

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 312



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 53

17 listopada 2010

Powiadomienie nr

Spis treści

Strona

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2010/C 312/01	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE – Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.5963 – Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾ ...	10

PL

Cena:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG, z wyjątkiem działań wchodzących w zakres załącznika I do Traktatu

⁽²⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2010/C 312/06	Kursy walutowe euro	11
---------------	---------------------------	----

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2010/C 312/07	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	12
2010/C 312/08	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	13
2010/C 312/09	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	14
2010/C 312/10	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	15
2010/C 312/11	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	16
2010/C 312/12	Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie	17

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Europejskie Urząd Doboru Kadr (EPSO)

2010/C 312/13	Ogłoszenie o konkursie otwartym	18
---------------	---------------------------------------	----



II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE

Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń

(Tekst mający znaczenie dla EOG, z wyjątkiem działań wchodzących w zakres załącznika I do Traktatu)

(2010/C 312/01)

Data przyjęcia decyzji	23.6.2010
Numer środka pomocy państwa	NN 12b/06
Państwo członkowskie	Belgia
Region	Vlaanderen
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Podstawa prawna	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Promowanie produktów rolnych
Forma pomocy	Oplaty parafiskalne
Budżet	7 560 000 EUR
Intensywność pomocy	Do 100 %
Czas trwania	2000–2013 r.
Sektory gospodarki	Rolnictwo, sektor przetwórstwa i marketingu
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	23.6.2010
Numer środka pomocy państwa	NN 12c/06
Państwo członkowskie	Belgia
Region	Vlaanderen
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Podstawa prawna	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Promocja drobiu, jaj i królików
Forma pomocy	Opłaty parafiskalne
Budżet	4 643 044 EUR
Intensywność pomocy	Do 100 %
Czas trwania	2002–2013 r.
Sektory gospodarki	Rolnictwo, sektor przetwórstwa i marketingu
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	23.6.2010
Numer środka pomocy państwa	NN 12d/06
Państwo członkowskie	Belgia

Region	Vlaanderen
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Podstawa prawna	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Promowanie niejadalnych produktów ogrodnich
Forma pomocy	Oplaty parafiskalne
Budżet	12 162 308 EUR
Intensywność pomocy	Do 100 %
Czas trwania	2003–2013 r.
Sektory gospodarki	Rolnictwo, sektor przetwórstwa i marketingu
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	23.6.2010
Numer środka pomocy państwa	NN 12e/06
Państwo członkowskie	Belgia
Region	Vlaanderen
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Podstawa prawna	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Promocja owoców i warzyw, chleba i produktów ekologicznych
Forma pomocy	Oplaty parafiskalne

Budżet	33 217 732 EUR
Intensywność pomocy	Do 100 %
Czas trwania	2000–2013 r.
Sektory gospodarki	Rolnictwo, sektor przetwórstwa i marketingu
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Zatwierdzenie pomocy państwa zgodnie z art. 107 i 108 TFUE**Sprawy, w których Komisja nie wnosi zastrzeżeń****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 312/02)

Data przyjęcia decyzji	15.9.2010
Numer środka pomocy państwa	N 221/09
Państwo członkowskie	Niemcy
Region	Nünchritz
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Wacker Chemie GmbH
Podstawa prawna	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Rodzaj środka pomocy	Pomoc indywidualna
Cel pomocy	Rozwój regionalny
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu 97,5 mln EUR
Intensywność pomocy	11,72 %
Czas trwania	2010–2013
Sektory gospodarki	Przemysł chemiczny i farmaceutyczny
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	12.10.2010
Numer środka pomocy państwa	N 135/10
Państwo członkowskie	Austria
Region	Linz-Wels
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Podstawa prawna	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Rodzaj środka pomocy	Pomoc indywidualna
Cel pomocy	Ochrona środowiska
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu 146,27 mln EUR
Intensywność pomocy	100 %
Czas trwania	1.1.2011–31.12.2020
Sektory gospodarki	Hutnictwo stali
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	29.9.2010
Numer środka pomocy państwa	N 178/10
Państwo członkowskie	Hiszpania
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Podstawa prawna	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Usługi świadczone w ogólnym interesie gospodarczym
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Roczne wydatki planowane w ramach programu pomocy 400 mln EUR
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	Do 31.12.2014

Sektory gospodarki	Zaopatrzenie w energię elektryczną, gaz i wodę, Sektor wydobywania węgla
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	28.6.2010
Numer środka pomocy państwa	N 257/10
Państwo członkowskie	Dania
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Podstawa prawna	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Pomoc na zaradzenie poważnym zaburzeniom gospodarki
Forma pomocy	Gwarancja
Budżet	Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu około 600 000 mln DKK
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	1.7.2010–31.12.2010
Sektory gospodarki	Pośrednictwo finansowe
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Data przyjęcia decyzji	30.9.2010
Numer środka pomocy państwa	N 407/10

Państwo członkowskie	Dania
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Danish winding-up scheme
Podstawa prawna	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Pomoc na zaradzenie poważnym zaburzeniom gospodarki
Forma pomocy	Inne formy pozyskiwania kapitału, Pożyczka uprzywilejowana, Gwarancja
Budżet	—
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	1.10.2010–31.12.2010
Sektory gospodarki	Pośrednictwo finansowe
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Inne informacje	—

Oryginalny tekst decyzji, z którego usunięto wszystkie informacje poufne, znajduje się na stronie:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_pl.htm

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.5963 – Econocom/ECS)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 312/03)

W dniu 22 października 2010 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku francuski i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32010M5963 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 312/04)

W dniu 12 listopada 2010 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32010M6001 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2010/C 312/05)

W dniu 28 października 2010 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
 - w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32010M5936 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).
-

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

16 listopada 2010 r.

(2010/C 312/06)

1 euro =

Waluta			Kurs wymiany		
Waluta			Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,3612	AUD	Dolar australijski	1,3874
JPY	Jen	113,21	CAD	Dolar kanadyjski	1,3817
DKK	Korona duńska	7,4547	HKD	Dolar hong kong	10,5546
GBP	Funt szterling	0,85100	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7655
SEK	Korona szwedzka	9,3753	SGD	Dolar singapurski	1,7682
CHF	Frank szwajcarski	1,3408	KRW	Won	1 539,11
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	9,5426
NOK	Korona norweska	8,1670	CNY	Yuan renminbi	9,0355
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,3941
CZK	Korona czeska	24,607	IDR	Rupia indonezyjska	12 197,34
EEK	Korona estońska	15,6466	MYR	Ringgit malezyjski	4,2612
HUF	Forint węgierski	276,95	PHP	Peso filipińskie	59,566
LTL	Lit litewski	3,4528	RUB	Rubel rosyjski	42,3215
LVL	Łat łotewski	0,7092	THB	Bat tajlandzki	40,652
PLN	Złoty polski	3,9372	BRL	Real	2,3504
RON	Lej rumuński	4,2925	MXN	Peso meksykańskie	16,7370
TRY	Lir turecki	1,9801	INR	Rupia indyjska	61,6800

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

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/07)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Dzień i godzina zamknięcia łowiska	21.8.2010
Czas trwania	21.8.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Dania
Stado lub grupa stad	LIN/03.
Gatunki	Molwa (<i>Molva molva</i>)
Obszar	IIIa; Wody UE obszarów IIIb, IIIc oraz IIId
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	552777

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/08)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	30.9.2010
Czas trwania	30.9.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Francja
Stado lub grupa stad	GFB/89-
Gatunek	Widlaki (<i>Phycis blennoides</i>)
Obszar	Wody wspólnotowe oraz wody niepodlegające suwerenności lub jurysdykcji państw trzech obszarów VIII oraz IX
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	664718

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/09)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	11.8.2010
Czas trwania	11.8.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Portugalia
Stado lub grupa stad	ALF/3X14-
Gatunek	Beryksy (<i>Beryx</i> spp.)
Obszar	Wody wspólnotowe oraz wody niepodlegające suwerenności lub jurysdykcji państw trzecich obszarów III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII i XIV
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	562857

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/10)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	30.9.2010
Czas trwania	30.9.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Francja
Stado lub grupa stad	HER/5B6ANB
Gatunki	Śledź (<i>Clupea harengus</i>)
Obszar	Wody UE i wody międzynarodowe obszarów Vb, VIb oraz VIaN
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	664718

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/11)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	6.10.2010
Czas trwania	6.10.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Portugalia
Stado lub grupa stad	ANF/8C3411
Gatunek	Żabnica (<i>Lophiidae</i>)
Obszar	VIIIc, IX oraz X, wody UE obszaru CECAF 34.1.1
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	656215

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

Informacje o zamknięciu łowisk przekazane przez państwa członkowskie

(2010/C 312/12)

Zgodnie z art. 35 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa ⁽¹⁾ podjęto decyzję o zamknięciu łowiska zgodnie z danymi w tabeli poniżej:

Data i godzina zamknięcia łowiska	28.9.2010
Czas trwania	28.9.2010–31.12.2010
Państwo członkowskie	Niderlandy
Stado lub grupa stad	BLI/245-
Gatunek	Molwa niebieska (<i>Molva dypterygia</i>)
Obszar	Wody wspólnotowe oraz wody niepodlegające suwerenności lub jurysdykcji państw trzech obszarów II, IV oraz V
Rodzaje statków rybackich	—
Numer referencyjny	634062

Link do strony internetowej, na której opublikowano decyzję państwa członkowskiego:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 22.12.2009, s. 1.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

EUROPEJSKIE URZĄD DOBORU KADR (EPSO)

OGŁOSZENIE O KONKURSIE OTWARTYM

(2010/C 312/13)

Europejski Urząd Doboru Kadr (EPSO) ogłasza konkurs otwarty:

EPSO/AST/111/10 – Asystenci (AST 1) – pracownicy sekretariatu, których głównym językiem jest język (DA) Duński, (DE) Niemiecki, (EN) Angielski, (ES) Hiszpański, (FR) Francuski, (MT) Maltański, (NL) Niderlandzki, (PT) Portugalski, (SV) Szwedzki.

Ogłoszenie o konkursie publikowane jest w Dzienniku Urzędowym C 312 A z dnia 17 listopada 2010 r. wyłącznie w językach duńskim, niemieckim, angielskim, hiszpańskim, francuskim, maltańskim, niderlandzkim, portugalskim i szwedzkim.

Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej EPSO: <http://eu-careers.eu>

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 312/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BŒUF DE VENDÉE”

NR WE: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Bœuf de Vendée”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Francja

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

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

Przedmiotowe zwierzęta to jałówki, młode krowy lub kastrowane samce, które cechują się masą tuszy wynoszącą co najmniej 380 kg, uformowaniem (S) EUR, stanem tuczu 2 i 3 oraz których wiek ubojowy wynosi 30–96 miesięcy.

Do produkcji „Bœuf de Vendée” wykorzystuje się rasy mięsne czyste lub ich krzyżówki, a także krzyżówki matek ras mieszanych z ojcami ras mięsnych.

Wniosek dotyczy świeżego mięsa wprowadzanego do obrotu w tuszach, ćwierćtuszach i po rozbiorze.

Mięso „Bœuf de Vendée” charakteryzuje się żywym czerwonym kolorem, kruchością i delikatnością oraz delikatnym i przyjemnym smakiem wołowiny.

Pomiar pH i temperatury odbywa się 24 godziny po uboju. Ich wartości powinny wynosić odpowiednio pH = 6 i 6 °C. Warunki związane z pH i temperaturą są niezbędne do rozpoczęcia długiego okresu dojrzewania. Niespełnienie tych warunków powoduje, że mięso źle się przechowuje i ma niewłaściwy smak.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Każdej tuszy lub części tuszy „Bœuf de Vendée” aż do stołu rzeźnika towarzyszy certyfikat gwarancji pochodzenia, który informuje konsumenta, do jakiej kategorii należy zwierzę: jałówka, krowa lub kastrowany samiec.

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

Nie dotyczy.

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

Od urodzenia do odsadzenia obowiązuje naturalne karmienie mlekiem. Cielęta odsadza się w wieku 6–9 miesięcy. Po odsadzeniu zwierzęta mogą przejść na trawę, w zależności od dostępności paszy.

W okresie letnim możliwe jest uzupełnianie żywienia paszami i koncentratami paszowymi.

Pochodzenie paszy jest ściśle regulowane: co najmniej 80 % pochodzi z gospodarstwa, pozostała część musi pochodzić z obszaru objętego ChOG. Praktyka ta wynika z lokalnych i tradycyjnych zwyczajów oraz ze szczególnej jakości wandejskich pasz. Łagodny wpływ oceanu w połączeniu z dużym nasłonecznieniem umożliwia większe i wcześniejsze zbiory pasz o dobrej jakości energetycznej i wysokiej zawartości białka. W ten sposób zagwarantowane są zapasy pasz najlepiej dostosowanych do potrzeb „Bœuf de Vendée”.

Obowiązuje przestrzeganie cykliów pastwisko-obora, zwierzę musi przejść co najmniej dwa takie cykle w ciągu życia. Cykl wygląda następująco: pobyt w oborze zimą i wypas latem od kwietnia do października. Czas spędzony na pastwisku wynosi co najmniej 4 miesiące.

Średnia roczna obsada ogółem nie może przekroczyć 2 DJP/ha powierzchni pastwiska w odniesieniu do zwierząt i powierzchni paszowej zarezerwowanej dla chowu bydła.

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

Wycielanie, chów i tucż obowiązkowo odbywają się w tym samym gospodarstwie.

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

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Produkt sprzedawany pod nazwą „Bœuf de Vendée”. Na etykiecie znajduje się logo ChOG oraz napis „Indication Géographique Protégée” (chronione oznaczenie geograficzne). Na certyfikatach gwarancji pochodzenia, które towarzyszą tuszy lub kawałkom aż do stołu rzeźnika, obowiązkowo musi znaleźć się informacja o kategorii: kastrowany samiec, krowa lub jałówka.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny ChOG „Bœuf de Vendée” obejmuje cały departament Vendée oraz dodatkowo kilka sąsiadujących małych naturalnych regionów o podobnej charakterystyce rolniczej, geograficznej, historycznej, społecznej i kulturowej.

Przyjęto następujący obszar geograficzny:

— cały departament Vendée,

— departament Loire Atlantique, następujące gminy i kantony w całości: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- departament Maine et Loire, następujące gminy i kantony w całości: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- departament Deux-Sèvres, następujące gminy i kantony w całości: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

a) Czynniki naturalne

Wandea cieszy się szczególnym położeniem, zarówno z punktu widzenia klimatycznego, jak i geologicznego: jeśli chodzi o klimat, Wandea charakteryzuje się wyraźnym wpływem oceanu i średnim rocznym nasłonecznieniem zdecydowanie wyższym od średniej krajowej, tj. 2 100 h/rocznie, bardzo korzystnym dla produkcji paszy i umożliwiającym obecność zwierząt na pastwiskach przez długie okresy. Jeśli chodzi o geologię, Wandea, stanowiąca południową granicę Masywu Armorykańskiego, charakteryzuje się dość głęboką glebą mułową, również bardzo dobrą do uprawy roślin pastewnych.

b) Czynniki agronomiczne

Charakterystyczną cechą Wandei jest jej potencjał produkcji pasz, dzięki szczególnemu położeniu klimatycznemu i geologicznemu. Wczesny wzrost temperatury pod koniec kwietnia i na początku maja, a także dobre nasłonecznienie na wiosnę pozwalają na regularną produkcję sianokiszonek o ponad 30 % zawartości suchej masy oraz, na początku czerwca, wczesnego siana o doskonałej jakości żywieniowej: zarówno energetycznej, jak i azotowej. Roczna wydajność tych pasz po pierwszym koszeniu często przekracza 5 ton suchej masy na hektar. Te szczególne warunki umożliwiają również wprowadzenie na wiosnę kukurydzy pastewnej w doskonałych warunkach, by zapewnić dobry regularny zbiór. Ponadto położenie Wandei na odpowiedniej wysokości nad poziomem morza zapewnia regularną wystarczającą sumę temperatur, aby kukurydza na kiszonkę dojrzała, czyli aby osiągnęła suchą masę na poziomie powyżej 33 % przy zbiorach i zawartość ziaren powyżej 50 %. Wydajność wynosi regularnie około 11 ton suchej masy na hektar uprawy suchej i 15 ton uprawy nawadnianej.

Ta gwarancja wysokiej produkcji i wysokiej jakości energetycznej oraz zawartości białka pozwala na zaspokojenie potrzeb zwierząt od urodzenia do uboju. Dzięki temu wandejski system chowu w cyklu zamkniętym, o wysokim zapotrzebowaniu na pasze, mógł się tu rozwinąć lepiej niż w jakimkolwiek innym miejscu.

c) Czynniki historyczne i ludzkie

Od najdawniejszych czasów „Bœuf de Vendée” towarzyszy życiu chłopów wandejskich. Jako jeden z pierwszych gatunków domowych na początku zapewniał mięso i mleko, następnie był wykorzystywany jako siła pociągowa.

„Bœuf de Vendée” stanowi część historii kolejnych systemów dzierżawy, był również jedną z podstawowych jednostek rozliczeniowych wszystkich czynszów dzierżawnych na wsiach, służącą do szacowania wartości czynszu. Hodowla bydła jest więc bezpośrednio powiązana z wandejskim rolnictwem. Know-how hodowców, a w szczególności znajomość hodowli w cyklu zamkniętym, stanowi najważniejszy element związku z miejscem pochodzenia „Bœuf de Vendée”, jak omówiono to w pkt 5.2 lit. b).

Obecność „Bœuf de Vendée” na licznych targach w regionie od końca XIX wieku pozwoliła na nawiązywanie kontaktów handlowych ze wszystkimi znaczącymi ośrodkami konsumpcji na zachodzie Francji, aż do Paryża.

Wandea charakteryzuje się również bardzo gęstą siecią zakładów ubojowych, często w bliskiej odległości od gospodarstw hodowlanych, co wynika bezpośrednio z historycznej obecności w Wandei chowu bydła w cyklu zamkniętym.

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu wynika z jakości wpływającej ze szczególnego *know-how* oraz renomy „Bœuf de Vendée”.

a) Określona jakość

„Bœuf de Vendée” po uboju to bardzo ciężkie i bardzo dobrze uformowane tusze, charakterystyczne dla tego regionu. Tusze mają średnio masę przekraczającą o 120 kg wyniki osiągane we wszystkich innych zagłębiach produkcji wołowiny we Francji.

Zwierzęta rodzą się, są chowane i tuczone w tym samym gospodarstwie na obszarze przyjętym dla ChOG. Tucz końcowy zwierząt trwa co najmniej 4 miesiące, co pozwala na osiągnięcie optymalnego stopnia tuczu: oceny 2 i 3. Stan tuczu jest w pełni kontrolowany dzięki właściwemu dozowaniu źródeł energii i białka w dawce żywieniowej w okresie tuczu końcowego, który trwa co najmniej 4 miesiące. W tym celu każde zwierzę otrzymuje ocenę w zależności od stanu w momencie rozpoczęcia tuczu końcowego. Zwierzęta są poddawane ubojowi, gdy osiągają ocenę 2 lub 3.

Ciężkie tusze (średnia powyżej 450 kg), o masie co najmniej 380 kg, dają mięso tłuste i kruche, bardzo pożądane przez tradycyjnych rzeźników oraz konsumentów, którzy są amatorami wołowiny.

b) Inna cecha charakterystyczna: *know-how* hodowców

Know-how hodowców stanowi podstawowy element związku z miejscem pochodzenia „Bœuf de Vendée”.

Hodowcom zawsze zależało na prowadzeniu całego procesu produkcji, od urodzenia do uboju, dlatego te szczególne systemy produkcji typowe dla Wandei charakteryzuje zamknięty cykl produkcji. Często można usłyszeć: „wszystko co się w Wandei urodzi, tutaj też się tuczy”. Na tym obszarze wokół hodowli wytworzyła się prawdziwa kultura. Pochodzący stąd *know-how* jest obecnie znany i uznawany poza granicami Francji. System produkcji typu wandejskiego charakteryzuje się tuczem zwierząt urodzonych w gospodarstwie paszą pochodzącą z tego samego gospodarstwa. Obecnie wandejska produkcja w cyklu zamkniętym obejmuje średnio 60 krów matek na 70 ha.

Połączenie dwóch funkcji, rozrodu i tuczu, w tym samym gospodarstwie wiąże się z korzyściami technicznymi, zdrowotnymi, ekonomicznymi i handlowymi, które mają pozytywny wpływ na jakość produktu końcowego.

Hodowcy wykorzystują jedynie zwierzęta ras mięsnych (mamki) lub ich krzyżówki. Potencjał tych zwierząt byłby niczym bez bogatego żywienia wysokiej jakości (zarówno pod względem wartości energetycznej, jak i białka). Dzięki klimatowi i jakości gleb ilość i jakość paszy jest gwarantowana, a gospodarstwa uzyskują znaczną niezależność. *Know-how* hodowców związany z produkcją pasz i zbóż oraz z łączeniem ich w zależności od ich wartości odżywczych i stadium fizjologicznego zwierząt, od urodzenia do uboju, w pełni charakteryzuje „Bœuf de Vendée”.

Cielęta rosną przy matce do odsadzenia w wieku około 8 miesięcy. Następnie, przez co najmniej 2 lata, przestrzegany jest następujący cykl: pobyt w oborze zimą i wypas latem od kwietnia do października. Trawa z pastwisk i pasza objętościowa to podstawa dawek żywieniowych. Podczas tuczu końcowego prowadzi się wypas albo karmi z koryta.

W zależności od stanu zwierzęcia na początku etapu tuczu hodowca wybiera czas i sposób żywienia, który pozwoli mu na osiągnięcie najlepszego możliwego produktu, dostatecznie, ale nie nadmiernie tłustego. Co 2 tygodnie wykonuje zabiegi, które pozwalają na ocenę zaawansowania tuczu zwierzęcia, a pod koniec – na określenie optymalnej daty uboju.

System produkcji w cyklu zamkniętym w całym regionie stanowi lokalną specyfikę pozwalającą na osiągnięcie wysokiej masy tusz oraz optymalnej jakości tuczu końcowego w odniesieniu do ilości tłuszczu.

c) *Renoma*

W 1878 r. bracia Batiot wprowadzają w Wandei rasę Charolais, aby poprawić jakość rzeźną i siłę roboczą. Rozwój dużych miast: Nantes, Angers, Paryża, tworzy rynek zbytu, a renoma „dobrego wandejskiego tuczu” zwiększa w istotny sposób popularność tej wołowiny.

Dzięki 167 000 krowom mamkom jest to jeden z trzech największych regionów produkcji w Europie. We Francji departament Vendée jest obecnie największym producentem wołowiny. Dostarcza ponad 5 % produkcji krajowej, chociaż zajmuje mniej niż 1 % powierzchni rolniczej.

Rzemieślnicy-rzeźnicy, prawdziwi koneserzy, poszukują tego rodzaju produktu, aby zaspokoić oczekiwania coraz bardziej wymagających klientów. To z tego rodzaju tusz mogą wykroić kruche i soczyste, grube i bogate w aromaty kawałki, w szczególności antrykoty, które sprawią olbrzymią przyjemność ich klientom.

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):*

Połączenie wszystkich czynników naturalnych, klimatycznych i agronomicznych Wandei umożliwiające dużą produkcję paszy wysokiej jakości wraz z *know-how* hodowców pozwala na otrzymanie tusz ciężkich, charakterystycznych dla Wandei.

Specyfika produktu związana z obszarem geograficznym wynika ze szczególnych warunków agronomicznych, glebowych i klimatycznych, które umożliwiają z jednej strony wykorzystanie łąk do wypasu krów mamek aż do odsadzenia cieląt w wieku ośmiu miesięcy, a równocześnie umożliwiają uprawę roślin pastewnych i zbóż o wysokiej wartości energetycznej i wysokiej zawartości białka na głębokich mułowych glebach dzięki słonecznemu i ciepłemu klimatowi, który sprzyja fotosyntezie niezbędnej do właściwego dojrzewania traw, a w szczególności kukurydzy pastewnej. Ta duża dostępność pasz oraz ich jakość charakteryzują żywienie „Bœuf de Vendée”. Ponadto wandejscy hodowcy wybierają najlepsze zwierzęta, które są poddawane ubojowi w rzeźniach w pobliżu hodowli, co pozwala na wyprodukowanie ciężkich tusz w optymalnym stanie tuczu.

Kruche, soczyste i aromatyczne mięso „Bœuf de Vendée” otrzymuje się dzięki zabiegom niezbędnym na wszystkich etapach produkcji.

Hodowcy, dzięki swojemu *know-how*, wybierają samice lub kastrowane samce. Wykluczone są samce lub młode bydło niekastrowane i wszystkie zwierzęta w wieku poniżej 30 miesięcy. Tucz zwierząt przez dość długi okres pozwala na przerośnięcie mięśni tłuszczem (tłuszcz wewnątrzmięśniowy), który nada mięsu jego charakterystyczny wygląd z niteczkami tłuszczu i ochroni je przed wysuszeniem podczas obróbki termicznej, w przeciwieństwie do chudego mięsa, zwanego „suchym”. W ten sposób osiąga się kruche, soczyste i rozpływające się mięso.

Po uboju do systemu „Bœuf de Vendée” wybiera się jedynie najlepsze tusze. Są one oceniane przez zaprzysiężonego urzędnika, który sprawdza właściwe uformowanie, stan tuczu i kolor mięsa (poprzez kontrolę wzrokową i dotykową). Ta selekcja tusz stanowi etap niezbędny do osiągnięcia pewności, że mięso będzie kruche, soczyste i aromatyczne. Tusze spełniające wszystkie kryteria mogą zostać zakwalifikowane jako „Bœuf de Vendée”. Towarzyszy im certyfikat gwarantujący pochodzenie.

Okres dojrzewania wynoszący co najmniej 10 dni gwarantuje kruchość mięsa.

Te ważne kryteria są decydujące dla rzeźników i konsumentów. Pozwoliły one „Bœuf de Vendée” na zbudowanie renomy wśród wołowiny znajdującej się w handlu w regionie.

Dzięki kruchości, soczystości i aromatowi mięsa „Bœuf de Vendée” konsumenci i rzeźnicy pozostają wierni swoim dostawcom i regularnie zaopatrują się u uczestników systemu „Bœuf de Vendée”. Dowód stanowi fakt, że 60 % aktualnych rynków zbytu grupy nie zmienia się od wprowadzenia systemu w pierwszych latach po 2000 r.

„Bœuf de Vendée” jest więc prawdziwym łańcuchem *know-how*, który warunkuje sukces poszczególnych ogniw: produkcji (produkcji pasz, chowu i selekcji), uboju, rozbioru i dystrybucji z nastawieniem na jakość i pochodzenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 312/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (XIGALO SITEIAS)

NR WE: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Ξύγαλο Σητείας” (Xygaló Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας” (Xigaló Siteias)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

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:

Xygaló Siteias jest produktem powstałym w wyniku zakwaszenia mleka. Ma białą barwę, konsystencję ciastowatą lub ziarnistą i pozbawiony jest skórki. Ma świeży, kwaskowaty, lekko słony smak i przyjemny, charakterystyczny zapach. Maksymalna wilgotność wynosi 75 %, a maksymalna zawartość soli – 1,5 %. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi od 33 do 46 %, a minimalna zawartość białka to 31,5 %.

Xygaló Siteias produkowany jest z mleka koziego lub owczego bądź ich mieszanki, jeśli ilość mleka koziego jest niewystarczająca, przy czym zawartość tłuszczu w mleku owczym jest dostosowywana, tak aby zawartość tłuszczu w produkcie końcowym nie przekraczała 46 % (w suchej masie). Mieszanek mleka jest następnie pasteryzowana (niekoniecznie) i schładzana do temperatury 25 °C. Dodaje się sól (NaCl) w proporcji maksymalnie do 2 % masy, nieszkodliwe kultury bakterii kwasowych oraz niewielką ilość naturalnej podpuszczki uzyskiwanej z żołądków zwierzęcych (głównie jeśli mleko poddano pasteryzacji). Następnie na siedem do dziesięć dni mleko odstawia się do naturalnej fermentacji w temperaturze 15–20 °C w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które są pozostawione nieruchomo i przykryte, ale nie zamknięte hermetycznie. Z powierzchni skrzepu usuwa się nadmiar tłuszczu i masła. Dojrzewanie w tych pojemnikach w temperaturze 10–15 °C trwa około miesiąca, przy czym w ciągu całego procesu zakwaszania i dojrzewania nie miesza się skrzepu. Wreszcie produkt oddzielany jest od serwatki, która gromadzi się na dnie pojemników, umieszczany w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i chłodzony w temperaturze poniżej 4 °C. Jeżeli mleko nie było pasteryzowane, Xygaló Siteias powinien być chłodzony przez co najmniej dwa miesiące, zanim zostanie wprowadzony do obrotu, tak aby można było przeprowadzić kontrole w celu zagwarantowania, że produkt nie zawiera żadnych niepożądanych mikroorganizmów.

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

Surowcem stosowanym do produkcji Xygaló Siteias jest świeże mleko pochodzące od zdrowych owiec i kóz, które są hodowane tradycyjnie w obrębie (byłej) gminy Sitia, w pełni dostosowane do szczególnego klimatu i flory tego obszaru i pochodzą wyłącznie z rodzimych ras kóz właściwych dla Grecji i z lokalnych ras owiec (głównie rasa Sitia, jak również rasy Psiloriti i Sfakia oraz wszelkie ich krzyżówki).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Mleko powinno pochodzić z udoju przeprowadzonego co najmniej dziesięć dni po porodzie. Po udoju mleko transportowane jest do serowni lub chłodzone w chłodziarkach i często odbierane (zwykle w ramach obowiązków serowni) przez odpowiedni pojazd lub cysternę z chłodzeniem.

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

Owce i kozy są hodowane ekstensywnie lub, co najwyżej, półintensywnie w sposób tradycyjny, na terenach nizinnych i obszarach gór średnich nieprzekraczających wysokości 1 000 metrów. W październiku i listopadzie (gdy noworodki są karmione przez matki) z powodu niedoboru naturalnej roślinności i wzrostu zapotrzebowania pokarmowego zwierząt stosowane są liście oliwek i susz paszowy (np. koniczyna, siano, kukurydza) w ilości 30–40 % paszy, w zależności od roku.

Od grudnia do około kwietnia (wyższa produkcja mleka po odsadzeniu noworodków) zwierzęta żywią się lokalną dziką roślinnością (trawy i krzewy, w większości aromatyczne i rodzime), która jest bujniejsza w czasie zimowych i wiosennych opadów deszczu (szałwia (*Salvia fruticosa* i *Salvia pomifera*), posłonek (czystek szary – *Cistus creticus*), wrzos (*Erica manipuliflora*), żeleźniak (*Phlomis lanata*), *Calycotome villosa*, dąb skalny (*Quercus coccifera*) i inne). Do początku marca dietę zwierząt uzupełniają gałęzie i liście pozostałe po corocznym przycinaniu i porządkowaniu drzew oliwnych. Podczas tego okresu zimowego susz paszowy także jest dostarczany w ilości nieprzekraczającej zazwyczaj 20 % całości paszy, aby zaspokoić potrzeby zwierząt w czasie silnych opadów deszczu, śniegu oraz mrozu.

Od maja i przez całe lato (zmniejszona produkcja mleka) większość stad żywi się różnymi suchymi zbożami pochodzącymi z okolicznych pól, obsiewanych specjalnie w tym celu przez rolników, i pasie się na użytkach zielonych porośniętych lokalną roślinnością. W zależności od roku susz paszowy z innych obszarów (np. siano, koniczyna, kukurydza) może być podawany jako uzupełnienie, w ilości 30–40 % paszy.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i jego przetwarzanie oraz produkcja Xygaló Siteias muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze w celu zapewnienia jakości produktu (który psuje się, gdy jest transportowany bez opakowania), ze względu na znacznie wyższe ryzyko wystawienia produktu na otaczające powietrze, co powoduje zanieczyszczenie niepożądanymi mikroorganizmami pogarszające cechy organoleptyczne i znacznie zmniejszające jego i tak ograniczony okres trwałości (maksymalnie sześć miesięcy od wyprodukowania).

Xygaló Siteias jest pakowany do sprzedaży w pojemniki o maksymalnej ładowności 5 kg przeznaczone do kontaktu z żywnością. Stosunkowo duże, pięciokilogramowe pojemniki są przeznaczone dla sektora gastronomii, gdzie duże ilości są spożywane natychmiast, tak że produkt nie ulega popsuciu.

Pojemność musi być ograniczona, tak aby produkt został spożyty przez końcowego nabywcę w rozsądnym czasie po otwarciu opakowania, bez straty jakichkolwiek szczególnych właściwości organoleptycznych. Ponieważ jest miękkim, nadającym się do smarowania serem, Xygaló Siteias nie posiada własnej warstwy ochronnej, jaką mają sery twarde.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie opakowaniu produktu muszą znajdować się wydrukowane wyraźnie widoczną i czytelną czcionką:

— nazwa produktu „ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” lub „ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (lub w alfabecie łacińskim „XYGALO SITEIAS” lub „XIGALO SITEIAS”), a następnie słowa „Protected Designation of Origin” (chroniona nazwa pochodzenia), bądź równoznaczne wyrażenie w innym języku lub językach w alfabecie łacińskim lub innym,

— nazwy i adresy zakładów produkcyjnego i pakującego.

W przypadku gdy w procesie produkcji stosuje się mleko surowe (niepasteryzowane), na opakowaniu powinno widnieć również specjalne oznaczenie określone we właściwym prawodawstwie krajowym i wspólnotowym.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Region, w którym produkowany jest Xygaló Siteias, obejmuje terytorium byłej (do 1997 r.) gminy Sitia w nomosie Lasiti na Krecie, które obecnie (od 2008 r.) odpowiada gminom Sitia, Makry Yialos, Itanos, Lefki i wszystkim ich miejscowościom. Jest to w zasadzie półwysep, który tworzy cały wschodni kraniec Krety, oddzielony przez przyrodę od reszty wyspy przez góry Thrypti i Orno na zachodzie i otoczony od północy, południa i wschodu morzem.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Rzeźba geologiczna – klimat

Gmina Sitia ma powierzchnię 786 km². Obejmuje przede wszystkim tereny gór średnich (o wysokości 300–1 000 m z niewielkimi płaskowyżami), niziny (do 300 m), które stanowią mniej niż 20 % powierzchni, oraz kilka obszarów wyżynnych (1 000–1 500 m); rzeźba pozbawiona jest nagłych występow charakterystycznych dla zachodniej i środkowej części Krety, co umożliwia wypas owiec i kóz w większości miejsc (głównie na obszarach gór średnich oraz, w mniejszym stopniu, na nizinach).

W regionie tym występuje niższy poziom opadów, silniejsze wiatry i wyższe temperatury niż na innych obszarach Krety o tej samej wysokości.

Średni roczny poziom opadów nigdy i nigdzie nie przekracza 1 100 mm; na obszarach gór średnich i centralnych wynosi od 500 mm do 800 mm, na północnym wschodzie i południu – od 300 mm do 500 mm, a na południowym wschodzie – poniżej 300 mm.

Średnia roczna temperatura na północnym wybrzeżu wynosi 18,67 °C, a na południu jest co najmniej o 1 °C wyższa, przy czym roczny zakres temperatur wynosi 17 °C. Na obszarach wypasu zwierząt w górach średnich, na wysokości ok. 600 m, spodziewana średnia roczna temperatura wynosi ok. 16,50 °C, a zakres temperatur – ok. 20 °C. Na zachodniej Krecie średnie temperatury na tej samej wysokości są o 1–1,5 °C niższe.

Przeważające wiatry mają kierunek północno-zachodni i są silniejsze w lipcu i sierpniu, zapobiegając w ten sposób bardzo wysokim temperaturom w godzinach południowych. Wiatry południowe występują od czasu do czasu w miesiącach zimowych i wiosną, co sprawia, że klimat jest łagodniejszy i cieplejszy.

Liczba godzin nasłonecznienia jest szczególnie wysoka – od 2 700 jesienią na północy do ponad 3 000 na południu (najwyższa wartość w Grecji).

Flora – pastwiska

To szczególne ukształtowanie terenu i klimat powodują także, że tutejsza roślinność jest wyjątkowa. Oliwka europejska (*Olea europaea*) jest uprawiana ekstensywnie do wysokości terenu ok. 600 m, a winorośl właściwa (*Vitis vinifera*) – do wysokości ok. 1 000 m. Jak dotąd na obszarze Sitii zgłoszono ponad 700 gatunków roślin, natomiast na całej Krecie, czyli obszarze o ponaddziesięciokrotnie większej powierzchni, występuje ok. 1 800 gatunków.

Głównym rodzajem roślinności na gruntach nieuprawnych są zarośla – duże obszary pokryte są takimi krzakami, jak: krwiciąg ciernisty (*Sarcopoterium spinosum*), janowiec (*Genista acanthoclada*), macierzanka (*Thymus capitatus*), szalwia (*Salvia fruticosa* i *Salvia pomifera*) i heban kreteński (rodzimy *Ebenus cretica*).

Obszary o największej koncentracji roślin rodzimych to właśnie te tereny, na których hoduje się najwięcej owiec i kóz, przede wszystkim na wolnym wybiegu. Zwierzęta te żywią się bujnymi i zróżnicowanymi roślinami aromatycznymi i rodzimymi oraz krzewami i roślinnością trawiastą.

Na skalistych stokach przeważają wysokie zarośla (makia), dostępne przede wszystkim dla kóz i w mniejszym stopniu dla owiec. Tworzą je pistacja kleista (*Pistacia lentiscus*), dąb skalny („prinos” – *Quercus coccifera*), oliwka dzika („argoulida” – *Olea europaea sylvestris*), szarańczyn strąkowy (*Ceratonia siliqua*) i *Calycotome villosa*.

Rasy owiec i kóz – metoda hodowli – produkcja mleka

Istnieje odrębna rasa lokalna, „owca rasy Sitia”, która jest podtypem niskogórskiej rasy owiec z Wysp Egejskich. Jest ona dostosowana do obszarów o ograniczonej roślinności i ograniczonych opadach, czyli takich warunków, jak w Sitii. Rasa ta jest hodowana nie tylko do produkcji mleka, ale także mięsa i wełny.

Do rasy tej należy większość owiec hodowanych na obszarze Sitii (28 000–30 000 zwierząt w latach 1995–2000). W ciągu ostatnich 30 lat hodowano także mniejszą liczbę owiec rasy Psiloriti i Sfakia, które także są odpowiednie do warunków w górach średnich. Rasy te są również krzyżowane z owcą rasy Sitia, aby zwiększyć mleczność tej ostatniej. Owce rasy Sitia są idealnie przystosowane do środowiska, w jakim są hodowane, czego dowodzi ich odporność na babeszjozę (dotykającą rocznie prawie 1 zwierzę na 1 000, z czego zaledwie 25 % przypadków kończy się zgonem). Według ostatnich badań owca rasy Sitia daje stosunkowo mniejszą ilość mleka na zwierzę, tj. 106–115 kg rocznie na maciorkę w gospodarstwach o półintensywnym systemie produkcji i 72–80 kg w gospodarstwach ekstensywnych w Sitii, natomiast średnia mleczność dla całej Krety wynosi odpowiednio 110–150 kg i 78–98 kg rocznie na maciorkę.

Kozy w okolicach Sitii (18 000–20 000 sztuk) należą do greckich ras rodzimych, które są idealnie przystosowane do niedostępnych terenów o ograniczonej, krzewiastej roślinności.

Owce i kozy w Sitii są hodowane w sposób tradycyjny w gospodarstwach o ekstensywnym lub, co najwyżej, o półintensywnym systemie produkcji, w mniejszej liczbie na nizinach, a w większej na obszarach gór średnich (o wysokości 300–1 000 m), w powtarzanym rocznym systemie chowu (zob. także pkt 3.4), oraz na użytkach zielonych, na których rośnie mnóstwo roślin rodzimych i aromatycznych, nadających mleku szczególne walory smakowe. Rozmnażanie owiec i kóz odbywa się poprzez krycie naturalne w ramach stada, co oznacza, że zachowane są cechy ras lokalnych.

Rolnictwo ekstensywne polega na tym, że owce i kozy są wypasane na otwartych, rozległych pastwiskach, gdzie żywią się ich roślinnością (zasianą naturalnie lub w drodze ludzkiej interwencji). Pewne stada zmieniają pastwiska w zależności od pory roku i w ciągu miesięcy zimowych (od listopada do kwietnia) zwierzęta są sprowadzane na niższe położone tereny. Aby chronić i obserwować zwierzęta, stosowane są tradycyjne zagrody, zwykle ogrodzone kamiennymi ścianami i pozbawione zadaszienia. Rolnictwo półintensywne oznacza, że w ciągu mroźnych zimowych miesięcy owce i kozy mogą, w razie potrzeby, przebywać w zadaszonych zagrodach, gdzie są też karmione i dojone, jednak ze względu na umiarkowany klimat Sitii przez większość roku są wypasane na otwartych pastwiskach. W ciągu ostatnich 20 lat wielu rolników zbudowało obiekty do przetrzymywania i dojenja zwierząt, zmierzając w kierunku rolnictwa półintensywnego, łączącego pozytywne elementy ekstensywnych i intensywnych metod chowu.

Tradycja regionu Sitii w zakresie chowu zwierząt i serowarstwa

Z historycznego punktu widzenia region Sitii już od czasów minojskich zawsze był – i nadal jest – kojarzony z rozwiniętą tradycją chowu zwierząt i serowarstwa. Poniższe dowody i świadectwa takiego stanu rzeczy podano dla przykładu:

- naczynia ceramiczne do wytwarzania serów, perforowane przy podstawie, odkopane w domu z okresu minojskiego w Palaiokastro (stolicy obecnej gminy Itanos) w Sitii,
- monety z Praissos, najpotężniejszego miasta w regionie w czasach starożytnych i helleńskich, przedstawiające kozę, co wskazuje na znaczenie tego zwierzęcia dla gospodarki regionu,
- porozumienia pisemne, przynajmniej od 1347 do 1450 r. włącznie, dotyczące częstego załadunku serów na statki w porcie w Sitii zmierzające m.in. do Wenecji, Egiptu (Aleksandria) i na Cypr,
- wzmianka o Sitii jako jednym z siedmiu regionów Krety, w którym chów owiec i kóz kwitł w XIII–XIV w.,
- wzmianka o „dobrych serach” jako głównych produktach regionu Sitii w XIX w.,
- stała pozycja gminy Sitia jako jednej z ośmiu gmin Krety, w której w XIX i XX w. prowadzono chów zwierząt, i produkcja – w wartościach bezwzględnych – największych ilości serów i wełny spośród wszystkich gmin Krety w latach 1847 i 1929,
- wzmianka o produkcji serów twardych i miękkich, masła i wełny w danych statystycznych nomosu Lasiti (którego największą gminą jest Sitia) za lata 1937 i 1938,
- produkcja Xygalo w Sitii, głównie podczas gorących miesięcy letnich, z małych ilości mleka owczego i koziego o niskiej zawartości tłuszczu, zarówno przez gospodynie domowe, jak i przez hodowców zwierząt gospodarskich, która odbywała się w kamiennych chatkach zwanych

mitata. Stosowano specjalne naczynia ceramiczne, małe dzbanki (zwane *kouroupia*), które w dolnej części miały otwór pozwalający na usunięcie serwatki bez naruszania supernatantu (górnej warstwy) skrzepu,

- pisemna wzmianka o Xygalo jako produkcie obecnym w Sitii już od 1957 r. i wytwarzanym w co najmniej jednej z osad rolniczych w górach średnich (Mysirgio w byłej gminie Mitato; *mitato* znaczy „serowarstwo” w dialekcie kreteńskim),
- powstanie w latach 70 XX w. pierwszego nowoczesnego zakładu przetwarzania mleka w regionie Sitii,
- fakt, że obecnie w regionie Sitii funkcjonują dwa zakłady, które mają przypisany kod jako zatwierdzone zakłady produkcji mleka i produktów mlecznych i wytwarzają tradycyjne produkty mleczne i sery w oparciu o długą tradycję i specjalne metody przetwarzania mleka stosowane przez rolników i serowarów na tym obszarze.

5.2. Specyfika produktu:

Xygalo Siteias jest wyjątkowym produktem wytwarzanym w oparciu o długą tradycję chowu zwierząt i serowarstwa w geograficznym regionie Sitia oraz z zastosowaniem specjalnej techniki produkcji i mleka o szczególnych cechach, które związane są z lokalnymi rasami kóz i owiec, tradycyjną metodą chowu, klimatem i florą.

Znani greccy specjaliści opisują Xygalo Siteias jako „dobry ser o ciastowatej konsystencji, produkowany wyłącznie w Sitii; ma bogaty, lekko kwaśny i świeży smak”. Ser ten znalazł swoje miejsce na półkach supermarketów i w menu restauracji wschodniej Krety już na początku lat 90. XX w., a co najmniej od 1999 r. jest wyraźnie opisywany jako specjalne danie w restauracjach (tradycyjnych, ale też wykwiutnych) w Atenach i Salonikach.

Inicjatywa CONCRED (Conserving Cretan Diet – inicjatywa na rzecz ochrony kreteńskiej diety, wspierana przez organy regionalne Krety), która przyznaje certyfikaty restauracjom oferującym potrawy zgodne z dietą kreteńską, poleca w Internecie Xygalo jako doskonałą przystawkę zwaną „Xygalo Steiako”.

Odróżnienie od innych serów nadających się do smarowania

Gęstość sera Xygalo (75 % wilgoci) jest taka sama, jak w przypadku serów Galotyri z Epiru i Grecji Zachodniej oraz Katiki z Domokos, ale jest on mniej słony. Ser Kopanisti z Cyklad i ser Anevato są bardziej zwarte (maksymalna wilgotność wynosi odpowiednio 56 i 60 %) oraz zawierają więcej soli niż Xygalo. Gęstość sera Pihtogalo z Chanii znajduje się pomiędzy dwoma powyższymi wartościami (jego maksymalna wilgotność wynosi 65 %).

Sól w Xygalo jest dodawana do mleka i rozpuszczana przed jego zakwaszeniem, co powoduje, że odsączony produkt końcowy ma łagodniejszy, mniej słony smak. W przypadku innych produktów (Kopanisti, Anevato, Pihtogalo, Katiki) sól dodaje się do odsączonego skrzepu serowego po odciedzeniu serwatki. Tylko w przypadku Galotyri sól dodaje się do mleka, ale 24 godziny po rozpoczęciu procesu zakwaszania.

Cechą, która znacznie odróżnia Xygalo od podobnych produktów, jest jego niższa zawartość tłuszczu, która (w suchej masie) musi wynosić minimalnie 33 %, a maksymalnie 46 % w masie.

Ser Pihtogalo z Chanii ma natomiast znacznie wyższą minimalną zawartość tłuszczu (50 % w masie), a w innych serach wartość ta wynosi 40 %, 43 % lub nawet 45 %. Niską zawartość tłuszczu osiąga się poprzez zastosowanie dużej proporcji mleka koziego lub usunięcie tłuszczu z mleka/odtłuszczenie mleka bądź też odtłuszczenie samego Xygalo podczas produkcji. W metodach produkcji innych, zbliżonych serów nie ma podobnego etapu odtłuszczenia, za to sery te ulegają homogenizacji.

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):

Podsumowując, istnieją cztery główne punkty mające zasadnicze znaczenie dla jakości i cech Xygalo Siteias, które wiążą ten produkt z obszarem geograficznym (środowiskiem i ludźmi) i jednocześnie odróżniają go od innych, podobnych produktów:

- stosowanie wysokiej jakości mleka pochodzącego wyłącznie od ras lokalnych (owce rasy Sitia i, w mniejszym stopniu, ras Psiloriti i Sfakia oraz ich krzyżówki, a także greckie kozy rodzime),

hodowanych przy użyciu tradycyjnych metod chowu (ekstensywnie lub, co najwyżej, półintensywnie) na określonym obszarze; rasy te przystosowane są do szczególnego klimatu tego regionu (niski poziom opadów deszczu, duża liczba godzin nasłonecznienia, stosunkowo wysoka średnia temperatura, ale bez znaczących fluktuacji w ciągu dnia, silne wiatry itd.),

- obecność rodzimych i aromatycznych roślin na naturalnych użytkach zielonych na określonym obszarze, wykorzystywanych do wypasu owiec i kóz przez hodowców, którzy – w oparciu o swoje doświadczenie – przez cały rok optymalnie wykorzystują właściwości geologiczne terenu, szczególne cechy klimatu i szczególną florę regionu, które przyczyniają się do produkcji mleka i nadają Xygaló Siteias szczególną jakość i przyjemne cechy organoleptyczne,
- używanie do produkcji Xygaló Siteias specjalnej technologii, której główne cechy są następujące:
 - kontrola zawartości tłuszczu poprzez odtłuszczanie bądź to mleka na początku procesu produkcji, bądź to produktu po pierwszym etapie zakwaszania, aby produkt był jak najmniej kaloryczny,
 - dodawanie soli do całego mleka przed zakwaszaniem, czego skutkiem jest jego lekko słony smak,
 - niemieszanie skrzepu na żadnym etapie procesu zakwaszania/dojrzwania, który odbywa się w naturalnym środowisku, tak aby rozwijała się mikroflora potrzebna do naturalnej fermentacji,
 - oraz udane (w kategoriach czasu i jakości) oddzielanie serwatki od Xylago Siteias po dojrzewaniu, tak aby w miarę możliwości uniknąć popękania skrzepu,
- przetrwanie starożytnej nazwy podstawowego produktu naturalnego zakwaszania mleka „Οξύγαλα” (Oksygała czyli kwaśne mleko), lekko zniekształconej w lokalnym dialekcie Sitii do postaci „Ξύγαλο” (Xygaló) – metoda produkcji tego sera jest niezwykle zbliżona do tej z czasów helleńskich i rzymskich. Obecnie podobne produkty posiadają zupełnie odmienne nazwy, a inne produkty mleczne na obszarze geograficznym Krety i w całej Grecji posiadają znacznie krótszą historię.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20πρωϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ %20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

INNE AKTY

Komisja Europejska

2010/C 312/14	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	19
2010/C 312/15	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	25

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

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

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

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

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

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

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

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

Sprzedaż i prenumerata

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

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

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

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL