

Dziennik Urzędowy C 347

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 58

20 października 2015

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 347/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7769 – Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7457 – CVC/Paroc) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.7783 – Hellman & Friedman/Securitas Direct Group) ⁽¹⁾	2

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2015/C 347/04	Kursy walutowe euro	3
2015/C 347/05	Decyzja Komisji z dnia 19 października 2015 r. w sprawie utworzenia grupy ekspertów z dziedziny fałszerstwa monet ds. polityki i regulacji Komisji w zakresie ochrony monet euro przed fałszowaniem	4

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

2015/C 347/06	Zaproszenie do składania wniosków 2016 – EAC/A04/2015 – Program Erasmus+	7
---------------	--	---

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2015/C 347/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.7777 – Solvay/Cytec) ⁽¹⁾	11
---------------	---	----

INNE AKTY

Komisja Europejska

2015/C 347/08	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	12
2015/C 347/09	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	19

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.7769 – Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2015/C 347/01)

W dniu 8 października 2015 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. 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 (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32015M7769. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.7457 – CVC/Paroc)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2015/C 347/02)

W dniu 12 lutego 2015 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. 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 (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32015M7457. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.7783 – Hellman & Friedman/Securitas Direct Group)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2015/C 347/03)

W dniu 14 października 2015 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. 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 (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32015M7783. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

19 października 2015 r.

(2015/C 347/04)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1333	CAD	Dolar kanadyjski	1,4671
JPY	Jen	135,29	HKD	Dolar Hongkongu	8,7832
DKK	Korona duńska	7,4592	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6668
GBP	Funt szterling	0,73170	SGD	Dolar singapurski	1,5685
SEK	Korona szwedzka	9,3940	KRW	Won	1 280,57
CHF	Frank szwajcarski	1,0834	ZAR	Rand	14,9509
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,2082
NOK	Korona norweska	9,1850	HRK	Kuna chorwacka	7,6265
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 439,68
CZK	Korona czeska	27,083	MYR	Ringgit malezyjski	4,7695
HUF	Forint węgierski	309,51	PHP	Peso filipińskie	52,243
PLN	Złoty polski	4,2367	RUB	Rubel rosyjski	70,3984
RON	Lej rumuński	4,4183	THB	Bat tajlandzki	40,073
TRY	Lir turecki	3,2849	BRL	Real	4,4185
AUD	Dolar australijski	1,5581	MXN	Peso meksykańskie	18,6360
			INR	Rupia indyjska	73,4435

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

DECYZJA KOMISJI
z dnia 19 października 2015 r.
w sprawie utworzenia grupy ekspertów z dziedziny fałszerstwa monet ds. polityki i regulacji
Komisji w zakresie ochrony monet euro przed fałszowaniem
(2015/C 347/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Decyzja Komisji (UE) 2015/512⁽¹⁾ stanowi, że Dyrekcja Generalna ds. Gospodarczych i Finansowych („Dyrekcja Generalna”) jest odpowiedzialna za zadania związane z przygotowaniem inicjatyw Komisji w zakresie ustawodawstwa i regulacji mających na celu ochronę euro przed fałszowaniem oraz wsparcie w tej dziedzinie poprzez szkolenia i pomoc techniczną. Aby koordynować niezbędne działania mające na celu ochronę monet euro przed fałszowaniem, Komisja musi korzystać z wiedzy fachowej specjalistów działających w ramach organu doradczego⁽²⁾.
- (2) W związku z powyższym konieczne jest ustanowienie grupy ekspertów w dziedzinie ochrony monet euro przed fałszowaniem i określenie jej zadań i struktury.
- (3) Grupa powinna pomagać Komisji w przygotowywaniu aktów prawnych lub wyznaczaniu kierunków polityki oraz służyć fachową wiedzą podczas przygotowywania środków wykonawczych dotyczących ochrony monet euro przed fałszowaniem. Grupa powinna również zainicjować współpracę między organami publicznymi zaangażowanymi w ochronę euro przed fałszowaniem.
- (4) Grupa powinna składać się z ekspertów organów państw członkowskich, Europejskiego Banku Centralnego („EBC”) i Europolu.
- (5) Należy ustanowić zasady dotyczące ujawniania informacji przez członków grupy.
- (6) Dane osobowe powinny być przetwarzane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001⁽³⁾ Parlamentu Europejskiego i Rady. Należy ustalić okres stosowania niniejszej decyzji. W odpowiednim czasie Komisja rozważy celowość przedłużenia tego okresu,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejszym ustanawia się grupę ekspertów Komisji z dziedziny fałszerstwa monet (dalej „CCEG”).

Artykuł 2

Zadania

Do zadań Rady CCEG należy:

- a) wspomaganie Komisji w przygotowywaniu wniosków legislacyjnych lub aktów delegowanych, lub inicjatyw politycznych dotyczących ochrony monet euro przed fałszowaniem;

⁽¹⁾ Decyzja Komisji (UE) 2015/512 z dnia 25 marca 2015 r. zmieniająca decyzję 1999/352/WE, EWWiS, Euratom ustanawiającą Europejski Urząd ds. Zwalczenia Nadużyć Finansowych (OLAF) (Dz.U. L 81 z 26.3.2015, s. 4).

⁽²⁾ Zgodnie z art. 4 decyzji Komisji 2005/37/WE z dnia 29 października 2004 r. ustanawiającej Europejskie Centrum Techniczne i Naukowe (ECTN) Komisja jest zobowiązana do koordynacji działań niezbędnych do ochrony euro przed fałszowaniem, organizując okresowe zebrania ekspertów z dziedziny fałszerstwa monet (Dz.U. L 19 z 21.1.2005, s. 73).

⁽³⁾ Rozporządzenie (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2000 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje i organy wspólnotowe i o swobodnym przepływie takich danych (Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1).

- b) ustanowienie współpracy między szefami krajowych centrów analiz monet utworzonych zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 1338/2001⁽¹⁾, Komisją, Europejskim Centrum Technicznym i Naukowym (ECTN)⁽²⁾, Europejskim Bankiem Centralnym („EBC”) i Europol w sprawach dotyczących inicjatyw i działań politycznych mających na celu skuteczną strategię walki z fałszerstwami;
- c) udzielanie porad i przygotowywanie ekspertyz dla Komisji na potrzeby wdrażania unijnych przepisów, programów i strategii politycznych, w szczególności w odniesieniu do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1210/2010⁽³⁾;
- d) wymiana doświadczeń i ustanowienie dobrych praktyk w dziedzinie ochrony monet euro przed fałszowaniem;
- e) zwiększenie świadomości wśród organów publicznych zaangażowanych w ochronę euro przed fałszowaniem na temat przyszłych zagrożeń i monitorowanie wdrażania skutecznych środków odstraszających w ramach strategii politycznej dotyczącej zwalczania fałszowania pieniądza;
- f) wspieranie inicjatyw szkoleniowych w zakresie ochrony euro przed fałszowaniem;
- g) wspieranie i opracowywanie badań lub pomocy technicznej w celu ułatwienia wykrywania fałszerstw;
- h) omawianie kwestii związanych ze specyfikacją techniczną fałszywych monet euro i zabezpieczeniami mającymi na celu ochronę monet euro przed fałszowaniem.

Artykuł 3

Konsultacje

Komisja może zasięgać opinii CCEG w każdej sprawie dotyczącej ochrony monet euro przed fałszowaniem.

Artykuł 4

Skład – powoływanie

1. Członkami są krajowe centra analiz monet państw członkowskich, EBC i Europol.
2. Członkowie informują Komisję o swoich wyznaczonych przedstawicielach i ich zastępcach.
3. Dane osobowe są gromadzone, przetwarzane i publikowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

Artykuł 5

Funkcjonowanie

1. Właściwe służby Komisji wyznaczają przewodniczącego grupy.
2. W porozumieniu ze służbami Komisji CCEG może powoływać podgrupy w celu zbadania szczegółowych kwestii na zasadach określonych przez grupę.
3. W trybie doraźnym przedstawiciel Komisji może zaprosić do udziału w pracach CCEG lub podgrupy zewnętrznych ekspertów posiadających określone kompetencje w dziedzinie, którą zajmuje się grupa lub podgrupa. Ponadto przedstawiciel Komisji może nadawać osobom fizycznym i organizacjom status obserwatora zgodnie z przepisem 8 ust. 3 zasad horyzontalnych dotyczących grup ekspertów⁽⁴⁾ i krajów kandydujących.
4. Członkowie CCEG i ich przedstawiciele oraz zaproszeni eksperci i obserwatorzy podlegają wymogom zachowania tajemnicy zawodowej określonym w traktatach i ich przepisach wykonawczych, a także przestrzegają przepisów Komisji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie ochrony informacji niejawnych UE, określonych w decyzjach Komisji (UE, Euratom) 2015/443/WE⁽⁵⁾ i (UE, Euratom) 2015/444⁽⁶⁾. W przypadku nieprzestrzegania przez nich powyższych zobowiązań Komisja może zastosować wszelkie właściwe środki.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1338/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. ustanawiające środki niezbędne dla ochrony euro przed fałszowaniem (Dz.U. L 181 z 4.7.2001, s. 6).

⁽²⁾ Decyzja Rady 2003/861/WE z dnia 8 grudnia 2003 r. dotycząca analizy technicznej i współpracy w odniesieniu do fałszywych monet euro (Dz.U. L 325 z 12.12.2003, s. 44).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1210/2010 z dnia 15 grudnia 2010 r. w sprawie weryfikacji autentyczności monet euro oraz postępowania z monetami euro nienadającymi się do obiegu (Dz.U. L 339 z 22.12.2010, s. 1).

⁽⁴⁾ C(2010) 7649 final.

⁽⁵⁾ Decyzja Komisji (UE, Euratom) 2015/443 z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie bezpieczeństwa w Komisji (Dz.U. L 72 z 17.3.2015, s. 41).

⁽⁶⁾ Decyzja Komisji (UE, Euratom) 2015/444 z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie przepisów bezpieczeństwa dotyczących ochrony informacji niejawnych UE (Dz.U. L 72 z 17.3.2015, s. 53).

5. Posiedzenia CCEG odbywają się w pomieszczeniach Komisji, z wyjątkiem posiedzeń podgrup, które mogą być organizowane poza pomieszczeniami Komisji. Komisja zapewnia obsługę sekretariatu.
6. CCEG przyjmuje swój regulamin wewnętrzny sporządzony na podstawie standardowego regulaminu wewnętrznego grup ekspertów.
7. Komisja publikuje wszystkie stosowne dokumenty dotyczące działalności CCEG (takie jak porządki obrad, protokoły i opinie uczestników), umieszczając je w rejestrze grup ekspertów Komisji i podobnych zespołów bądź na specjalnej stronie internetowej zawierającej te dokumenty i dostępnej poprzez link umieszczony w tym rejestrze. Odpowiednie dokumenty nie są publikowane, w przypadku gdy ujawnienie dokumentu naruszyłoby ochronę interesu publicznego lub prywatnego, jak określono w art. 4 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1049/2001 ⁽¹⁾.

Artykuł 6

Koszty posiedzeń

1. Osoby uczestniczące w pracach CCEG i jej podgrup nie otrzymują wynagrodzenia za świadczone usługi.
2. Wydatki na podróże służbowe ponoszone przez osoby uczestniczące w pracach CCEG są zwracane przez Komisję zgodnie z przepisami obowiązującymi w Komisji. W ten sam sposób koszty podróży i utrzymania są zwracane członkom podgrup.
3. Wydatki, o których mowa w ust. 2, są zwracane w granicach dostępnych środków przyznanych w ramach rocznej procedury przydziału zasobów.

Artykuł 7

Stosowanie

Niniejszą decyzję stosuje się od daty jej przyjęcia do dnia 31 grudnia 2025 r.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 października 2015 r.

W imieniu Komisji

Pierre MOSCOVICI

Członek Komisji

⁽¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1049/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 maja 2001 r. w sprawie publicznego dostępu do dokumentów Parlamentu Europejskiego, Rady i Komisji (Dz.U. L 145 z 31.5.2001, s. 45).

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

Zaproszenie do składania wniosków 2016 – EAC/A04/2015

Program Erasmus+

(2015/C 347/06)

1. Wprowadzenie i cele

Niniejsze zaproszenie do składania wniosków opiera się na rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1288/2013⁽¹⁾ ustanawiającym „Erasmus+”: unijny program na rzecz kształcenia, szkolenia, młodzieży i sportu oraz na rocznych programach prac programu Erasmus+ na 2015 r. i 2016 r. Program Erasmus+ obejmuje lata od 2014 do 2020. Ogólne i szczegółowe cele programu Erasmus+ wymieniono w art. 4, 5, 11 i 16 rozporządzenia.

2. Działania

Niniejsze zaproszenie do składania wniosków obejmuje następujące akcje programu Erasmus+:

Akcja 1 – mobilność edukacyjna osób

- mobilność osób w dziedzinie kształcenia, szkolenia i młodzieży
- wspólne studia magisterskie Erasmus Mundus
- wydarzenia na dużą skalę w ramach wolontariatu europejskiego

Akcja 2 – współpraca na rzecz innowacji i wymiany dobrych praktyk

- partnerstwa strategiczne w dziedzinie kształcenia, szkolenia i młodzieży
- sojusze na rzecz wiedzy
- sojusze na rzecz umiejętności sektorowych
- budowanie potencjału w dziedzinie szkolnictwa wyższego
- budowanie potencjału w dziedzinie młodzieży

Akcja 3 – wsparcie w reformowaniu polityk

- usystematyzowany dialog: spotkania młodych ludzi z osobami odpowiedzialnymi za wyznaczanie kierunków polityki w dziedzinach związanych z młodzieżą

Działania „Jean Monnet”

- katedry „Jean Monnet”
- moduły „Jean Monnet”

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 50.

- centra doskonałości „Jean Monnet”
- wsparcie „Jean Monnet” na rzecz stowarzyszeń
- sieci „Jean Monnet”
- projekty „Jean Monnet”

Sport

- współpraca partnerska
- małe partnerstwa współpracy
- niekomercyjne europejskie imprezy sportowe

3. Kwalifikowalność

Każdy podmiot publiczny lub prywatny działający w dziedzinie kształcenia, szkolenia, młodzieży i sportu może złożyć wniosek o finansowanie z programu Erasmus+. Ponadto grupy młodych ludzi działających na rzecz młodzieży, niekoniecznie w ramach organizacji młodzieżowych, mogą składać wnioski o finansowanie mobilności edukacyjnej młodych ludzi i osób pracujących z młodzieżą oraz o finansowanie partnerstw strategicznych w dziedzinach związanych z młodzieżą.

W programie Erasmus+ mogą uczestniczyć następujące państwa ⁽¹⁾:

Wymienione poniżej państwa mogą w pełni uczestniczyć we wszystkich akcjach programu Erasmus+:

- 28 państw członkowskich Unii Europejskiej,
- państwa EFTA/EOG: Islandia, Liechtenstein i Norwegia,
- państwa kandydujące do UE: Turcja i była jugosłowiańska republika Macedonii.

Niektóre działania programu Erasmus+ są ponadto otwarte dla organizacji z państw partnerskich.

Więcej szczegółów na temat zasad uczestnictwa w programie można znaleźć w przewodniku po programie Erasmus+.

4. Budżet i czas trwania projektów

Całkowity budżet przeznaczony na niniejsze zaproszenie do składania wniosków szacuje się na 1 871,1 mln EUR:

kształcenie i szkolenie:	1 645,6 mln EUR ⁽²⁾
młodzież:	186,7 mln EUR
działania „Jean Monnet”:	11,4 mln EUR
sport:	27,4 mln EUR

Całkowity budżet przeznaczony na zaproszenie do składania wniosków oraz jego podział jest orientacyjny i może ulec zmianie zgodnie z rocznym programem prac programu Erasmus+. Osoby zainteresowane złożeniem wniosku uprasza się o systematyczne sprawdzanie rocznych programów prac programu Erasmus+ i zmianami do nich, opublikowanymi na stronie:

http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/more_info/awp/index_en.htm

pod względem dostępnego budżetu dla każdego z działań objętych zaproszeniem do składania wniosków.

Poziom przyznanych dotacji oraz czas trwania projektów są różne w zależności od takich czynników, jak rodzaj projektu i liczba zaangażowanych partnerów.

⁽¹⁾ Z wyjątkiem działań „Jean Monnet”, które są otwarte dla organizacji na całym świecie.

⁽²⁾ Kwota ta obejmuje środki na rzecz międzynarodowego wymiaru szkolnictwa wyższego (276,5 mln EUR ogółem).

5. Termin składania wniosków

Wszystkie określone poniżej terminy składania wniosków upływają o godzinie 12.00 (w południe) czasu obowiązującego w Brukseli.

Akcja 1

Mobilność osób w dziedzinie młodzieży	2 lutego 2016 r.
Mobilność osób w dziedzinie kształcenia i szkolenia	2 lutego 2016 r.
Mobilność osób w dziedzinie młodzieży	26 kwietnia 2016 r.
Mobilność osób w dziedzinie młodzieży	4 października 2016 r.
Wspólne studia magisterskie Erasmus Mundus	18 lutego 2016 r.
Wydarzenia na dużą skalę w ramach wolontariatu europejskiego	1 kwietnia 2016 r.

Akcja 2

Partnerstwa strategiczne w dziedzinie młodzieży	2 lutego 2016 r.
Partnerstwa strategiczne w dziedzinie kształcenia, szkolenia i młodzieży	26 kwietnia 2016 r.
Partnerstwa strategiczne w dziedzinie młodzieży	4 października 2016 r.
Sojusze na rzecz wiedzy, sojusze na rzecz umiejętności sektorowych	26 lutego 2016 r.
Budowanie potencjału w dziedzinie szkolnictwa wyższego	10 lutego 2016 r.
Budowanie potencjału w dziedzinie młodzieży	2 lutego 2016 r. 1 lipca 2016 r.

Akcja 3

Spotkania młodych ludzi z osobami odpowiedzialnymi za wyznaczanie kierunków polityki w dziedzinach związanych z młodzieżą	2 lutego 2016 r. 26 kwietnia 2016 r. 4 października 2016 r.
---	---

Działania „Jean Monnet”

Katedry, moduły, centra doskonałości, wsparcie dla stowarzyszeń, sieci, projekty	25 lutego 2016 r.
--	-------------------

Działania w dziedzinie sportu

Współpraca partnerska związana wyłącznie z Europejskim Tygodniem Sportu 2016	21 stycznia 2016 r.
Współpraca partnerska niepowiązana wyłącznie z Europejskim Tygodniem Sportu 2016	12 maja 2016 r.
Małe partnerstwa współpracy	12 maja 2016 r.
Niekommercyjne europejskie imprezy sportowe związane wyłącznie z Europejskim Tygodniem Sportu 2016	21 stycznia 2016 r.
Niekommercyjne europejskie imprezy sportowe niepowiązane z Europejskim Tygodniem Sportu 2016	12 maja 2016 r.

Szczegółowe instrukcje dotyczące składania wniosków można znaleźć w przewodniku po programie Erasmus+.

6. Szczegółowe informacje

Szczegółowe warunki niniejszego zaproszenia do składania wniosków wraz z priorytetami można znaleźć w przewodniku po programie Erasmus+ pod adresem:

http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/discover/guide/index_en.htm

Przewodnik po programie Erasmus+ jest integralną częścią niniejszego zaproszenia do składania wniosków, a określone w nim warunki uczestnictwa i finansowania mają w całości zastosowanie do niniejszego zaproszenia.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.7777 – Solvay/Cytec)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2015/C 347/07)

1. W dniu 13 października 2015 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Solvay S.A. („Solvay”, Belgia) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Cytec Industries Inc. („Cytec”, USA).
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa Solvay: badania, rozwój, produkcja, wprowadzanie do obrotu oraz sprzedaż chemikaliów i tworzyw sztucznych, w tym wydobywanie chemikaliów, na skalę światową,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Cytec: realizowanie dostaw chemikaliów, materiałów kompozytowych i spoiw dla wielu sektorów przemysłu, takich jak przemysł aeronautyczny, rolnictwo, przemysł obronny i górnictwo, na skalę światową.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.
4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przysyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.7777 – Solvay/Cytec, na poniższy adres:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 347/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

„MIEL DE LIÉBANA”

Nr WE: ES-PDO-0005-01196 – 10.02.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Miel de Liébana”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

„Miel de Liébana”: produkt spożywczy wytwarzany przez pszczoły miodne z regionu Liébana z nektaru kwiatów lub z wydzielin żywych części roślin typowych dla ekosystemów tego regionu. Pszczoły zbierają je, przekształcają, mieszają z wytworzonymi przez siebie substancjami, przenoszą, odwadniają, magazynują i pozwalają im dojrzewać w plastrach w ulu.

Odmiany i rodzaje:

Na wskazanym obszarze wytwarzane są następujące odmiany miodu, które mogą być objęte chronionym oznaczeniem pochodzenia „Miel de Liébana”:

— Miód spadziowy: Powstaje na bazie spadzi dębu oraz nektaru roślin z gatunku *Erica ssp.* (wrzosiec) i *Rubus sp.* (jeżyna). Zawiera też różne ilości pyłków występujących we florze regionu Liébana.

— Miód jednokwiatowy wrzosowy: Pochodzi z nektaru roślin następujących gatunków: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* i *Calluna vulgaris* (wrzos zwyczajny, wrzos pospolity).

Właściwości wspólne i indywidualne miodów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Miel de Liébana”:

Właściwości fizykochemiczne:

Dojrzałość:

— Zawartość sacharozy

maksymalnie 5 % (5 g/100 g)

— Wilgotność

maksymalnie 18,6 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Stopień świeżości (określany po wytworzeniu):	
— Hydroksymetylofurfural (HMF)	< 20 mg/kg
— Siła diastatyczna	25–55 wg skali Schade
Pogorszenie stanu produktu:	
— Wolna kwasowość	poniżej 50 miliekwiwaletów/kg
Czystość:	
— Substancje stałe nierozpuszczalne w wodzie	maksymalnie 0,1 g/100 g
— Ciała obce	brak pozostałości, filtrowanie przez sito o oczkach < 0,2 mm

Właściwości melisopalinologiczne:

Spektrum pyłkowe miodów objętych niniejszą chronioną nazwą pochodzenia powinno odpowiadać zakresowi charakterystycznemu dla regionu Liébana, który obejmuje głównie następujące rodziny: Leguminosae, Ericaceae, Rosaceae, Fagaceae, Plantaginaceae, Asteraceae i Boraginaceae, z których poszczególne gatunki wymieniono w tabeli w pkt 5.1.

Zawartość pyłków gatunków *Eucaliptus* sp. (eukaliptus), *Helianthus annuus* (słonecznik), *Olea europea* (oliwka), *Cistus Ladanifer* (czystek), *Thymus* sp. (tymianek), *Lavandula stoechas* (lawenda) i *Rosmarinus officinalis* (rozmaryn) nie przekracza w żadnym przypadku 5 % całego spektrum pyłkowego.

Pozostałe właściwości charakterystyczne poszczególnych rodzajów miodu:

Właściwości fizykochemiczne:

	Przewodnictwo elektryczne (mS/cm)	Barwa (skala mm Pfund)	Popiół (g/100 g)	Fruktoza + glukoza (g/100 g)
Spadź	0,970–1,430	≥ 102	0,65–0,75	60–66
Wrzos	0,845–1,280	90–119	0,65–0,70	≥ 67

Właściwości melisopalinologiczne:

	Pyłek właściwy w (%)
Spadź	W składzie miodu spadziowego przeważa spadź dębowa oraz pyłki gatunków: <i>Rubus</i> spp. i <i>Erica</i> spp., a także inne pyłki pochodzące z roślinności charakterystycznej dla regionu Liébana.
Wrzos	Minimalna zawartość pyłku wrzosowego (<i>Erica</i> spp.) wynosi 45 %. Pozostałe pyłki mają różną zawartość procentową i odpowiadają składowi roślinności regionu Liébana.

Właściwości organoleptyczne:

	Postać fizyczna	Barwa	Zapach	Smak
Spadź	Konsystencja ciekła z bardzo niewielką skłonnością do krystalizacji	Ciemnobursztynowa, czasem prawie czarna, z czarno-brązowymi odcieniami i lustrzanym połyskiem.	Krótko utrzymujący się zapach drewna o niskiej intensywności. Delikatna nuta siodu.	Z wyraźnym słonym posmakiem, który równoważy słodczy charakterystyczną dla wszystkich miodów.

	Postać fizyczna	Barwa	Zapach	Smak
Wrzos	Konsystencja pasty. Umiarkowana tendencja do krystalizacji – tworzące się kryształki są drobne.	Bursztynowa do ciemnobursztynowej z brązowo-czerwonymi odcieniami. Barwa może być jasnobursztynowa, jeżeli podczas przechowywania w zimie miód narażony był na działanie niskiej temperatury.	Wyraźnie kwiatowy o średniej intensywności i czasie utrzymywania się.	Lekko gorzkawy i utrzymujący się z wyraźnymi słonymi nutami.

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 i pozyskiwania miodów „Miel de Liébana” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

W celu zagwarantowania jakości i należytej kontroli wszystkie procesy opisane w części dotyczącej metod wytwarzania miodu „Miel de Liébana” muszą być obowiązkowo przeprowadzane w zakładach mieszczących się na chronionym obszarze geograficznym. Ich przeprowadzanie poza regionem wymagałoby użycia środków transportu, które mogłyby mieć negatywny wpływ na jakość produktu w związku z temperaturą, wilgotnością, przenikaniem substancji obcych oraz zapachów obcych dla produktu w czasie jego transportu do innych zakładów. Przeprowadzanie procesów produkcyjnych na wyznaczonym obszarze pozwala także zminimalizować ryzyko zmieszania produktu z innymi miodami, nieobjętymi chronioną nazwą pochodzenia.

Z tych samych względów także pakowanie odbywa się w pakowniach na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkt pakowany jest w pojemniki z przezroczystego, bezbarwnego szkła. Ich hermetyczne zamknięcie zapobiega utracie naturalnego aromatu oraz przeniknięciu do produktu m.in. obcych zapachów czy wilgoci. Hermeticznosc opakowania musi być gwarantowana plombą zabezpieczającą.

Miód w opakowaniu ma wyraźnie gęstą konsystencję lub jest skryształizowany.

Zabroniona jest sprzedaż luzem.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietce winny widnieć informacje wymagane na mocy przepisów dotyczących etykietowania i prezentacji produktów spożywczych, a także następujące obowiązkowe elementy przedstawione w widoczny sposób:

— chroniona nazwa pochodzenia: „Miel de Liébana”,

— określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChNP” oraz odpowiedni symbol Unii Europejskiej,

— rodzaj miodu: miód spadziowy lub jednokwiatowy miód wrzosowy (zgodnie z właściwościami melisopalino logicznymi wskazanymi w opisie produktu),

— logotyp identyfikacyjny chronionej nazwy pochodzenia załączony poniżej.

— numer kontrolny wraz z nazwą jednostki kontrolnej lub kontretykieta.



BARWA:

ŻÓŁTA: PANTONE 130C

BRAZOWA: PANTONE 4695C

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ChNP „Miel de Liébana” rozciąga się na wszystkie gminy położone w regionie Liébana, należącym do Wspólnoty Autonomicznej Kantabrii.

Gminy wchodzące w skład regionu to:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso oraz Vega de Liébana.

Całkowita powierzchnia obszaru to 570 km²

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

5.1.1. Czynniki naturalne

Region Liébana jest położony w samym środku Kordyliery Kantabryjskiej i ze względu na swoje ukształtowanie ma charakter naturalnej kotliny o wyraźnym zarysie. Jego naturalne granice geograficzne wyznaczają niektóre z najwyższych szczytów Kantabrii. Górzysty łańcuch ciągnie się w kierunku centrum regionu wyznaczając cztery głębokie, wąskie i strome wąwozy, które zbiegają się w Potes – centrum geograficznym i administracyjnym tego obszaru.

Region ten ma kształt okrągły i przypomina olbrzymi krater otoczony wapiennymi zboczami wznoszącymi się ku szczytom Picos de Europa. Sam środek rejonu położony jest najniżej, bo na ok. 300 m n.p.m., podczas gdy tereny najbardziej oddalone od centrum osiągają wysokość do 2 600 m n.p.m.

Z punktu widzenia geologicznego dominują tu skały ukształtowane w okresie karbonu. W okresie dolnego karbonu ukształtowały się skały wapienne, podlegające procesom krasowym, które występują obecnie w masywie centralnym i wschodnim łańcucha Picos de Europa, oraz na północy omawianego tu regionu. Z górnego karbonu pochodzą natomiast skały łupkowe oraz piaskowce, które łatwo ulegają erozji i występują przy dnach dolin.

Region Liébana, ze względu na swoją skomplikowaną orografię, odznacza się własnym, charakterystycznym mikroklimatem, przez co pozostaje śródziemnomorską enklawą na terenach, na których panuje klimat atlantycki.

Średnia temperatura w regionie Liébana waha się od 21 °C do 8 °C, z silnymi przymrozkami przez trzy lub cztery miesiące w roku.

W regionie panuje duża wilgotność. Średnia roczna ilość opadów na szczytach górskich wynosi 2 000 litrów na metr kwadratowy, podczas gdy w środkowej części doliny jest to zaledwie 700 litrów, co przekłada się na bardzo suche warunki pogodowe nawet przez trzy miesiące w roku.

Region Liébana to jednak także tereny o dużym znaczeniu przyrodniczym, jako że środowisko naturalne jest tu szczególnie dobrze zachowane i zostało tylko w nieznacznym stopniu zmienione przez człowieka. Lasy pokrywają 41 % powierzchni regionu. Znajduje się tu obecnie siedem obszarów chronionych, które stanowią 32 % powierzchni całkowitej tego obszaru. Dwa z nich – Parque Nacional de los Picos de Europa oraz Área de Protección del Oso Pardo – chronione są na poziomie krajowym, a pięć na poziomie europejskim: dwa (Río Deva i Liébana) to obszary mające znaczenie dla Wspólnoty (SCI), a trzy (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida i Liébana) to obszary specjalnej ochrony ptaków (SPA).

Wszystko to sprawia, że tereny te odznaczają się niezwykłą różnorodnością roślinności. Można tu zaobserwować współwystępowanie lasów i flory typowej dla klimatu atlantyckiego z gatunkami charakterystycznymi dla klimatu śródziemnomorskiego.

W oparciu o analizy melisopalinologiczne miodów wyróżniono 40 rodzajów pyłków, z których najważniejsze ujęto w katalogach głównych gatunków roślin miodnych regionu Liébana. Podano w nich rodziny i gatunki takich roślin, a także ich znaczenie dla pszczelarstwa oraz właściwości fenologiczne:

ROŚLINY MIODNE (Rodzina, nazwa naukowa i zwyczajowa)	ZNACZENIE W PSZCZELARSTWIE	FENOLOGIA (okres kwitnienia)
ERICACEA		
<i>Erica</i> sp. (wrzosiec)	N	Maj – październik
<i>Calluna vulgaris</i> (wrzos pospolity, wrzos zwyczajny)	N	Lipiec – wrzesień
ROSACEA		
<i>Rubus ulmifolius</i> (jeżyna)	NP	Czerwiec – sierpień
<i>Prunus spinosa</i> L. (śliwa tarnina)	NP	Kwiecień – maj
<i>Crataegus monogyna</i> (głóg jednoszyjkowy)	NP	Kwiecień – maj
LEGUMINOSA		
<i>Trifolium</i> sp. (koniczyna)	N	Kwiecień – lipiec
<i>Cytisus cantabricus</i>	NP	Kwiecień – sierpień
<i>Genista florida</i> (janowiec kwiecisty) i <i>G. obtusiramea</i>	NP	Maj – sierpień
<i>Medicago</i> sp.	NP	Marzec – wrzesień
FAGACEA		
<i>Quercus pyrenaica</i> (dąb pirenejski)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus petraea</i> (dąb bezszypułkowy)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (dąb ostrolistny)	PS	Maj – wrzesień
<i>Quercus suber</i> (dąb korkowy)	PS	Maj – wrzesień
<i>Castanea sativa</i> Miller (kasztań jadalny)	NPS	Maj – wrzesień
BORAGINACEA		
<i>Echium vulgare</i> (żmijowiec zwyczajny)	NP	Marzec – maj
ASTERACEAE		
<i>Centaurea</i> spp.	N	Maj – lipiec
PLANTAGINACEAE		
<i>Plantago</i> sp. (babka)	P	Maj – wrzesień

(N – nektar, P – pyłek, S – spadź)

Okresy kwitnienia roślin miodnych występujących na omawianym obszarze są bardzo zróżnicowane, co sprawia, że okres przebywania pszczoł na roślinach jest długi, zróżnicowany i trwa od marca do listopada.

Dzięki wykorzystaniu wymienionych roślin miodnych przez pszczoły miód „Miel de Liébana” nabiera bardzo szczególnych właściwości.

Dzięki znajomości spektrum pyłkowego miodu „Miel de Liébana”, a także dzięki wyjątkowym roślinom miodnym, z których powstaje, oraz niewielkiemu udziałowi pyłków pochodzących z upraw rolnych oraz z innych roślin, które często występują w innych gatunkach miodu z Półwyspu Iberyjskiego, produkt można łatwo wyróżnić spośród innych.

5.1.2. Czynniki ludzkie

Pszczelarze z regionu Liébana kontynuują długą tradycję, która kształtowała się na przestrzeni wieków. Pierwsze prace pszczelarskie były odpowiedzią na zapotrzebowanie na wosk pszczelej, który był sam w sobie pożądanym towarem handlowym w wiejskiej gospodarce niskotowarowej. Niektóre dokumenty zebrane w rejestrze „Cartulario de Santo Toribio de Liébana” wspominają o płatności woskiem za sprzedaż ziemi w 933 roku.

Pierwsze wzmianki o wytwarzaniu samego miodu „Miel de Liébana” pochodzą z rejestru dziesięcin z końca XVI w., w którym odnotowywano dziesięciny należne Kościołowi. Płacono je także miodem.

Te odwołania do źródeł historycznych uzupełniają także tradycje kulinarne (np. podawane z miodem na deser placki „merdoso”, które przyrządza się raz w roku po ubiciu świni, a także placki „frisuelos” lub winiak orujo z miodem). Wszystko to świadczy o sile tradycji.

Praktyki pszczelarskie odziedziczone po przodkach:

- Wykorzystywanie uli drewnianych.
- Ule przenosi się z terenów położonych niżej w wyższe partie górskie, by jak najlepiej wykorzystać potencjał miodny regionu.
- Pszczoły nie są sztucznie dokarmiane w okresie produkcji miodu.
- Pszczoły usuwa się z uli stosując tradycyjną metodę zgarniania za pomocą szczotki pszczelarskiej.
- Miód pozyskuje się poprzez odwirowanie na zimno plastrów miodu lub poprzez dekantację, nigdy przez wytlaczanie w prasach.
- W dalszym ciągu wykorzystuje się podkurzacze na paliwo w postaci naturalnych i tradycyjnych substancji roślinnych. Stosuje się mieszanki pochodzącego z regionu siana oraz liści dębu (*Quercus spp.*) i wawrzynu (*Laurus Nobilis*), w celu wytworzenia zimnego i aromatycznego dymu, który nie zmieni właściwości miodu.
- Na żadnym etapie przetwarzania miodu jego temperatura nie może przekroczyć 40 °C. Niedozwolona jest pasteryzacja.
- Wykorzystanie w większości rojów pochodzących z tego samego regionu i przystosowanych do panujących w nim warunków.

Obecnie w regionie działa 32 pszczelarzy zawodowych posiadających 1 568 uli oraz 5 przedsiębiorstw zajmujących się pozyskiwaniem i pakowaniem miodu. Warto też wspomnieć, że w regionie działa stowarzyszenie na rzecz promocji miodu „Miel de Liébana”, które skupia część producentów. W Vega de Liébana organizuje się także targi pszczelarskie (Feria Apícola).

5.2. Specyfika produktu

Specyfika miodów z regionu Liébana wyraża się głównie w ich szczególnych właściwościach fizykochemicznych, melisopalinologicznych oraz organoleptycznych.

Miody te charakteryzują się świeżością (HMF \leq 20 mg/kg miodu; siła diastatyczna od 25 do 55 wg skali Schade).

Są to miody nieprzetwarzane, które nie są też poddawane intensywnej obróbce termicznej. Miód nie może być poddawany działaniu temperatury wyższej niż 40 °C. Jest to gwarancją zachowania przez produkt wyjątkowych właściwości, które zawdzięcza on roślinności i pszczołom występującym w regionie.

Specyficzne właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i melisopalinologiczne związane są z charakterystyczną florą z której powstaje miód. W regionie współwystępują bowiem w sposób wyjątkowy lasy i roślinność typowa dla klimatu atlantyckiego z gatunkami typowo śródziemnomorskimi i alpejskimi.

Różne spektra pyłkowe omawianych miodów, wykorzystane jako mierniki, pozwoliły wskazać gatunki roślin miodnych, z których powstają (podane w tabeli w pkt 5.1.1). Znaczna jest w nich zawartość wrzośców, z których powstaje miód wrzosowy, oraz roślin z gatunku *Quercus*, dzięki którym powstaje miód spadziowy. Gatunki te są charakterystyczne dla flory regionu Liébana, a ich nektar i melasa, po przetworzeniu przez pszczoły, wyróżniają się na tle innych, pochodzących spoza tych okolic. Stanowi to bezpośredni dowód na związek omawianych miodów z obszarem geograficznym wskazanym dla chronionej nazwy pochodzenia „Miel de Liébana”.

- 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)*

Śródziemnomorski mikroklimat panujący w regionie Liébana, zlokalizowanym na wybrzeżu kantabryjskim i otoczonym wysokimi masywami górskimi, odgradzającymi go od innych regionów i od Morza Kantabryjskiego, decyduje o wyrazistym charakterze regionu, sprzyjającym obfitości wielu gatunków roślin miodnych, co przekłada się na wyjątkowe właściwości produkowanych tu miodów.

Miód „Miel de Liébana”, charakteryzujący się opisanymi powyżej właściwościami melisopalinologicznymi, fizykochemicznymi i organoleptycznymi, to produkt zróżnicowany i wyjątkowy, mający bezpośredni związek z roślinnością tworzącą ekosystemy regionu Liébana (klasyfikowanego jako obszar mający znaczenie dla Wspólnoty z uwagi na obfitość ważnych z punktu widzenia ochrony przyrody siedlisk utworzonych na mocy załącznika I do Dyrektywy 92/43/EWG).

Produkcja miodu „Miel de Liébana” przebiega zgodnie z długą tradycją, która kultywowana jest także dziś i która decyduje o sposobie utrzymania uli i o obecnej procedurze przetwórczej. Wszystkie te aspekty wraz z wyjątkową jakością produktu przekładają się na renomę, którą cieszy się omawiany tu miód wśród konsumentów. Jest on dostępny pod obecną nazwą na rynku już od ponad 30 lat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 347/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES”

Nr UE: MULTI-PGI-0005-01343 – 23.04.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Rosée des Pyrénées Catalanes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania (zgłoszenie wspólnie z Francją)

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

„Rosée des Pyrénées Catalanes” to cielęcina pozyskiwana z cieląt odpornych ras Bruna de los Pirineos, Aubrac lub Gasconne, lub też ze skrzyżowanie samic tych odpornych ras z samcami ras Charolaise, Limousine lub Blonde d'Aquitaine.

Cielęta chowane są w systemie ekstensywnym i przez całe życie pozostają przy matce. Odżywiają się mlekiem matki oraz trawami podczas wypasu.

Ubój cieląt następuje bez odsadzenia w wieku od 5 do 8 miesięcy, po osiągnięciu minimalnej wagi tuszy 110 kg.

Mięso może być sprzedawane w postaci całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy (przednich lub tylnych) lub kawałków (w tym w postaci mięsa mielonego).

Tusze muszą spełniać wymogi właściwe dla oznaczenia E, U lub R systemu EUROP, mieć profile od „superwypukłych” do „prostych” oraz mięśnie od „wyjątkowo rozwiniętych” po „dobrze rozwinięte”.

Dopuszczalny stopień otłuszczenia to 2 i 3 w skali klasyfikacji EUROP.

Barwa mięsa może mieć odcień od różowawego po jasnoczerwony. Tłuszcz może mieć kolor od białego po kremowy.

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

Ciele przez całe życie żywi się mlekiem matki oraz jest wypasane.

Ten sposób żywienia stosowany jest aż do uboju, który następuje bez uprzedniego odsadzania zwierzęcia.

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

Chronione mięso pochodzi ze zwierząt ras wskazanych w pkt 3.2, które urodziły się i były hodowane na obszarze geograficznym objętym niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Narodziny

Chów: przez całe życie przy matce, początkowo na pastwiskach gospodarstwa aż do sezonowego wypasu, podczas którego cielęta są przepędzane wraz z matką na letnie pastwiska górskie. Z biegiem czasu cielęta spożywają coraz mniej mleka, a coraz więcej traw.

Zwierzęta nie są odsadzane.

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

Nie ma obowiązku przeprowadzania uboju i rozbioru na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Czas transportu zwierząt przed ich ubojem nie może przekraczać 3 godzin, aby powodować jak najmniejszy stres i zaburzenia u zwierząt, co jest gwarancją wysokiej jakości ostatecznego produktu.

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

Na etykietach należy obowiązkowo i w widoczny sposób umieścić nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Rosée des Pyrénées Catalanes”, symbol chronionego oznaczenia geograficznego UE, a także dane wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się produkcję wyrobu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym to Pireneje Katalońskie. Choć leżą one na terytorium dwóch różnych państw członkowskich, stanowią kulturowo i geograficznie spójny obszar.

Tereny w Pirenejach Katalońskich (Hiszpania):

Omawiany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy wysokogórskich regionów Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès i Val d'Aran, a także gminy położone na „terenach górskich” regionów Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys i La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages i Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer i Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau i Vilanova de Sau) oraz Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

Tereny w Pirenejach Katalońskich (Francja):

W departamencie Pireneje Wschodnie rozpatrywany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy z kantonów Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse, así como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

W departamencie Aude do rozpatrywanego obszaru geograficznego należą gminy sąsiadujące z departamentem Pireneje Wschodnie, położone na terenach górskich w masywie Pirenejów. Są to gminy wchodzące w skład kantonów Axat, Belcaire, Mouthoumet i Quillan, a także niektóre gminy z kantonów Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourriège, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Vézaza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure) oraz Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Związek z obszarem geograficznym

W Pirenejach Katalońskich panują bardzo korzystne warunki do ekstensywnego chowu bydła. Obszar ten charakteryzuje się występowaniem tras i łąk w niskich i wysokich partiach gór, a także olbrzymich, naturalnych pastwisk dla zwierząt, które są dostępne przez większą część roku, do czasu nastania trudnych warunków atmosferycznych. Obszar ten poddawany jest wpływowi śródziemnomorskim (wilgotny, śródziemnomorski klimat), przez co zwierzęta mogą dłużej przebywać na letnich pastwiskach i górskich łąkach, gdzie wypas prowadzony jest aż do jesieni.

Obfitość wody i dobre nasłonecznienie sprzyjają rozwojowi bogatej roślinności charakterystycznej dla tego obszaru (szczególnie gatunków takich jak *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* i *Arrhenaterum elatius*), która decyduje o dostępności obszarów doskonałych do wypasu bydła. Pozwala to także rolnikom obsiewać pastwiska położone w średnich partiach górskich mieszanką traw i roślin strączkowych, zapewniając paszę bydłu na okres, przez który pastwiska wysokogórskie są niedostępne. Najczęściej uprawiane rośliny pastewne to koniczyna, rajgras, lucerna, sparceta siewna i kostrzewa.

Omawiając czynniki antropogeniczne należy wspomnieć, że zwierzęta przeznaczone do pracy w gospodarstwie oraz do produkcji mięsa cielęły się zwykle na wiosnę, po czym były przepędzane na letni wypas wraz z cielętami. W ten sposób dostępną w gospodarstwie siłę roboczą można było w lecie wykorzystać przy innych czynnościach oraz umożliwić zachowanie zasobów pastewnych w niższych partiach górskich. Niektóre cielęta ubijane były po zejściu z letnich pastwisk, a następnie spożywane w rodzinie lub społeczności lokalnej. Praktyka ta była ekonomicznie korzystna, jako że cielęta (określane jako „Rosée”), żywiły się przez letnie miesiące jedynie mlekiem matki oraz trawami z pastwisk. Z tej tradycji wywodzi się aktualna produkcja cielęciny „Rosée des Pyrénées Catalanes”.

Wyjątkowy charakter omawianego produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym wiąże się z użytkowaniem do jego produkcji odpornymi rasami bydła (Bruna de los Pirineos, Aubrac i Gasconne), doskonale przystosowanymi do środowiska i hodowanymi na wolnym powietrzu.

Dzięki szczególnemu sposobowi żywienia cielęta hodowane w ten sposób wykazują dobry przyrost masy, co pozwala uzyskać dobrze uformowane tusze.

Cielęcina „Rosée des Pyrénées Catalanes” powstaje z cieląt charakteryzujących się doskonałym rozwojem mięśni. Mięso może mieć barwę od różowej po jasnoczerwoną, a tłuszcz kremową, za co tusze są wysoko cenione zarówno przez rzeźników, jak i przez konsumentów. Mięso tego rodzaju, pochodzące od zwierząt nieodsadzonych, jest od wieków tradycyjnie spożywane na omawianym obszarze.

W Pirenejach Katalońskich organizuje się liczne obchody, targi i wydarzenia ściśle związane z hodowlą bydła, w których cielęta z tych terenów odgrywają znaczącą rolę. Warto w tym miejscu wymienić festyn Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (którego historia sięga XI w.), a także targi w Olette, Prats de Mollo i Vinça, oraz wędrowki przez pastwiska w parku narodowym Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. Rozwój turystyki na tych terenach sprzyja promocji doskonałych właściwości omawianego mięsa, co pozwoliło przez ostatnie dziesięciolecia budować dobrą renomę produktu wśród konsumentów i specjalistów także poza teren jego produkcji. Wiele artykułów i tekstów publicystycznych na temat pojawia się w związku z tym regularnie w prasie lokalnej, np. w gazecie „Indépendant” (2 lipca 1992 r. i 11 lipca 2013 r.), oraz w mediach o szerszym zasięgu, takich jak czasopismo „Patrimoine en region” (nr 22, wiosna 2014 r.). Publikacje można znaleźć także w Internecie, np. na stronie „Guide Gourmand” (<http://guidedesgourmands.fr>) oraz na stronie stowarzyszenia Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). Pozycję omawianego produktu odzwierciedla także sposób jego dystrybucji, przy czym rozwija się tu szczególnie sprzedaż zbiorowa drogą korespondencyjną oraz za pośrednictwem specjalnych stoisk z tym produktem w lokalnych sklepach mięsnych.

Właściwości mięsa „Rosée des Pyrénées Catalanes” są wynikiem:

- wyjątkowego środowiska chowu cieląt, którego ukształtowanie sprzyja prowadzeniu wolnego chowu bydła z długim okresem wypasu na letnich pastwiskach,
- klimatu charakteryzującego się dużym nasłonecznieniem, a także obfitości wody na omawianym obszarze geograficznym, co sprzyja rozwojowi bujnej, charakterystycznej roślinności, tworzącej duże, naturalne pastwiska. Klimat ten pozwala także na obsiewanie tymczasowych łąk w średnich partiach górskich, dzięki czemu możliwe jest wyżywienie bydła w okresach uniemożliwiających wypas,
- wykorzystywania ras bydła przystosowanych do tego środowiska. Użytkowane rasy Bruna de los Pirineos, Aubrac i Gasconne to odporne rasy typowe dla tych terenów, które dzięki swoim cechom charakterystycznym świetnie sprawdzają się w tradycyjnym użytkowaniu na obszarach górskich, jako że wytrzymują skrajne warunki klimatyczne i wymagają bardzo ograniczonego dożywiania dzięki zdolności mobilizacji rezerw zgromadzonych w okresach obfitości pożywienia (letni wypas). Są dzięki temu bardzo dobrze przystosowane zarówno do klimatu, jak i do rzeźby terenu charakterystycznej dla omawianego obszaru,

- szczególnych umiejętności praktycznych (chów ekstensywny przy niewielkiej liczbie zwierząt),
- odżywianie cieląt (jedynie mlekiem i trawami pastewnymi). Mięso zyskuje dzięki niemu charakterystyczny dla siebie kolor i delikatność, a tusze - budowę. Dzięki dużej zawartości wapnia mleko matki spożywane przez cielęta przyczynia się do ich szybkiego wzrostu. Ma to pozytywny wpływ na rozwój szkieletu, dzięki czemu tusze zyskują odpowiednią budowę.

Podsumowując, trudne warunki bytowania na terenach górskich zmieniają się w niezaprzeczalne zalety, jeżeli chodzi o wytwarzanie produktu wysokiej jakości ściśle powiązanego z wyznaczonym obszarem geograficznym. Odporne rasy bydła mogą waloryzować tereny położone zarówno w niskich, jak i wysokich partiach górskich, co pozwala odpowiednio zarządzać środowiskiem naturalnym. Rolnicy korzystają z rosnącej wartości swoich produktów (do czego przyczynia się uznanie i rozgłos wśród konsumentów i dystrybutorów oraz wyższe ceny), dzięki czemu mogą utrzymać istniejący system wykorzystania zasobów naturalnych (na czym korzysta także reszta łańcucha pokarmowego), pozostać na tych trudnych terenach i prowadzić rolniczy tryb życia w górskich osadach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf>

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL