostaje wprowadzona do Europy zachodniej i pojawia się w Hiszpanii w latach 70. XIX wieku. Obecnie produkcja krajowa jest zasadniczo zlokalizowana we wspólnocie Walencji, w której znajduje się obszar objęty chronioną nazwą pochodzenia „Kaki Ribera del Xúquer” skupiający 50 % całkowitej produkcji.

Hurma odmiany „hurma wschodnia” pojawiła się samorzutnie w wyniku wysiewu nasion na granicy działki w gminie Carlet. Następnie, około 1960 r., pierwsza jednorodna plantacja została zaszczerpiona w gminie Alcudia, stając się zapowiedzią szybkiego rozwoju tej odmiany w regionie.

Środowisko naturalne

Ribera del Xúquer jest regionem przyrodniczym w prowincji Walencji otoczonym szeroką doliną czwartorzędową i równiną zalewową, przez którą przepływa rzeka Júcar (w jęz. walenckim *Xúquer*) i jej dopływ Magro.

Znaczna część gruntów uprawnych znajduje się na nizinie rzecznej Júcar i Magro o bardzo bogatych i zwartych glebach. Są to gleby aluwialne powstające z akumulacji materiałów nanoszonych przez rzekę Júcar i jej dopływy, które spływają z masywów górskich. Ponadto w dolnej części łagodnych stoków doliny występują gleby koluwalne o barwie różowej, elastyczne i szczególnie dobrze nadające się do intensywnego gospodarowania.

W gminie panuje klimat łagodny, a średnia temperatura roczna wynosi 17 °C, z kolei średnia temperatura w styczniu wynosi 9–10 °C, a w sierpniu 24–25 °C. Zachmurzenie jest niewielkie, a średnie roczne opady nie przekraczają 400–500 mm. Ponadto otaczające wzgórza chronią uprawy przed mrozem, w szczególności w dolinach dopływów.

5.2. Specyfika produktu

Odmiana „hurma wschodnia” jest odmianą autochtoniczną, będącą wynikiem samorzutnej mutacji innej odmiany lokalnej, dlatego jest doskonale dostosowana do regionu Ribera del Xúquer, w którym uprawa ta jest prowadzona w sposób optymalny.

Hurmy uprawiane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia wykazują wyższy stosunek wysokości do średnicy, a spiczastość ich kształtu jest wyraźniejsza. Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” wyróżnia się spiczastym kształtem, bardziej wydłużonym niż zwykle, dlatego jego stosunek wysokości do średnicy jest wyższy, co sprawia, że owoce uzyskane w strefie objętej chronioną nazwą pochodzenia mają charakterystyczny kształt, któremu towarzyszy większy średni rozmiar niż ma to miejsce w innych strefach produkcji, co wynika z łagodnego klimatu i braku skrajnych temperatur na tym obszarze.

Owoc „Kaki Ribera del Xúquer” ma również charakterystyczny intensywnie czerwony kolor i słodki smak w stanie dojrzałym, który uzyskuje we wcześniejszym stadium dzięki warunkom panującym na tym obszarze; owoce można również zbierać przed uzyskaniem przez nie dojrzałości, a technika eliminacji cierpkości pozwala na wprowadzanie ich do obrotu, gdy ich miąższ jest zwarty i bardzo słodki oraz cechuje się smakiem typowym dla hurm produkowanych w regionie Ribera del Xúquer.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Przyjmuje się, że region Ribera del Xúquer jest kolebką hurmy odmiany „hurma wschodnia”, ponieważ w regionie tym odmiana ta pojawiła się w wyniku samorzutnej mutacji; obecnie na dobre zdomowila się w regionie i na rynku.

Szczególne warunki glebowo-klimatyczne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym znajdują odzwierciedlenie we właściwościach hurmy.

Połączenie łagodnego klimatu uwarunkowanego bliskością Morza Śródziemnego i uprawnych gruntów koluwialnych, będących wynikiem obecności rzek Júcar i Magro otaczających region, nadaje „Kaki Ribera del Xúquer” główne cechy wyróżniające, a mianowicie wyraźniejszy spiczasty kształt, który przekłada się na wyższy stosunek wysokości do średnicy, większy rozmiar i szczególną barwę w stanie dojrzałym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1134/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające znaczną zmianę elementów specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Caballa de Andalucía (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 uchyliło i zastąpiło 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 ⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Hiszpanii o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Caballa de Andalucía” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 289/2009 ⁽³⁾.

- (3) Jako że proponowana zmiana nie jest nieznaczna, Komisja opublikowała w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽⁴⁾ wniosek o wprowadzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Ponieważ do Komisji nie wpłynął żaden sprzeciw na podstawie art. 7 wzmiankowanego rozporządzenia, należy zatwierdzić zmianę specyfikacji,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1Zatwierdza się zmianę specyfikacji opublikowaną w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* dotyczącą nazwy wymienionej w załączniku do niniejszego rozporządzenia.**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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽³⁾ Dz.U. L 94 z 8.4.2009, s. 15.⁽⁴⁾ Dz.U. C 387 z 15.12.2012, s. 22.

ZAŁĄCZNIK

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

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

HISZPANIA

Caballa de Andalucía (ChOG)

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1135/2013**z dnia 7 listopada 2013 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Prosciutto Toscano (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano”, zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1263/96 ⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (UE) nr 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) Celem wniosku była zmiana specyfikacji poprzez doprecyzowanie, że stosowanie dodatków lub konserwantów w produkcji „Prosciutto Toscano” nie jest już dopuszczalne.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze 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 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19.⁽³⁾ Dz.U. L 233 z 3.9.2010, s. 11.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Prosciutto Toscano” zatwierdza się następującą zmianę:

stosowanie dodatków lub konserwantów w produkcji „Prosciutto Toscano” nie jest już dopuszczone. Obróbka „Prosciutto Toscano” zgodna z typową metodą gwarantuje brak tego rodzaju substancji. W szczególności zakaz stosowania azotynów i azotanów wzmacnia związek z historyczną metodą wytwarzania „Prosciutto Toscano” i uniemożliwia obecność dodatków i konserwantów (E251–E252) w produkcie końcowym.

ZAŁĄCZNIK II

Skonsolidowany jednolity dokument

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⁾

„PROSCIUTTO TOSCANO”

Nr WE: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Prosciutto Toscano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

W momencie wprowadzenia do obrotu „Prosciutto Toscano” posiada następujące właściwości fizyczne, organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne: na wierzchu szynka ta ma kształt łuku z powodu warstwy mięsa znajdującej się ponad głową kości udowej o grubości maksymalnie 8 cm; jej masa wynosi ok. 8–9 kg i nigdy poniżej 7,5 kg; przy krojeniu mięso ma kolor od krwistoczerwonego po jasnoczerwony z niewielką ilością tłuszczu międzymięśniowego; tłuszcz podskórny jest czystego białego koloru z delikatnymi różowymi żyłkami, zwarty, pozbawiony linii oddzielających warstwy i dobrze przylegający do powierzchni mięśnia. Szynka „Prosciutto Toscano” może zostać wprowadzona do obrotu w maksymalnym terminie 30 miesięcy od rozpoczęcia obróbki świeżych udźców. Można ją również wprowadzać do obrotu w postaci pozbawionej kości, w porcjach, to znaczy pokrojoną w kawałki o różnym kształcie i masie lub w plastry.

„Prosciutto Toscano” posiada delikatny typowy smak oraz aromatyczny i charakterystyczny zapach, które wynikają z tradycyjnej metody obróbki i dojrzewania.

Właściwości fizykochemiczne są następujące:

Sól (wyrażona w NaCl)	%	maks. 8,3
Wilgotność mięśnia	%	maks. 61,0
Wskaźnik proteolizy	%	maks. 30,0

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Świeże udźce wykorzystywane w produkcji „Prosciutto Toscano” pochodzą z tuczników urodzonych, wyhodowanych i poddanych ubojowi w obszarze określonym w pkt 4 niniejszego dokumentu. Masa świń musi wynosić co najmniej 160 kg z tolerancją do 10 %, a zwierzę mieć co najmniej dziewięć miesięcy. „Prosciutto Toscano” otrzymuje się ze świeżych udźców tuczników ciężkich czystej rasy lub pochodzących z tradycyjnych ras podstawowych, tj. Large White i Landrace. Masa świeżego trybowanego udźca nie może być mniejsza niż 11,8 kg.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Stosowana pasza pochodzi głównie z wyznaczonego obszaru i odpowiada paszy stosowanej w chowie tuczników, o których mowa w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu, z uwagi na fakt, że są przedmiotem zarządzania opartego na zintegrowanym systemie konkretnej branży.

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

Poszczególne etapy produkcji „Prosciutto Toscano” – peklowanie, suszenie, natłuszczanie i dojrzewanie – muszą odbywać się w tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały region Toskanii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Wszystkie rodzaje produktu bez kości, który był uprzednio oznaczony, pokrojonego w kawałki lub plasterki, muszą być wprowadzane do obrotu po zapakowaniu w odpowiednie pojemniki lub opakowania spożywcze prawidłowo zapieczętowane. Krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano” należy przeprowadzić na koniec procesu dojrzewania na obszarze produkcji określonym w pkt 4 w celu zapewnienia przestrzegania różnych okresów dojrzewania przewidzianych w przypadku produktu krojonego w plastry oraz zachowania właściwości związanych z wilgotnością oraz wyglądem części mięsniowej i tłuszczowej plastru określonym w pkt 3.2. Możliwość przechowywania udźców przeznaczonych do krojenia w plastry lub kawałki bez kości przez czas nieokreślony w warunkach otoczenia innych niż przewidziane mogłaby spowodować rozwój właściwości niezgodnych z właściwościami uznanymi w odniesieniu do „Prosciutto Toscano”, takich jak powstanie zazwyczaj niewystępującego osadu pleśniowego, anormalny rozpad białek i w rezultacie wahania wskaźnika proteolizy lub też zjełczenie tłuszczu, które mogą spowodować powstanie zapachów i smaków innych niż zapach i smak tradycyjnie cenione przez konsumentów. Ponadto wystawienie kawałka mięsa i plastru na działanie powietrza przed pakowaniem może spowodować silne utlenienie powierzchni jadalnych połączone z brązowaniem mięsa, wysuszeniem wystawionej części zewnętrznej masy mięsniowej lub zwiótnienie mięsa w przypadku nadmiaru wilgotności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Chroniona nazwa pochodzenia „Prosciutto Toscano” musi być umieszczona na etykiecie wyraźną i nieusuwalną czcionką, jednoznacznie odróżniającą się od każdego innego napisu. Bezpośrednio po niej należy umieścić napis „Denominazione di Origine Protetta” (Chroniona Nazwa Pochodzenia) lub skrót „D.O.P.” (ChNP). Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Można jednak dodać informacje, które odnoszą się do nazwisk, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, o ile nie mają one charakteru zachwalającego i nie mogą wprowadzić konsumenta w błąd. Na udźcu może znajdować się również nazwa gospodarstwa, w którym wyhodowano tuczniki, z których powstały produkty, pod warunkiem że surowiec pochodzi z całości z danego gospodarstwa.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gospodarstwa hodowlane tuczników przeznaczonych do produkcji „Prosciutto Toscano” muszą znajdować się na obszarze następujących regionów: Lombardia, Emilia-Romania, Marche, Umbria, Lacjum i Toskania. Obróbka, krojenie w plastry i pakowanie „Prosciutto Toscano” odbywają się na tradycyjnym obszarze produkcji, który obejmuje cały obszar regionu Toskanii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki środowiskowe są bezpośrednio związane z cechami obszaru produkcji, na którym przeważają zielone doliny bogate w wodę oraz zadrzewione wzgórza, które mają decydujący wpływ na klimat i na właściwości produktu końcowego. Umiejscowioną na tym obszarze produkcję „Prosciutto Toscano” uzasadniają warunki wyznaczonego mikroobszaru: region Toskanii, ze względu na ukształtowanie terenu i cechy geograficzne, jest odpowiedni dla produkcji szynki wysokiej jakości. Nawet klimat, bardzo odmienny od klimatu regionów sąsiednich, okazuje się szczególnie dostosowany do optymalnego dojrzewania produktu. Jest to zatem klimat sprzyjający powstaniu korzystnego związku między środowiskiem a produktami typowymi dla regionu, który umożliwia powolne i zdrowe dojrzewanie produktów, takich jak wino, oliwa, ser i oczywiście szynka. W takim właśnie środowisku działalność człowieka pozwoliła opracować szczególne techniki obróbki w zakresie wykrawania lub peklowania, które są najlepiej dostosowane do cech charakterystycznych środowiska i które zachowano do dzisiaj, a które mają zasadniczy wpływ na właściwości „Prosciutto Toscano” wymienione w pkt 3.2.

5.2. Specyfika produktu

„Prosciutto Toscano” posiada aromatyczny, charakterystyczny zapach i delikatny typowy smak.

„Prosciutto Toscano” jest to szynka surowa, której dojrzewanie, od peklowania do wprowadzenia do obrotu, nie może trwać krócej niż 10 miesięcy w przypadku szynki o końcowej masie 7,5–8,5 kg ani krócej niż 12 miesięcy w przypadku szynki o masie powyżej 8,5 kg. Szynka „Prosciutto Toscano” przeznaczona do krojenia w plastry musi dojrzewać o dwa miesiące dłużej w porównaniu z powyższymi zaleceniami, tj. co najmniej 12 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi 7,5–8,5 kg, i co najmniej 14 miesięcy, jeżeli jej masa wynosi powyżej 8,5 kg.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Klimat w obszarze produkcji pozwala uzyskiwać produkty rolno-spożywcze o wysokiej wartości, sprzyjając procesowi dojrzewania szynki „Prosciutto Toscano” i wydobywając jej właściwości. Historia wielokrotnie wykazała głęboki związek między produkcją rolną i obróbką produktów a ich obszarem produkcji. Związek ten podlegał konsolidacji i umocnieniu dzięki zmieniającym się czynnikom społecznym, gospodarczym i produkcyjnym oraz doświadczeniu ludzi, które pogłębiało się w miarę upływu czasu. Jeśli chodzi o wyznaczony obszar pochodzenia surowca, to czynniki związane z położeniem geograficznym, środowiskiem naturalnym i doświadczeniem w produkcji nabytym przez sektor hodowlany są wyjątkowe i szczególnie trwałe. Na obszarze zaopatrzenia w surowiec rozwój zootechniki jest związany ze znacznym występowaniem upraw zbóż oraz z systemami przetwórstwa, które miały decydujący wpływ na szczególne ukierunkowanie produkcji na chów trzody chlewnej.

Jeśli zaś chodzi o bardziej ograniczony obszar przetwarzania, połączenie czynników środowiskowych, klimatycznych, naturalnych i ludzkich stanowi unikatową całość, która pozwoliła ujednolicić tradycyjną metodę przetwarzania, określając specyficzną technologię właściwą dla uzyskania cech charakterystycznych ChNP „Prosciutto Toscano”. Charakterystyczny smak i aromat jest związany ze specyficzną technologią przetwarzania, która od XV w. podlega przepisom przewidującym w szczególności: wykrawanie w kształcie łuku, które charakteryzuje się krojeniem w V, licząc od początku udźca, co pozwala na bardziej wydajne i rozłożone w czasie suszenie mięsa podczas peklowania; peklowanie „na sucho” przy użyciu soli, pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego; natłuszczanie, zawsze przy użyciu pieprzu i aromatów naturalnych pochodzenia roślinnego, i dojrzewanie, któremu sprzyjają warunki środowiskowe obszaru produkcji. Dzięki długiemu dojrzewaniu, podczas którego udźce wystawione są na działanie naturalnej wilgotności powietrza, połączonego ze stosowaniem, jak każda lokalna tradycja, pieprzu i substancji aromatycznych podczas solenia i natłuszczania powstaje aromatyczny zapach i delikatny smak o właściwościach typowych dla „Prosciutto Toscano”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾]

Zmieniony tekst specyfikacji jest dostępny na stronie:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa ds. polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1136/2013**z dnia 12 listopada 2013 r.****zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 540/2011 w odniesieniu do przedłużenia okresów zatwierdzenia substancji czynnych chlotianidyna, dimoksystrobina, oksamyl i petoksamid****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

(3) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 540/2011.

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

(4) Z uwagi na cel określony w art. 17 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 1107/2009, w odniesieniu do przypadków nieprzedłożenia dodatkowej dokumentacji zgodnej z przepisami rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 844/2012 nie później niż 30 miesięcy przed odpowiednią datą wygaśnięcia określoną w załączniku do niniejszego rozporządzenia, Komisja wyznaczy taką samą datę wygaśnięcia jak data obowiązująca przed niniejszym rozporządzeniem lub najwcześniejszą następną datę.

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r. dotyczące wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i uchylające dyrektywy Rady 79/117/EWG i 91/414/EWG⁽¹⁾, w szczególności jego art. 17 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W części A załącznika do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 540/2011⁽²⁾ określono substancje czynne uznane za zatwierdzone rozporządzeniem (WE) nr 1107/2009.

(5) Mając na uwadze cel art. 17 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 1107/2009, w przypadkach przyjęcia przez Komisję rozporządzenia stanowiącego o nieodnowieniu zatwierdzenia substancji czynnej wymienionej w załączniku do niniejszego rozporządzenia ze względu na brak spełnienia kryteriów zatwierdzenia, Komisja wyznaczy taką samą datę wygaśnięcia jak data obowiązująca przed niniejszym rozporządzeniem lub ustali ją na dzień wejścia w życie rozporządzenia stanowiącego o nieodnowieniu zatwierdzenia substancji czynnej, w zależności od tego, która z dat jest późniejsza.

(2) Zatwierdzenia substancji czynnych chlotianidyny, dimoksystrobiny, oksamylu i petoksamidu wygasają między dniem 31 lipca 2016 r. a dniem 30 września 2016 r. Przedłożono wnioski mające na celu odnowienie zatwierdzenia tych substancji czynnych. Ze względu na to, że do tych substancji czynnych zastosowanie mają wymogi zawarte w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 844/2012⁽³⁾, konieczne jest zapewnienie wnioskodawcom wystarczającej ilości czasu na zakończenie procedury odnowienia zgodnie z tym rozporządzeniem. W związku z powyższym zatwierdzenia tych substancji czynnych prawdopodobnie wygasną, zanim zostanie podjęta decyzja w sprawie ich odnowienia. Należy zatem przedłużyć okresy zatwierdzenia tych substancji.

(6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W części A załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 540/2011 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.⁽¹⁾ Dz.U. L 309 z 24.11.2009, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 540/2011 z dnia 25 maja 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 w odniesieniu do wykazu zatwierdzonych substancji czynnych (Dz.U. L 153 z 11.6.2011, s. 1).⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 844/2012 z dnia 18 września 2012 r. ustanawiające przepisy niezbędne do wprowadzenia w życie procedury odnowienia dotyczącej substancji czynnych, jak przewidziano w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 dotyczącym wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin (Dz.U. L 252 z 19.9.2012, s. 26).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 12 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W części A załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 540/2011 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w wierszu 116 dotyczącym oksamylu kolumna szósta „Data wygaśnięcia zatwierdzenia” datę 31 lipca 2016 r. zastępuje się datą 31 stycznia 2018 r.;
 - 2) w wierszu 121 dotyczącym chlotianidyny kolumna szósta „Data wygaśnięcia zatwierdzenia” datę 31 lipca 2016 r. zastępuje się datą 31 stycznia 2018 r.;
 - 3) w wierszu 122 dotyczącym petoksamidu kolumna szósta „Data wygaśnięcia zatwierdzenia” datę 31 lipca 2016 r. zastępuje się datą 31 stycznia 2018 r.;
 - 4) w wierszu 128 dotyczącym dimoksystrobiny kolumna szósta „Data wygaśnięcia zatwierdzenia” datę 30 września 2016 r. zastępuje się datą 31 stycznia 2018 r.
-

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1137/2013**z dnia 12 listopada 2013 r.****ustanawiające standardowe wartości 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 wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektorów owoców i warzyw oraz przetworzonych owoców i warzyw ⁽²⁾, w szczególności jego art. 136 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 przewiduje – zgodnie z wynikami wielostronnych negocjacji handlowych Rundy Urugwajskiej – kryteria, na których podstawie ustalania Komisja ustala standardowe wartości

dla przywozu z państw trzecich, w odniesieniu do produktów i okresów określonych w części A załącznika XVI do wspomnianego rozporządzenia.

- (2) Standardowa wartość w przywozie jest obliczana każdego dnia roboczego, zgodnie z art. 136 ust. 1 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 543/2011, przy uwzględnieniu podlegających zmianom danych dziennych. Niniejsze rozporządzenie powinno zatem wejść w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Standardowe wartości celne w przywozie, o których mowa w art. 136 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 543/2011, są ustalone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 12 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,

Jerzy PLEWA

Dyrektor Generalny ds. Rolnictwa i Rozwoju
Obszarów Wiejskich

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 157 z 15.6.2011, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

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

(EUR/100 kg)		
Kod CN	Kod państw trzecich ⁽¹⁾	Standardowa wartość w przywozie
0702 00 00	AL	51,8
	MA	61,9
	MK	28,7
	ZZ	47,5
0707 00 05	AL	45,1
	MK	50,7
	TR	136,4
	ZZ	77,4
0709 93 10	AL	48,7
	MA	121,9
	TR	158,8
	ZZ	109,8
0805 20 10	AU	136,9
	MA	62,6
	ZA	148,2
	ZZ	115,9
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PE	125,0
	SZ	56,1
	TR	74,2
	UY	92,8
	ZA	157,1
	ZZ	101,0
0805 50 10	TR	65,7
	ZA	74,0
	ZZ	69,9
0806 10 10	BR	248,2
	LB	239,8
	PE	322,3
	TR	166,2
	US	305,1
	ZZ	256,3
0808 10 80	BA	64,2
	NZ	132,4
	US	146,2
	ZA	164,6
0808 30 90	ZZ	126,9
	CN	65,8
	TR	131,0
	ZZ	98,4

⁽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”.

DECYZJE

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 6 listopada 2013 r.

zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych

(notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4719)

(Jedynie teksty w języku angielskim, francuskim i niderlandzkim są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/648/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 3 i art. 19 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W dniu 29 stycznia 2009 r. przedsiębiorstwo Dow AgroSciences Ltd reprezentujące przedsiębiorstw Dow AgroSciences LLC oraz przedsiębiorstwo Monsanto Europe SA reprezentujące przedsiębiorstwo Monsanto Company zwróciły się, zgodnie z art. 5 i 17 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, do właściwych organów Królestwa Niderlandów z wnioskiem o wprowadzenie do obrotu żywności, składników żywności i pasz zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON89034 × 1507 × NK603, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych („wniosek”). Wniosek obejmował ponadto wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych.

(2) Wniosek obejmuje również do wprowadzenia do obrotu produktów innych niż żywność i pasze, zawierających kukurydzę MON89034 × 1507 × NK603 lub z niej się składających, do takich samych zastosowań jak każda inna kukurydza, z wyjątkiem uprawy. Dlatego też do wniosku, zgodnie z art. 5 ust. 5 i art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, załączono dane i informacje wymagane na podstawie załączników III i IV do dyrektywy 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 marca 2001 r. w sprawie zamierzonego uwolnienia do środowiska organizmów zmodyfikowanych genetycznie i uchylającej dyrektywę Rady 90/220/EWG⁽²⁾, a także informacje i wnioski dotyczące

oceny ryzyka przeprowadzonej według zasad określonych w załączniku II do dyrektywy 2001/18/WE. Wniosek zawiera również plan monitorowania skutków dla środowiska zgodny z załącznikiem VII do dyrektywy 2001/18/WE.

(3) Rośliny upraw zmodyfikowanych genetycznie, które zawierają co najmniej dwie różne pojedyncze modyfikacje genetyczne, zwane są złożonymi modyfikacjami genetycznymi. Zbiory złożonych modyfikacji genetycznych kukurydzy wykazują szczególne cechy wynikające z biologii reprodukcyjnej kukurydzy. Jeśli na przykład uprawiany jest materiał siewny złożonej modyfikacji genetycznej kukurydzy o trzech różnych pojedynczych modyfikacjach genetycznych, to zbiory będące rezultatem takiej uprawy obejmować będą nie tylko ziarna zawierające wszystkie trzy różne modyfikacje genetyczne, ale także ziarna zawierające jedynie jedną lub dwie różne pojedyncze modyfikacje genetyczne oraz ziarna niezawierające żadnej z tych trzech pojedynczych modyfikacji genetycznych (negatywne segreganty). Zezwolenie na wprowadzenie do obrotu złożonej modyfikacji genetycznej kukurydzy powinno zatem obejmować swoim zakresem wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych takiej modyfikacji z wyjątkiem modyfikacji już dopuszczonych.

(4) Każdy rodzaj kukurydzy zmodyfikowanej genetycznie zawierającej pojedynczą modyfikację genetyczną oraz każdą kombinację pojedynczych modyfikacji genetycznych należy uznać za odrębne GMO w rozumieniu art. 3 ust. 1 i art. 15 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003. Zgodnie z art. 4 ust. 2 oraz art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 GMO do użytku spożywczego, o którym mowa w art. 3 ust. 1, ani GMO do użytku paszowego, o którym mowa w art. 15 ust. 1, nie wolno wprowadzać do obrotu, o ile nie są one objęte zezwoleniem wydanym zgodnie z tym rozporządzeniem. Należy zatem zapewnić, by wraz z udzieleniem zezwolenia na daną złożoną modyfikację genetyczną wydano zezwolenie na wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w jej skład.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 106 z 17.4.2001, s. 1.

- (5) Warunkiem koniecznym dla przeprowadzenia oceny ryzyka złożonej modyfikacji genetycznej jest ocena ryzyka pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w jej skład. Na trzy pojedyncze modyfikacje genetyczne, z których składa się kukurydza MON89034 × 1507 × NK603, wydano już zezwolenie ⁽¹⁾.
- (6) W dniu 27 września 2010 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („EFSA”) opublikował pozytywną opinię zgodnie z art. 6 i 18 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003. Opinia ta obejmuje kukurydzę MON89034 × 1507 × NK603 i jedynie te kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych, które obecne były w roślinach potomnych z populacji segregującej. EFSA uznał, że (i) kukurydza MON89034 × 1507 × NK603 jest równie bezpieczna jak jej niezmodyfikowany genetycznie odpowiednik pod względem potencjalnego wpływu na zdrowie ludzi i zwierząt lub na środowisko oraz (ii) nie ma powodów biologicznych pozwalających przypuszczać, by jakkolwiek z subkombinacji pochodzących z tej złożonej modyfikacji genetycznej w roślinach potomnych z populacji segregującej tej modyfikacji dawała powody do obaw w kontekście swojego zamierzonego zastosowania ⁽²⁾.
- (7) W dniu 10 listopada 2011 r. EFSA przyjął na wniosek Komisji oświadczenie uzupełniające swoją uprzednią opinię dotyczącą kukurydzy MON89034 × 1507 × NK603, którego celem było uwzględnienie wszystkich subkombinacji niezależnie od ich pochodzenia ⁽³⁾. Panel GMO przy EFSA uznał za mało prawdopodobne, by subkombinacje kukurydzy MON89034 × 1507 × NK603 miały negatywny wpływ na zdrowie ludzi i zwierząt lub na środowisko w kontekście zamierzonych zastosowań tej kukurydzy objętych niniejszą decyzją.
- (8) W swoich opiniach EFSA rozpatrzył wszystkie szczegółowe pytania i wątpliwości zgłaszane przez państwa członkowskie w ramach konsultacji z właściwymi organami krajowymi, przewidzianych w art. 6 ust. 4 i art. 18 ust. 4 wspomnianego rozporządzenia.
- (9) Ponadto EFSA uznał złożony przez wnioskodawców plan monitorowania skutków dla środowiska, obejmujący plan ogólnego nadzoru, za zgodny z zamierzonym zastosowaniem produktów.
- (10) Złożone modyfikacje genetyczne kukurydzy MON89034 × 1507, kukurydzy MON89034 × NK603 i kukurydzy 1507 × NK603 łączą dwie specyficzne pojedyncze modyfikacje genetyczne, z których składa się kukurydza MON89034 × 1507 × NK603. Na te złożone modyfikacje genetyczne wydano już zezwolenie ⁽⁴⁾. Pismem z dnia 13 marca 2013 r. wnioskodawcy wyjaśnili, że wniosek nie obejmuje już tych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy.
- (11) W związku z powyższym należy wydać zezwolenie.
- (12) Każdemu organizmowi zmodyfikowanemu genetycznie należy przypisać niepowtarzalny identyfikator zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 65/2004 z dnia 14 stycznia 2004 r. ustanawiającym system ustanawiania oraz przypisywania niepowtarzalnych identyfikatorów organizmom zmodyfikowanym genetycznie ⁽⁵⁾.
- (13) Według opinii EFSA nie są konieczne żadne szczególne wymagania dotyczące etykietowania żywności, składników żywności i pasz zawierających kukurydę MON89034 × 1507 × NK603, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, z wyjątkiem wymogów ustanowionych w art. 13 ust. 1 i w art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003. Aby zapewnić jednak wykorzystanie produktów w granicach zezwolenia przewidzianego w niniejszej decyzji, etykiety paszy zawierającej kukurydę MON89034 × 1507 × NK603 lub składającej się z niej oraz etykiety produktów innych niż żywność i pasza, zawierających kukurydę MON89034 × 1507 × NK603 lub składających się z niej, w odniesieniu do których złożono wniosek o zezwolenie, powinny zostać uzupełnione o wyraźne wskazanie, że danych produktów nie wolno stosować do celów uprawy.
- ⁽¹⁾ Decyzja Komisji 2009/813/WE z dnia 30 października 2009 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę MON 89034 (MON-89034-3), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 289 z 5.11.2009, s. 21); decyzja Komisji 2005/772/WE z dnia 3 listopada 2005 r. w sprawie wprowadzenia do obrotu, zgodnie z dyrektywą 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, kukurydzy (*Zea mays* L., linia hodowlana 1507) zmodyfikowanej genetycznie w celu uzyskania odporności na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera* (łuskoskrzydłe) i tolerancji na herbicyd glufosynat amonowy (Dz.U. L 291 z 5.11.2005, s. 42); decyzja Komisji 2006/197/WE z dnia 3 marca 2006 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu żywności zawierającej zmodyfikowaną kukurydę linii 1507 (DAS-Ø1507-1), składającej się z niej lub z niej wyprodukowanej oraz odnawiająca zezwolenie na wprowadzenie do obrotu paszy wyprodukowanej z takiej kukurydzy, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 70 z 9.3.2006, s. 82); decyzja Komisji 2011/365/UE z dnia 17 czerwca 2011 r. zmieniająca decyzję 2006/197/WE w odniesieniu do odnowienia zezwolenia na wprowadzenie do obrotu istniejącej paszy wyprodukowanej ze zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy linii 1507 (DAS-Ø1507-1) na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 163 z 23.6.2011, s. 52); decyzja Komisji 2004/643/WE z dnia 19 lipca 2004 r. dotycząca wprowadzania do obrotu, zgodnie z dyrektywą 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, kukurydzy (*Zea mays* L., linia NK603) zmodyfikowanej genetycznie dla odporności na glifosat (Dz.U. L 295 z 18.9.2004, s. 35); decyzja Komisji 2005/448/WE z dnia 3 marca 2005 r. zatwierdzająca wprowadzenie na rynek żywności i składników żywności pochodzących z genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy linii NK 603 jako nowej żywności lub nowych składników żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 158 z 21.6.2005, s. 20).
- ⁽²⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2009-00413>
- ⁽³⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-00169>
- ⁽⁴⁾ Decyzja wykonawcza Komisji 2013/650/UE (zob. s. 47 niniejszego Dziennika Urzędowego); decyzja Komisji 2010/420/UE z dnia 28 lipca 2010 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających zmodyfikowaną genetycznie kukurydę MON89034 × NK603 (MON-89034-3 × MON-ØØ603-6), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 197 z 29.7.2010, s. 15); decyzja Komisji 2007/703/WE z dnia 24 października 2007 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę 1507 × NK603 (DAS-Ø1507-1 × MON-ØØ603-6), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 285 z 31.10.2007, s. 47).
- ⁽⁵⁾ Dz.U. L 10 z 16.1.2004, s. 5.

- (14) W art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącego możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniającego dyrektywę 2001/18/WE⁽¹⁾ określono wymogi dotyczące etykietowania produktów zawierających GMO lub składających się z nich. Wymogi dotyczące możliwości śledzenia produktów zawierających organizmy zmodyfikowane genetycznie lub składających się z nich zawarto w art. 4 ust. 1–5, natomiast wymogi dotyczące możliwości śledzenia żywności i paszy wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie ustanowiono w art. 5 tego rozporządzenia.
- (15) Posiadacze zezwolenia powinni przedkładać coroczne sprawozdania z realizacji i wyników działań przewidzianych w planie monitorowania skutków dla środowiska. Wyniki te należy przedstawiać zgodnie z decyzją Komisji 2009/770/WE z dnia 13 października 2009 r. ustanawiającą standardowe formaty sprawozdań na potrzeby przedstawiania wyników monitorowania zamierzonego uwalniania do środowiska organizmów zmodyfikowanych genetycznie jako produktów lub w ich składzie w celu wprowadzania do obrotu, zgodnie z dyrektywą 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady⁽²⁾.
- (16) Opinie wydane przez EFSA nie uzasadniają nałożenia specjalnych warunków lub ograniczeń na wprowadzanie do obrotu lub specjalnych warunków lub ograniczeń dotyczących wykorzystania produktu i obchodzenia się z nim, w tym wymagań monitorowania po wprowadzeniu do obrotu z przeznaczeniem na żywność i pasze, czy też specjalnych warunków dotyczących ochrony poszczególnych ekosystemów/środowiska naturalnego lub poszczególnych obszarów geograficznych, przewidzianych w art. 6 ust. 5 lit. e) oraz art. 18 ust. 5 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.
- (17) Wszelkie stosowne informacje dotyczące zezwolenia na te produkty powinny zostać wprowadzone do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.
- (18) Niniejszą decyzję należy przekazać stronom Protokołu kartageńskiego o bezpieczeństwie biologicznym do Konwencji o różnorodności biologicznej za pośrednictwem Systemu Wymiany Informacji o Bezpieczeństwie Biologicznym, zgodnie z art. 9 ust. 1 i art. 15 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1946/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 lipca 2003 r. w sprawie transgranicznego przemieszczania organizmów genetycznie zmodyfikowanych⁽³⁾.
- (19) Niniejszą decyzją udziela się zezwolenia na wprowadzenie do obrotu produktów zgodnie z zakresem wniosku. Niniejsza decyzja nie obejmuje jednak pojedynczych modyfikacji genetycznych oraz tych kombinacji pojedynczych modyfikacji genetycznych, które
- dopuszczono decyzjami Komisji 2009/813/WE, 2005/772/WE, 2006/197/WE, 2011/365/UE, 2004/643/WE, 2005/448/WE, 2010/420/UE, 2007/703/WE oraz decyzja wykonawcza 2013/650/UE. Podmioty powinny zatem zwrócić uwagę na fakt, że zgodnie z art. 4 ust. 2 lub art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 wszystkie GMO (pojedyncze modyfikacje genetyczne oraz kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych), z których składają się zbiory MON89034 × 1507 × NK603, muszą być przedmiotem zezwolenia, jeśli zbiory te mają być wprowadzone do obrotu. Jeśli zezwolenie na jeden z GMO wchodzących w skład zbiorów MON89034 × 1507 × NK603 wygasa, a nie przedłożono wniosku o odnowienie, lub jeśli zezwolenie zawieszono lub cofnięto, nie wolno wprowadzać produktów z tych zbiorów do obrotu.
- (20) Przeprowadzono konsultacje z wnioskodawcami w sprawie środków przewidzianych w niniejszej decyzji.
- (21) Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt nie wydał opinii w terminie ustalonym przez przewodniczącego Komitetu. Uznano, że niezbędny jest akt wykonawczy, i przewodniczący przedłożył komitetowi odwoławczemu projekt aktu wykonawczego do dalszego rozpatrzenia. Komitet odwoławczy nie wydał opinii,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Organizm zmodyfikowany genetycznie i niepowtarzalny identyfikator

Zmodyfikowana genetycznie kukurydza (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × NK603, określona w lit. b) załącznika do niniejszej decyzji, otrzymuje niepowtarzalny identyfikator MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, jak przewidziano w rozporządzeniu (WE) nr 65/2004.

Artykuł 2

Zezwolenie

Niniejszym udziela się zezwolenia na wprowadzanie do obrotu, do celów art. 4 ust. 2 i art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej decyzji, następujących produktów:

- żywności i składników żywności zawierających kukurydzę MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych;
- pasz zawierających kukurydzę MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych;
- kukurydzy MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6 w produktach składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, do wszelkich zastosowań innych niż zastosowania wymienione w lit. a) i b) z wyjątkiem uprawy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 24.

⁽²⁾ Dz.U. L 275 z 21.10.2009, s. 9.

⁽³⁾ Dz.U. L 287 z 5.11.2003, s. 1.

Artykuł 3**Etykietowanie**

1. Zgodnie z wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 i art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 oraz w art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.

2. Na etykietach i w dokumentach dołączonych do produktów zawierających kukurydzę MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 lub składających się z niej, z wyjątkiem produktów, o których mowa w art. 2 lit. a), zamieszcza się zwrot „nieprzeznaczone do uprawy”.

Artykuł 4**Monitorowanie skutków dla środowiska**

1. Posiadacze zezwolenia zapewniają wprowadzenie i realizację planu monitorowania skutków dla środowiska, określonego w lit. h) załącznika.

2. Posiadacze zezwolenia składają Komisji coroczne sprawozdania z realizacji i wyników działań przewidzianych w planie monitorowania, zgodnie z decyzją 2009/770/WE.

Artykuł 5**Rejestr wspólnotowy**

Informacje zawarte w załączniku do niniejszej decyzji wprowadza się do unijnego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z art. 28 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Artykuł 6**Posiadacze zezwolenia**

1. Posiadaczami zezwoleń są:

a) Dow AgroSciences Ltd, Zjednoczone Królestwo, reprezentujący DowAgroSciences LLC, Stany Zjednoczone Ameryki; oraz

b) Monsanto Europe S. A., Belgia, reprezentujący Monsanto Company, Stany Zjednoczone Ameryki.

2. Obaj posiadacze zezwolenia są zobowiązani do wypełniania obowiązków posiadaczy zezwoleń określonych w niniejszej decyzji i w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003.

Artykuł 7**Okres ważności**

Niniejszą decyzję stosuje się przez 10 lat od daty jej notyfikacji.

Artykuł 8**Adresaci**

Niniejsza decyzja skierowana jest do:

a) Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Zjednoczone Królestwo; oraz

b) Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, B-1150 Brussels, Belgia.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

a) **Wnioskodawcy i posiadacze zezwolenia**

Nazwa: Dow AgroSciences Ltd.

Adres: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Zjednoczone Królestwo

w imieniu Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Stany Zjednoczone Ameryki oraz

Nazwa: Monsanto Europe S.A.

Adres: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Brussels, Belgia

w imieniu Monsanto Company - 800 N. Lindbergh Boulevard - St. Louis, Missouri 63167, Stany Zjednoczone Ameryki.

b) **Opis i specyfikacja produktów**

- 1) żywność i składniki żywności zawierające kukurydzę MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, składające się z niej lub z niej wyprodukowane;
- 2) pasze zawierające kukurydzę MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, składające się z niej lub z niej wyprodukowane;
- 3) kukurydza MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 w produktach zawierających ją lub składających się z niej, do wszelkich zastosowań innych niż zastosowania wymienione w pkt 1 i 2 z wyjątkiem uprawy.

Zmodyfikowana genetycznie kukurydza MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, zgodnie z opisem we wniosku, jest otrzymywana w drodze krzyżowania kukurydzy zawierającej modyfikacje MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 oraz MON-ØØ6Ø3-6 i wykazuje ekspresję białek Cry1 A.105, Cry2Ab2, Cry1F nadających odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera* (motyle), białka CP4 EPSPS nadającego tolerancję na herbicyd glifosat oraz białka PAT nadającego tolerancję na herbicyd glufosynat amonowy.

c) **Etykietowanie**

- 1) Zgodnie z wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 i art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 oraz w art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003, „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.
- 2) Na etykietach i w dokumentach dołączonych do produktów zawierających kukurydzę MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 lub składających się z niej, z wyjątkiem produktów, o których mowa w art. 2 lit. a), zamieszcza się zwrot „nieprzeznaczone do uprawy”.

d) **Metoda wykrywania**

- Metody ilościowe specyficzne dla modyfikacji w czasie rzeczywistym, oparte na technice PCR, stosowane do ilościowego wykrywania zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 oraz MON-ØØ6Ø3-6, walidowane przy wykorzystaniu pojedynczych modyfikacji i weryfikowane na kukurydzy MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6,
- metoda ekstrakcji DNA walidowana na mielonym materiale siewnym kukurydzy przez laboratorium referencyjne Unii Europejskiej ustanowione na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, opublikowana pod adresem <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>
- materiał referencyjny: ERM®-BF418 (dla DAS-Ø15Ø7-1) oraz ERM®-BF415 (dla MON-ØØ6Ø3-6), dostępny za pośrednictwem strony internetowej Instytutu Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM) Wspólnego Centrum Badawczego (JRC) Komisji Europejskiej pod adresem: <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue> oraz AOCS 0906-E i AOCS 0406-A (dla MON-89Ø34-3) dostępny za pośrednictwem strony internetowej American Oil Chemists Society pod adresem: <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) **Niepowtarzalny identyfikator**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

f) **Informacje wymagane zgodnie z załącznikiem II do Protokołu kartageńskiego o bezpieczeństwie biologicznym do Konwencji o różnorodności biologicznej**

Identyfikator zapisu Systemu Wymiany Informacji o Bezpieczeństwie Biologicznym: zob. [to be completed when notified].

g) **Warunki lub ograniczenia dotyczące wprowadzania produktów do obrotu, ich stosowania lub obchodzenia się z nimi**

Brak.

h) Plan monitorowania

Plan monitorowania skutków dla środowiska zgodny z załącznikiem VII do dyrektywy 2001/18/WE.

[Odsyłacz: *plan opublikowany w internecie*]

i) Wymogi dotyczące monitorowania stosowania żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi po jej wprowadzeniu do obrotu

Brak.

Uwaga: z czasem odsyłacze do odpowiednich dokumentów mogą wymagać aktualizacji. Zmiany te będą udostępnione publicznie w postaci aktualizacji wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 6 listopada 2013 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, pyłku wyprodukowanego z kukurydzy MON 810 (MON-ØØ81Ø-6)***(notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4743)***(Jedynie teksty w języku francuskim i niderlandzkim są autentyczne)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)****(2013/649/UE)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 12 marca 2012 r. przedsiębiorstwo Monsanto Europe S.A zwróciło się, zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, do właściwego organu Niderlandów z wnioskiem o wprowadzenie do obrotu pyłku wyprodukowanego z kukurydzy MON 810 stanowiącego żywność lub składnik żywności bądź wchodzącego w skład żywności lub składnika żywności („wniosek”).
- (2) W dniu 19 grudnia 2012 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydał pozytywną opinię zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003. Stwierdził on, że genetycznie zmodyfikowana kukurydza MON 810 nie stanowi dodatkowego zagrożenia dla zdrowia w razie zastąpienia pyłku z kukurydzy niezmodyfikowanej genetycznie pyłkiem MON 810 w żywności lub jako żywność.
- (3) W swej opinii EFSA uwzględniła wszystkie szczegółowe pytania i wątpliwości zgłoszone przez państwa członkowskie w ramach konsultacji właściwych organów krajowych.
- (4) W związku z powyższym należy wydać zezwolenie na wprowadzenie do obrotu pyłku wyprodukowanego z kukurydzy MON 810 stanowiącego żywność lub składnik żywności bądź wchodzącego w skład żywności lub składnika żywności.
- (5) Każdemu organizmowi zmodyfikowanemu genetycznie (zwanemu dalej „GMO”) należy przypisać niepowtarzalny identyfikator zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 65/2004 z dnia 14 stycznia 2004 r. ustanawiającym system ustanawiania oraz przypisywania niepowtarzalnych identyfikatorów organizmom zmodyfikowanym genetycznie⁽²⁾.
- (6) Według opinii EFSA nie są konieczne żadne szczegółowe wymagania dotyczące etykietowania żywności i składników żywności zawierających pyłek kukurydzy MON

810, z wyjątkiem wymogów ustanowionych w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

- (7) W art. 5 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącego możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniającego dyrektywę 2001/18/WE⁽³⁾ określono wymogi dotyczące możliwości śledzenia produktów wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Wszelkie stosowne informacje dotyczące zezwolenia na te produkty powinny zostać wprowadzone do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.
- (8) Przeprowadzono konsultacje z wnioskodawcą w sprawie środków przewidzianych w niniejszej decyzji.
- (9) Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt nie wydał opinii w terminie ustalonym przez przewodniczącego Komitetu. Uznano, że niezbędny jest akt wykonawczy, i przewodniczący przedłożył komitetowi odwoławczemu projekt aktu wykonawczego do dalszego rozpatrzenia. Komitet odwoławczy nie wydał opinii,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1**Organizm zmodyfikowany genetycznie i niepowtarzalny identyfikator**

Genetycznie zmodyfikowana kukurydza (*Zea mays* L.) MON 810, określona w lit. b) załącznika do niniejszej decyzji, otrzymuje niepowtarzalny identyfikator MON-ØØ81Ø-6, jak określono w rozporządzeniu (WE) nr 65/2004.

Artykuł 2**Zezwolenie**

Niniejszym zezwala się na wprowadzanie do obrotu pyłku wyprodukowanego z kukurydzy MON 810 stanowiącego żywność lub składnik żywności bądź wchodzącego w skład żywności lub składnika żywności, do celów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej decyzji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 10 z 16.1.2004, s. 5.⁽³⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 24.

Artykuł 3**Etykietowanie**

Zgodnie z wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.

Artykuł 4**Rejestr wspólnotowy**

Informacje zawarte w załączniku do niniejszej decyzji wprowadza się do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z art. 28 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Artykuł 5**Posiadacz zezwolenia**

Posiadaczem zezwolenia jest przedsiębiorstwo Monsanto Europe SA – Belgia, reprezentujące Monsanto Company – Stany Zjednoczone Ameryki.

Artykuł 6**Okres ważności**

Niniejszą decyzję stosuje się przez 10 lat od daty jej notyfikacji.

Artykuł 7**Adresat**

Niniejsza decyzja skierowana jest do przedsiębiorstwa Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles/Brussel – BELGIQUE/BELGIË.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

a) **Wnioskodawca i posiadacz zezwolenia**

Nazwa: Monsanto Europe S.A.

Adres: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles/Brussel – BELGIQUE/BELGIË

W imieniu Monsanto Company, Stany Zjednoczone Ameryki.

b) **Opis i specyfikacja produktów**

Pylek wyprodukowany z kukurydzy MON-ØØ81Ø-6 stanowiący żywność lub składnik żywności bądź wchodzący w skład żywności lub składnika żywności.

Zmodyfikowana genetycznie kukurydza MON-ØØ81Ø-6, zgodna z opisem we wniosku, wykazuje ekspresję białka Cry1Ab nadającego odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera*.

c) **Etykietowanie**

Zgodnie ze szczegółowymi wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.

d) **Metoda wykrywania**

— Specyficzna dla kukurydzy MON-ØØ81Ø-6 technika ilościowego oznaczania metodą PCR w czasie rzeczywistym.

— Walidacja przy wykorzystaniu zmielonych nasion kukurydzy (certyfikowany materiał odniesienia [CRM IRMM-413]), zawierających mieszaninę genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy MON 810 i kukurydzy konwencjonalnej, przeprowadzona przez Federalny Instytut ds. Oceny Ryzyka (BfR) we współpracy z Amerykańskim Stowarzyszeniem Chemików Zbożowych (American Association of Cereal Chemists – AACC), Wspólnym Centrum Badawczym (JRC), Komisją Europejską (KE), Instytutem Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM), Instytutem Zdrowia i Ochrony Konsumentów (IHCP) oraz GeneScan w Berlinie, opublikowana na stronie internetowej

http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/summaries/Mon810_validation_report.pdf

Materiał referencyjny: ERM-BF413k, dostępny za pośrednictwem strony internetowej Instytutu Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM) Wspólnego Centrum Badawczego (JRC) Komisji Europejskiej pod adresem:

http://www.irmm.jrc.be/html/reference_materials_catalogue/index.htm

e) **Niepowtarzalny identyfikator**

MON-ØØ81Ø-6

f) **Informacje wymagane zgodnie z załącznikiem II do Protokołu kartageńskiego o bezpieczeństwie biologicznym do Konwencji o różnorodności biologicznej**

Brak.

g) **Warunki lub ograniczenia dotyczące wprowadzania produktów do obrotu, ich stosowania lub obchodzenia się z nimi**

Brak.

h) **Plan monitorowania**

Brak.

i) **Wymogi dotyczące monitorowania stosowania żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi po jej wprowadzeniu do obrotu**

Brak.

Uwaga: z czasem odsyłacze do odpowiednich dokumentów mogą wymagać aktualizacji. Zmiany te będą udostępnione publicznie w postaci aktualizacji wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 6 listopada 2013 r.

zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7) składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, czterech pokrewnych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy łączących trzy różne pojedyncze modyfikacje genetyczne (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7)) oraz czterech pokrewnych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy łączących dwie różne pojedyncze modyfikacje (MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7))

(notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4755)

(Jedynie teksty w języku angielskim, francuskim i niderlandzkim są autentyczne)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/650/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 3 i art. 19 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 24 października 2008 r. przedsiębiorstwo Dow AgroSciences Ltd reprezentujące przedsiębiorstwo Dow AgroSciences LLC oraz przedsiębiorstwo Monsanto Europe SA reprezentujące przedsiębiorstwo Monsanto Company zwróciły się, zgodnie z art. 5 i 17 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, do właściwych organów Republiki Czeskiej z wnioskiem o wprowadzenie do obrotu żywności, składników żywności oraz pasz zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych („wniosek”). Wniosek obejmował ponadto wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w skład kukurydzy MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122.
- (2) Wniosek obejmował również wprowadzenie do obrotu produktów innych niż żywność i pasza, zawierających rzeczony rodzaj genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy lub z nich się składających, do takich samych zastosowań jak każda inna kukurydza, z wyjątkiem uprawy. Dlatego też do wniosku, zgodnie z art. 5 ust. 5 i art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, załączono dane i informacje wymagane na podstawie załączników III i IV do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2001/18/WE z dnia 12 marca 2001 r. w sprawie zamierzonego uwalniania do środowiska organizmów zmodyfikowanych genetycznie i uchylającej dyrektywę Rady 90/220/EWG⁽²⁾, a także informacje i wnioski dotyczące

oceny ryzyka przeprowadzonej według zasad określonych w załączniku II do dyrektywy 2001/18/WE. Wniosek zawiera również plan monitorowania skutków dla środowiska zgodny z załącznikiem VII do dyrektywy 2001/18/WE.

- (3) Rośliny upraw zmodyfikowanych genetycznie, które zawierają co najmniej dwie różne pojedyncze modyfikacje genetyczne, zwane są złożonymi modyfikacjami genetycznymi. Zbiory złożonych modyfikacji genetycznych kukurydzy wykazują szczególne cechy wynikające z biologii reprodukcyjnej kukurydzy. Jeśli na przykład uprawiany jest materiał siewny złożonej modyfikacji genetycznej kukurydzy o czterech różnych pojedynczych modyfikacjach genetycznych, to zbiory będące rezultatem takiej uprawy obejmować będą nie tylko ziarna zawierające wszystkie cztery różne modyfikacje genetyczne, ale także ziarna zawierające jedynie jedną, dwie lub trzy różne pojedyncze modyfikacje genetyczne oraz ziarna niezawierające żadnej z tych czterech pojedynczych modyfikacji genetycznych (negatywne segreganty).
- (4) Każdy rodzaj kukurydzy zmodyfikowanej genetycznie zawierającej pojedynczą modyfikację genetyczną oraz każdą kombinację pojedynczych modyfikacji genetycznych należy uznać za odrębne GMO w rozumieniu art. 3 ust. 1 i art. 15 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003. Zgodnie z art. 4 ust. 2 oraz art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 GMO do użytku spożywczego, o którym mowa w art. 3 ust. 1, ani GMO do użytku paszowego, o którym mowa w art. 15 ust. 1, nie wolno wprowadzać do obrotu, o ile nie są one objęte zezwoleniem wydanym zgodnie z tym rozporządzeniem. Należy zatem zapewnić, by wraz z udzieleniem zezwolenia na daną złożoną modyfikację genetyczną wydano zezwolenie na wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w jej skład.
- (5) Warunkiem koniecznym dla przeprowadzenia oceny ryzyka złożonej modyfikacji genetycznej jest ocena

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 106 z 17.4.2001, s. 1.

ryzyka pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w jej skład. Na cztery pojedyncze modyfikacje genetyczne, z których składa się kukurydza MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, wydano już zezwolenie ⁽¹⁾.

- (6) W dniu 27 września 2010 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („EFSA”) opublikował pozytywną opinię zgodnie z art. 6 i 18 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 ⁽²⁾. Opinia ta obejmuje kukurydzę MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 i jedynie te kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych, które obecne były w odmiennych roślinach potomnych. EFSA uznał, że (i) kukurydza MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 jest równie bezpieczna, jak jej niezmodyfikowany genetycznie odpowiednik pod względem potencjalnego wpływu na zdrowie ludzi i zwierząt lub na środowisko; oraz (ii) nie ma powodów biologicznych pozwalających przypuszczać, by jakiegokolwiek z subkombinacji pochodzących z tej złożonej modyfikacji genetycznej w odmiennych roślinach potomnych tej modyfikacji dawała powody do obaw w kontekście swojego zamierzonego zastosowania.
- (7) W dniu 10 listopada 2011 r. EFSA uzupełnił na wniosek Komisji swoją uprzednią opinię w celu objęcia wszystkich kombinacji pojedynczych modyfikacji genetycznych niezależnie od ich pochodzenia. Panel GMO przy EFSA uznał za mało prawdopodobne, by jakiegokolwiek kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych MON89034, 1507, MON88017 oraz 59122 miały

negatywny wpływ na zdrowie ludzi i zwierząt lub na środowisko w kontekście ich zamierzonych zastosowań ⁽³⁾.

- (8) W swoich opiniach EFSA rozpatrzył wszystkie szczegółowe pytania i wątpliwości zgłaszane przez państwa członkowskie w ramach konsultacji z właściwymi organami krajowymi, przewidzianych w art. 6 ust. 4 i art. 18 ust. 4 wspomnianego rozporządzenia.
- (9) Ponadto EFSA uznał złożony przez wnioskodawców plan monitorowania skutków dla środowiska, obejmujący plan ogólnego nadzoru, za zgodny z zamierzonymi zastosowaniami objętymi niniejszą decyzją.
- (10) Złożone modyfikacje genetyczne kukurydzy MON89034 × MON88017 i kukurydzy 1507 × 59122 łączą dwie specyficzne pojedyncze modyfikacje genetyczne składające się na kukurydę MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122. Na te złożone modyfikacje genetyczne wydano już zezwolenie ⁽⁴⁾. Pismem z dnia 13 marca 2013 r. wnioskodawcy wyjaśnili, że wniosek nie obejmuje już tych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy.
- (11) W związku z powyższym należy wydać zezwolenie.
- (12) Każdemu organizmowi zmodyfikowanemu genetycznie należy przypisać niepowtarzalny identyfikator zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 65/2004 z dnia 14 stycznia 2004 r. ustanawiającym system ustanawiania oraz przypisywania niepowtarzalnych identyfikatorów organizmom zmodyfikowanym genetycznie ⁽⁵⁾.
- (13) Według opinii EFSA nie są konieczne żadne szczególne wymagania dotyczące etykietowania żywności, składników żywności i pasz zawierających kukurydzę MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, z wyjątkiem wymogów ustanowionych w art. 13 ust. 1 i w art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, w tym wszystkie możliwe kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych wchodzących w skład kukurydzy. Aby zapewnić jednak wykorzystanie produktów w granicach zezwolenia przewidzianego w niniejszej decyzji, etykiety paszy zawierającej organizmy genetycznie zmodyfikowane lub składającej się z nich oraz etykiety produktów innych niż żywność i pasza, zawierających organizmy genetycznie zmodyfikowane lub składających się z nich, w odniesieniu do których złożono wniosek o zezwolenie, powinny zostać uzupełnione o wyraźne wskazanie, że danych produktów nie wolno stosować do celów uprawy.

⁽¹⁾ Decyzja Komisji 2009/813/WE z dnia 30 października 2009 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę MON89034 (MON-89034-3), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 289 z 5.11.2009, s. 21); decyzja Komisji 2005/772/WE z dnia 3 listopada 2005 r. w sprawie wprowadzenia do obrotu, zgodnie z dyrektywą 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, kukurydzy (*Zea mays* L., linia hodowlana 1507) zmodyfikowanej genetycznie w celu uzyskania odporności na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera* (łuskoskrzydłe) i tolerancji na herbicyd glufosynat amonowy (Dz.U. L 291 z 5.11.2005, s. 42); decyzja Komisji 2006/197/WE z dnia 3 marca 2006 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu żywności zawierającej zmodyfikowaną genetycznie kukurydę linii 1507 (DAS-01507-1), składającej się z niej lub z niej wyprodukowanej oraz odnawiająca zezwolenie na wprowadzenie do obrotu paszy wyprodukowanej z takiej kukurydzy, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 70 z 9.3.2006, s. 82); decyzja Komisji 2011/365/UE z dnia 17 czerwca 2011 r. zmieniająca decyzję 2006/197/WE w odniesieniu do odnowienia zezwolenia na wprowadzenie do obrotu istniejącej paszy wyprodukowanej ze zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy linii 1507 (DAS-01507-1) na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 163 z 23.6.2011, s. 52); decyzja Komisji 2009/814/WE z dnia 30 października 2009 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę MON 88017 (MON-88017-3), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 289 z 5.11.2009, s. 25); decyzja Komisji 2007/702/WE z dnia 24 października 2007 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę 59122 (DAS-59122-7), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 285 z 31.10.2007, s. 42).

⁽²⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2008-764>

⁽³⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-01132>

⁽⁴⁾ Decyzja Komisji 2011/366/UE z dnia 17 czerwca 2011 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę MON 89034 × MON 88017 (MON-89034-3 × MON-88017-3), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych (Dz.U. L 163 z 23.6.2011, s. 55); decyzja Komisji 2010/432/UE z dnia 28 lipca 2010 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydę 1507 × 59122 (DAS-01507-1 × DAS-59122-7), składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, Dz.U. L 202 z 4.8.2010, s. 11.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 10 z 16.1.2004, s. 5.

- (14) W art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącego możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniającego dyrektywę 2001/18/WE⁽¹⁾ określono wymogi dotyczące etykietowania produktów zawierających GMO lub składających się z nich. Wymogi dotyczące możliwości śledzenia produktów zawierających organizmy zmodyfikowane genetycznie lub składających się z nich zawarto w art. 4 ust. 1–5, natomiast wymogi dotyczące możliwości śledzenia żywności i paszy wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie ustanowiono w art. 5 tego rozporządzenia.
- (15) Posiadacze zezwolenia powinni składać coroczne sprawozdania z realizacji i wyników działań przewidzianych w planie monitorowania skutków dla środowiska. Wyniki te należy przedstawiać zgodnie z decyzją Komisji 2009/770/WE z dnia 13 października 2009 r. ustanawiającą standardowe formaty sprawozdań na potrzeby przedstawiania wyników monitorowania zamierzonego uwalniania do środowiska organizmów zmodyfikowanych genetycznie jako produktów lub w ich składzie w celu wprowadzania do obrotu, zgodnie z dyrektywą 2001/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady⁽²⁾.
- (16) Opinie wydane przez EFSA nie uzasadniają nałożenia specjalnych warunków lub ograniczeń na wprowadzanie do obrotu lub specjalnych warunków lub ograniczeń dotyczących wykorzystania produktu i obchodzenia się z nim, w tym wymagań monitorowania po wprowadzeniu do obrotu z przeznaczeniem na żywność i pasze, czy też specjalnych warunków dotyczących ochrony poszczególnych ekosystemów/środowiska naturalnego lub poszczególnych obszarów geograficznych, przewidzianych w art. 6 ust. 5 lit. e) oraz art. 18 ust. 5 lit. e) rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.
- (17) Wszelkie stosowne informacje dotyczące zezwolenia na te produkty powinny zostać wprowadzone do wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.
- (18) Niniejszą decyzję należy przekazać stronom Protokołu kartageńskiego o bezpieczeństwie biologicznym do Konwencji o różnorodności biologicznej za pośrednictwem Systemu Wymiany Informacji o Bezpieczeństwie Biologicznym, zgodnie z art. 9 ust. 1 i art. 15 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1946/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 lipca 2003 r. w sprawie transgranicznego przemieszczania organizmów genetycznie zmodyfikowanych⁽³⁾.
- (19) Niniejszą decyzją udziela się zezwolenia na wprowadzenie do obrotu produktów zgodnie z zakresem wniosku. Niniejsza decyzja nie obejmuje jednak pojedynczych modyfikacji genetycznych oraz tych kombinacji pojedynczych modyfikacji genetycznych, które dopuszczono decyzjami 2005/772/WE, 2006/197/WE, 2007/702/WE, 2009/813/WE, 2009/814/WE, 2010/432/UE, 2011/365/UE i 2011/366/UE. Podmioty
- powinny zatem zwrócić uwagę na fakt, że zgodnie z art. 4 ust. 2 lub art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 wszystkie GMO (pojedyncze modyfikacje genetyczne oraz kombinacje pojedynczych modyfikacji genetycznych) wchodzące w skład zbiorów kukurydzy MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 lub zbiorów jednej z pozostałych złożonych modyfikacji genetycznych objętych niniejszą decyzją, muszą być przedmiotem zezwolenia, jeśli zbiory te mają być wprowadzone do obrotu. Jeśli zezwolenie na jeden z GMO wchodzących w skład zbiorów kukurydzy MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 lub zbiorów jednej z pozostałych złożonych modyfikacji genetycznych objętych niniejszą decyzją wygasa, a nie przedłożono wniosku o odnowienie, lub jeśli zezwolenie zawieszono lub cofnięto, nie wolno wprowadzać produktów z tych zbiorów do obrotu.
- (20) Przeprowadzono konsultacje z wnioskodawcami w sprawie środków przewidzianych w niniejszej decyzji.
- (21) Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt nie wydał opinii w terminie ustalonym przez przewodniczącego Komitetu. Uznano, że niezbędny jest akt wykonawczy, i przewodniczący przedłożył komitetowi odwoławczemu projekt aktu wykonawczego do dalszego rozpatrzenia. Komitet odwoławczy nie wydał opinii,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Organizm zmodyfikowany genetycznie i niepowtarzalny identyfikatory

Jak przewidziano w rozporządzeniu (WE) nr 65/2004, przypisuje się następujące niepowtarzalne identyfikatory:

- a) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017 × 59122:
- niepowtarzalny identyfikator MON-89034-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;
- b) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017:
- niepowtarzalny identyfikator MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;
- c) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507 × 59122:
- niepowtarzalny identyfikator MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7;
- d) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 89034 × MON88017 × 59122:
- niepowtarzalny identyfikator MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;
- e) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) 1507 × MON 88017 × 59122:
- niepowtarzalny identyfikator DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 24.

⁽²⁾ Dz.U. L 275 z 21.10.2009, s. 9.

⁽³⁾ Dz.U. L 287 z 5.11.2003, s. 1.

- f) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507:

niepowtarzalny identyfikator MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

- g) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 89034 × 59122:

niepowtarzalny identyfikator MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

- h) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 1507 × MON 88017:

niepowtarzalny identyfikator DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

- i) dla genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) MON 88017 × 59122:

niepowtarzalny identyfikator MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

Te rodzaje genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (*Zea mays* L.) określono w lit. b) załącznika do niniejszej decyzji.

Artykuł 2

Zezwolenie

Niniejszym udziela się zezwolenia na wprowadzanie do obrotu, do celów art. 4 ust. 2 i art. 16 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej decyzji, następujących produktów:

- żywności i składników żywności zawierających GMO określone przypisanym do niego niepowtarzalnym identyfikatorem, o którym mowa w art. 1, składających się z takiego GMO lub z niego wyprodukowanych;
- paszy zawierającej GMO określone przypisanym do niego niepowtarzalnym identyfikatorem, o którym mowa w art. 1, składającej się z takiego GMO lub z niego wyprodukowanej;
- GMO określonego przypisanym do niego niepowtarzalnym identyfikatorem, o którym mowa w art. 1, w produktach zawierających takie GMO lub składających się z niego, do wszelkich zastosowań innych niż zastosowania wymienione w lit. a) i b) z wyjątkiem uprawy.

Artykuł 3

Etykietowanie

1. Zgodnie z wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 i art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 oraz w art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.

2. Na etykietach i w dokumentach dołączonych do produktów zawierających GMO określone przypisanym do niego niepowtarzalnym identyfikatorem, o którym mowa w art. 1, lub składających się z niego, z wyjątkiem produktów,

o których mowa w art. 2 lit. a), zamieszcza się zwrot „nieprzeznaczone do uprawy”.

Artykuł 4

Monitorowanie skutków dla środowiska

- Posiadacze zezwolenia zapewniają wprowadzenie i realizację planu monitorowania skutków dla środowiska, określonego w lit. h) załącznika.
- Posiadacze zezwolenia składają Komisji coroczne sprawozdania z realizacji i wyników działań przewidzianych w planie monitorowania, zgodnie z decyzją 2009/770/WE.

Artykuł 5

Rejestr wspólnotowy

Informacje zawarte w załączniku do niniejszej decyzji wprowadza się do unijnego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy zgodnie z art. 28 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003.

Artykuł 6

Posiadacze zezwolenia

- Posiadaczami zezwoleń są:
 - Dow AgroSciences Ltd, Zjednoczone Królestwo, reprezentujący Dow AgroSciences LLC, Stany Zjednoczone Ameryki; oraz
 - Monsanto Europe S. A., Belgia, reprezentujący Monsanto Company, Stany Zjednoczone Ameryki.
- Obaj posiadacze zezwolenia są zobowiązani do wypełniania obowiązków posiadaczy zezwoleń określonych w niniejszej decyzji i w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003.

Artykuł 7

Okres ważności

Niniejszą decyzję stosuje się przez 10 lat od daty jej notyfikacji.

Artykuł 8

Adresaci

Niniejsza decyzja skierowana jest do:

- Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Zjednoczone Królestwo; oraz
- Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Brussels, Belgia.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

a) Wnioskodawcy i posiadacze zezwolenia

Nazwa: Dow AgroSciences Ltd.

Adres: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Zjednoczone Królestwo

w imieniu Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Stany Zjednoczone Ameryki oraz

Nazwa: Monsanto Europe S.A.

Adres: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles, Belgia

w imieniu Monsanto Company – 800 N. Lindbergh Boulevard – St. Louis, Missouri 63167, Stany Zjednoczone Ameryki.

b) Opis i specyfikacja produktów

- 1) żywność i składniki żywności zawierające genetycznie zmodyfikowane rodzaje kukurydzy (*Zea mays* L.) określone w lit. e), składające się z takiej kukurydzy lub z niej wyprodukowane;
- 2) pasza zawierająca genetycznie zmodyfikowane rodzaje kukurydzy (*Zea mays* L.) określone w lit. e), składająca się z takiej kukurydzy lub z niej wyprodukowane;
- 3) genetycznie zmodyfikowane rodzaje kukurydzy (*Zea mays* L.) określone w lit. e), w produktach zawierających takie GMO lub składających się z niego, do wszelkich zastosowań innych niż zastosowania wymienione w pkt 1 i 2 z wyjątkiem uprawy.

Kukurydza MON-89Ø34-3 wykazuje ekspresję białek Cry1 A.105 i Cry2Ab2 nadających odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera*.

Kukurydza DAS-Ø15Ø7-1 wykazuje ekspresję białka Cry1F nadającego odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera* oraz białka PAT nadającego tolerancję na herbicyd glufosynat amonowy.

Kukurydza MON-88Ø17-3 wykazuje ekspresję białka Cry3Bb1 nadającego odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Coleoptera* oraz białka CP4 EPSPS nadającego tolerancję na herbicyd glifosfat.

Kukurydza DAS-59122-7 wykazuje ekspresję białek Cry34Ab1 i Cry35Ab1 nadających odporność na niektóre szkodniki z rzędu *Lepidoptera* oraz białka PAT nadającego tolerancję na herbicyd glufosynat amonowy.

c) Etykietowanie

- 1) Zgodnie z wymogami dotyczącymi etykietowania, określonymi w art. 13 ust. 1 i art. 25 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 oraz w art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003, „nazwą organizmu” jest „kukurydza”.
- 2) Na etykietach i w dokumentach dołączonych do produktów zawierających rodzaje kukurydzy określone w lit. e) lub składających się z nich, z wyjątkiem produktów, o których mowa w art. 2 lit. a), zamieszcza się zwrot „nieprzeznaczone do uprawy”.

d) Metody wykrywania

- Metody ilościowe specyficzne dla modyfikacji w czasie rzeczywistym, oparte na technice PCR, stosowane do ilościowego wykrywania zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1, MON-88Ø17-3 i DAS-59122-7; metody wykrywania walidowane przy wykorzystaniu modyfikacji jednocechowych i weryfikowane na kukurydzy MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7 cechowałyby się jednakową skutecznością w odniesieniu do poszczególnych GMO określonych w lit. e),
- metoda ekstrakcji DNA walidowana na mielonym materiale siewnym kukurydzy przez laboratorium referencyjne Unii Europejskiej ustanowione na mocy rozporządzenia (WE) nr 1829/2003, opublikowana pod adresem <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>
- materiał referencyjny: ERM®-BF424 (dla DAS-59122-7) oraz ERM®-BF418 (dla DAS-Ø15Ø7-1), dostępny za pośrednictwem strony internetowej Instytutu Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM) Wspólnego Centrum Badawczego (JRC) Komisji Europejskiej pod adresem: <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue>, oraz AOCS 0906-E i AOCS 0406-A (dla MON-89Ø34-3), oraz AOCS 0406-D i AOCS 0406-A (dla MON-88Ø17-3) dostępny za pośrednictwem strony internetowej American Oil Chemists Society pod adresem: <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) **Niepowtarzalny identyfikator**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

f) **Informacje wymagane zgodnie z załącznikiem II do Protokołu kartageńskiego o bezpieczeństwie biologicznym do Konwencji o różnorodności biologicznej**

Identyfikator zapisu Systemu Wymiany Informacji o Bezpieczeństwie Biologicznym: zob. [do uzupełnienia po powiadomieniu o decyzji].

g) **Warunki lub ograniczenia dotyczące wprowadzania produktów do obrotu, ich stosowania lub obchodzenia się z nimi**

Brak.

h) **Plan monitorowania**

Plan monitorowania dotyczący skutków dla środowiska zgodny z załącznikiem VII do dyrektywy 2001/18/WE.

[Odsyłacz: plan opublikowany w internecie]

i) **Wymogi dotyczące monitorowania stosowania żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi po jej wprowadzeniu do obrotu**

Brak.

Uwaga: z czasem odsyłacze do odpowiednich dokumentów mogą wymagać aktualizacji. Zmiany te będą udostępnione publicznie w postaci aktualizacji wspólnotowego rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 8 listopada 2013 r.

zatwierdzająca plan szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków w gospodarstwie hodującym kaczki krzyżówki w Portugalii oraz zatwierdzająca niektóre przepisy dotyczące przemieszczania ich i produktów z nich

*(notyfikowana jako dokument nr C(2013) 7310)***(Jedynie tekst w języku portugalskim jest autentyczny)**

(2013/651/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 2005/94/WE z dnia 20 grudnia 2005 r. w sprawie wspólnotowych środków zwalczania grypy ptaków i uchylającą dyrektywę 92/40/EWG ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 57 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa 2005/94/WE stanowi, że państwa członkowskie mają zapewnić, by na ich terytorium zakazane było szczepienie przeciw grypie ptaków, z wyjątkiem przypadków, w których przeprowadza się szczepienie interwencyjne lub szczepienie zapobiegawcze na podstawie warunków określonych w odpowiednich sekcjach rozdziału IX wspomnianej dyrektywy.
- (2) Sekcja 3 rozdziału IX dyrektywy 2005/94/WE stanowi, że państwa członkowskie mogą wprowadzić szczepienie zapobiegawcze u drobiu jako środek długoterminowy zwalczania tej choroby, jeśli na podstawie oceny ryzyka uznają, że niektóre obszary na ich terytorium, typy hodowli drobiu lub niektóre kategorie drobiu są zagrożone grypą ptaków.
- (3) Art. 52 ust. 1 lit. c) stanowi, że państwa członkowskie muszą zapewnić, by szczepionki, które mają zostać stosowane do szczepienia przeciwko grypie ptaków drobiu lub innych ptaków żyjących w niewoli, były dopuszczone zgodnie z dyrektywą 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽²⁾ lub rozporządzeniem (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾.
- (4) W wyniku wystąpienia ognisk nisko zjadliwej grypy ptaków w 2007 i 2008 r. w niektórych gospodarstwach drobiarskich w środkowej i zachodniej Portugalii,

w szczególności w gospodarstwach, w których trzymany jest drób przeznaczony do odnowy populacji zwierząt łownych, zastosowano plan szczepień interwencyjnych na podstawie decyzji Komisji 2008/285/WE ⁽⁴⁾ i chorobę zwalczono.

- (5) Zgodnie z wynikami analizy ryzyka wysokiej wartości hodowlane kaczki krzyżówki w jednym gospodarstwie zlokalizowanym w Vila Nova da Barquinha w regionie Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, nadal są jednak narażone na ryzyko zakażenia grypą ptaków w wyniku ewentualnego pośredniego kontaktu z dzikim ptactwem.
- (6) W związku z tym Portugalia przekazała Komisji do zatwierdzenia plan szczepień zapobiegawczych przeciwko grypie ptaków, które miały być przeprowadzone jako środek długoterminowy do dnia 31 lipca 2009 r. Plan ten został zatwierdzony decyzją Komisji 2008/838/WE ⁽⁵⁾. Dalsze plany szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków przedłożone przez Portugalię zostały zatwierdzone decyzją Komisji 2010/189/UE ⁽⁶⁾ i decyzją wykonawczą Komisji 2012/110/EU ⁽⁷⁾.
- (7) Plan szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków, zatwierdzony decyzją wykonawczą 2012/110/EU, był realizowany przez Portugalię do dnia 31 lipca 2013 r. Jak przewidziano w art. 8 wspomnianej decyzji, Portugalia przedstawiła Stałemu Komitetowi ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt sprawozdanie z realizacji tego planu. W sprawozdaniu tym wykazano, że skutecznie zapobieżono występowaniu wirusa w stadach szczepionych kaczek krzyżówek oraz w gospodarstwach drobiowych znajdujących się na obszarze otaczającym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 10 z 14.1.2006, s. 16.

⁽²⁾ Dyrektywa 2001/82/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 6 listopada 2001 r. w sprawie wspólnotowego kodeksu odnoszącego się do weterynaryjnych produktów leczniczych (Dz.U. L 311 z 28.11.2001, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie (WE) nr 726/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. ustanawiające wspólnotowe procedury wydawania pozwoleń dla produktów leczniczych stosowanych u ludzi i do celów weterynaryjnych i nadzoru nad nimi oraz ustanawiające Europejską Agencję Leków (Dz.U. L 136 z 30.4.2004, s. 1).

⁽⁴⁾ Decyzja Komisji 2008/285/WE z dnia 19 marca 2008 r. w sprawie szczepień interwencyjnych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków u kaczek krzyżówek w Portugalii oraz niektórych środków ograniczających przemieszczanie takiego drobiu i pochodzących od niego produktów (Dz.U. L 92 z 3.4.2008, s. 37).

⁽⁵⁾ Decyzja Komisji 2008/838/WE z dnia 3 listopada 2008 r. w sprawie szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków u kaczek krzyżówek w Portugalii oraz niektórych środków ograniczających przemieszczanie takiego drobiu i pochodzących od niego produktów (Dz.U. L 299 z 8.11.2008, s. 40).

⁽⁶⁾ Decyzja Komisji 2010/189/UE z dnia 29 marca 2010 r. w sprawie szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków u kaczek krzyżówek w Portugalii oraz niektórych środków ograniczających przemieszczanie takiego drobiu i pochodzących od niego produktów (Dz.U. L 83 z 30.3.2010, s. 62).

⁽⁷⁾ Decyzja wykonawcza Komisji 2012/110/EU z dnia 10 lutego 2012 r. w sprawie szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków u kaczek krzyżówek w Portugalii oraz niektórych środków ograniczających przemieszczanie takiego drobiu i pochodzących od niego produktów (Dz.U. L 50 z 23.2.2012, s. 46).

- (8) W dniu 26 sierpnia 2013 r. Portugalia przedstawiła do zatwierdzenia przez Komisję nowy plan szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków. Plan ten ma być stosowany do dnia 31 grudnia 2014 r. („plan szczepień zapobiegawczyh”).
- (9) Opinie naukowe Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności z 2005 ⁽¹⁾, 2007 ⁽²⁾ i 2008 r. ⁽³⁾ potwierdziły, że szczepienia zapobiegawcze są cennym narzędziem uzupełniającym środki zwalczania grypy ptaków.
- (10) Ponadto, w celu wykrycia ewentualnego występowania wirusa u szczepionych ptaków, w gospodarstwie, w którym znajdują się szczepione kaczki krzyżówki i nieszczepione ptaki wskaźnikowe, należy prowadzić nadzór i badania laboratoryjne, jak określono w planie szczepień zapobiegawczych, włącznie z indywidualną identyfikacją tego drobiu.
- (11) Zgodnie z planem szczepień zapobiegawczych należy także wprowadzić pewne ograniczenia przemieszczania szczepionych kaczek krzyżówek, ich jaj wylęgowych i kaczek krzyżówek pochodzących od takich kaczek. Ze względu na niewielką liczbę kaczek krzyżówek znajdujących się w gospodarstwie, w którym planowane jest przeprowadzenie szczepień zapobiegawczych, a także z powodów identyfikowalności i logistyki szczepione kaczki krzyżówki nie powinny być przemieszczane z tego gospodarstwa, lecz powinny zostać uśmiercone po zakończeniu cyklu reprodukcyjnego, zgodnie z wymogami art. 18 rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 ⁽⁴⁾, oraz bezpiecznie usunięte zgodnie z wymogami rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011 ⁽⁵⁾.
- (12) Portugalia podjęła dodatkowe środki w odniesieniu do handlu drobiem przeznaczonym do odnowy populacji zwierzyny łownej na podstawie decyzji Komisji 2006/605/WE ⁽⁶⁾.
- (13) W celu zmniejszenia skutków gospodarczych dla przedmiotowego gospodarstwa należy przewidzieć pewne odstępstwa od ograniczeń dotyczących przemieszczania kaczek krzyżówek pochodzących od szczepionych kaczek krzyżówek, pod warunkiem że przemieszczanie ich nie zwiększa ryzyka rozprzestrzeniania się grypy ptaków oraz pod warunkiem że stosuje się urzędowe środki nadzoru oraz przestrzega się szczególnych wymogów w zakresie zdrowia zwierząt dotyczących handlu wewnątrzunijnego.
- (14) Mając na uwadze sytuację epidemiologiczną w odniesieniu do nisko zjadliwej grypy ptaków w Portugalii, ryzyko związane z rodzajem przedmiotowego gospodarstwa oraz ograniczony zakres planu szczepień zapobiegawczych, plan ten powinien zostać zatwierdzony i wdrożony do dnia 31 grudnia 2014 r.
- (15) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Przedmiot i zakres stosowania

1. Niniejsza decyzja określa pewne środki, które mają być stosowane w Portugalii w jednym gospodarstwie w gminie Vila Nova da Barquinha, w regionie Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, w przypadku gdy szczepienia zapobiegawcze kaczek krzyżówek (*Anas platyrhynchos*) przeznaczonych do odnowy populacji zwierząt łownych („kaczki krzyżówki”) przeprowadza się w gospodarstwie, w którym występuje ryzyko wprowadzenia wirusa grypy ptaków.

Do środków tych zalicza się:

- a) pewne ograniczenia w przemieszczaniu na obszarze Portugalii i wysyłce z tego kraju szczepionych kaczek krzyżówek, ich jaj wylęgowych i kaczek krzyżówek, które od nich pochodzą;
- b) usuwanie szczepionych kaczek krzyżówek.

2. Niniejszą decyzję stosuje się bez uszczerbku dla środków ochronnych, jakie ma podjąć Portugalia zgodnie z dyrektywą 2005/94/WE oraz decyzją 2006/605/WE.

Artykuł 2

Zatwierdzenie planu szczepień zapobiegawczych

1. Zatwierdza się plan szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków w Portugalii, przedstawiony Komisji przez Portugalie w dniu 26 sierpnia 2013 r., do dnia 31 grudnia 2014 r. („plan szczepień zapobiegawczyh”).
2. Komisja publikuje plan szczepień zapobiegawczych na swojej stronie internetowej.

⁽¹⁾ „Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of Avian Influenza” (Opinia naukowa na temat grypy ptaków w kontekście zdrowia i dobrostanu zwierząt) (*Dziennik EFSA* (2005) 266, s. 1–21).

⁽²⁾ „Scientific Opinion on Vaccination against avian influenza of H5 and H7 subtypes in domestic poultry and captive birds” (Opinia naukowa w sprawie szczepień drobiu domowego i ptaków żyjących w niewoli przeciwko grypie ptaków podtypów H5 oraz H7) (*Dziennik EFSA* (2007) 489).

⁽³⁾ „Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of avian influenza and the risks of its introduction into the EU poultry holdings” (Opinia naukowa na temat grypy ptaków w kontekście zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz ryzyka pojawienia się tej choroby w gospodarstwach drobiarskich w UE) (*Dziennik EFSA* (2008) 715, s. 1–161).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz.U. L 303 z 18.11.2009, s. 1).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1).

⁽⁶⁾ Decyzja Komisji 2006/605/WE z dnia 6 września 2006 r. w sprawie niektórych środków ochronnych w odniesieniu do handlu wewnątrzwspólnotowego drobiem przeznaczonym do odnowy populacji zwierzyny łownej (Dz.U. L 246 z 8.9.2006, s. 12).

Artykuł 3

Warunki dotyczące wdrażania planu szczepień zapobiegawczych

1. Portugalia zapewnia realizację planu szczepień zapobiegawczych przy użyciu inaktywowanej szczepionki monowalentnej zawierającej szczep wirusa grypy ptaków podtypu H5, dopuszczonej zgodnie z dyrektywą 2001/82/WE lub rozporządzeniem (WE) nr 726/2004.
2. Portugalia zapewnia realizację planu szczepień zapobiegawczych w sposób, o którym powiadomiła Komisję.

Artykuł 4

Oznakowanie i ograniczenia dotyczące przemieszczania, wysyłki oraz usuwania szczepionych kaczek krzyżówek

Portugalia dopilnowuje, by szczepione kaczki krzyżówki w gospodarstwie, o którym mowa w art. 1 ust. 1:

- a) były indywidualnie oznakowane;
- b) nie były przemieszczane do innych gospodarstw drobiowych w Portugalii;
- c) nie były wysyłane z Portugalii.

Po zakończeniu okresu rozrodczego kaczki krzyżówki są uśmiercane w gospodarstwie, o którym mowa w art. 1 ust. 1 niniejszej decyzji, zgodnie z wymogami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009, a ich tusze są bezpiecznie usuwane zgodnie z wymogami rozporządzenia (UE) nr 142/2011.

Artykuł 5

Ograniczenia dotyczące przemieszczania i wysyłki jaj wylęgowych pochodzących od kaczek krzyżówek z gospodarstwa określonego w art. 1 ust. 1

Portugalia dopilnowuje, by jaja wylęgowe pochodzące od kaczek krzyżówek w gospodarstwie, o którym mowa w art. 1 ust. 1:

- a) były przemieszczane wyłącznie do wylęgarni w Portugalii;
- b) nie były wysyłane z Portugalii.

Artykuł 6

Ograniczenia dotyczące przemieszczania i wysyłki kaczek krzyżówek pochodzących od szczepionych kaczek krzyżówek

1. Portugalia dopilnowuje, aby kaczki krzyżówki pochodzące od szczepionych kaczek krzyżówek były przemieszczane wyłącznie po wylęgu z gospodarstwa, o którym mowa w art. 1 ust. 1, do gospodarstwa położonego na obszarze otaczającym to gospodarstwo.

Obszar ten jest ustanawiany i określany przez Portugalię, jak określono w planie szczepień zapobiegawczych.

2. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 kaczki krzyżówki pochodzące od szczepionych kaczek krzyżówek, pod warunkiem że są starsze niż cztery miesiące, mogą być:

- a) wypuszczane na wolność w Portugalii; lub
- b) wysłane z Portugalii, pod warunkiem że:
 - (i) wyniki stosowania środków nadzoru i badań laboratoryjnych określonych w planie szczepień zapobiegawczych są zadowalające;
 - (ii) spełnione są warunki wysyłki drobiu przeznaczonego do odnowy populacji zwierzyny łownej określone w decyzji 2006/605/WE.

Artykuł 7

Świadectwa zdrowia stosowane w handlu wewnątrzunijnym kawkami krzyżówkami pochodzącymi od szczepionych kaczek krzyżówek

Portugalia dopilnowuje, aby świadectwa zdrowia stosowane w wewnątrzunijnym handlu drobiem przeznaczonym do odnowy populacji zwierząt łownych, towarzyszące kaczkom krzyżówkom wysyłanym na podstawie art. 6 ust. 2 lit. b), zawierały następujące zdanie:

„Warunki dotyczące zdrowia zwierząt z tej przesyłki są zgodne z decyzją wykonawczą Komisji 2013/651/UE (*).

(*) Dz.U. L 302 z 13.11.2013, s. 53.”.

Artykuł 8

Sprawozdania

Portugalia przedstawia Komisji sprawozdanie na temat wdrażania planu szczepień zapobiegawczych w ciągu miesiąca od dnia notyfikacji niniejszej decyzji, a następnie co pół roku na posiedzeniu Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.

Artykuł 9

Stosowanie

Niniejszą decyzję stosuje się do dnia 31 grudnia 2014 r.

Artykuł 10

Adresat

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Portugalskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

2013/650/UE:

- ★ Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 6 listopada 2013 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu, na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady, produktów zawierających genetycznie zmodyfikowaną kukurydzę MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7) składających się z niej lub z niej wyprodukowanych, czterech pokrewnych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy łączących trzy różne pojedyncze modyfikacje genetyczne (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7)) oraz czterech pokrewnych rodzajów zmodyfikowanej genetycznie kukurydzy łączących dwie różne pojedyncze modyfikacje (MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7)) (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4755) ⁽¹⁾ 47

2013/651/UE:

- ★ Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 8 listopada 2013 r. zatwierdzająca plan szczepień zapobiegawczych przeciwko nisko zjadliwej grypie ptaków w gospodarstwie hodującym kaczki krzyżówki w Portugalii oraz zatwierdzająca niektóre przepisy dotyczące przemieszczania ich i produktów z nich (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 7310) 53



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

Portal EUR-Lex (<http://new.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 i aktów przygotowawczych.

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL