Dziennik Urzędowy C 29

Unii Europejskiej

Rocznik 60

Wydanie polskie **Informacje i zawiadomienia** 28 stycznia 2017

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2017/C 29/01 Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) ([1]) 1

2017/C 29/02 Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8340 – Riverstone/AMCI/Fitzroy) ([1]) 1

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Rada

2017/C 29/03 Wykaz osób mianowanych przez Radę – lipiec – grudzień 2016 r. (sprawy społeczne) 2

2017/C 29/04 Ogłoszenie skierowane do osób, grup i podmiotów umieszczonych w wykazie przewidzianym w art. 2 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 2580/2001 w sprawie szczególnych środków restrykcyjnych skierowanych przeciwko niektórym osobom i podmiotom mających na celu zwalczanie terroryzmu (zob. załącznik do rozporządzenia wykonawczego Rady (UE) 2017/150) 6

PL

([1]) Tekst mający znaczenie dla EOG.

2017/C 29/05 Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 2580/2001 w sprawie szczególnych środków restrykcyjnych skierowanych przeciwko niektórym osobom i podmiotom mających na celu zwalczanie terroryzmu 7

2017/C 29/06 Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2011/172/WPZiB oraz w rozporządzeniu Rady (UE) nr 270/2011 w sprawie środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Egipcie 8

2017/C 29/07 Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2011/72/WPZiB, zmienionej decyzją Rady (WPZiB) 2017/153, i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 101/2011, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149, dotyczących środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Tunezji 9

2017/C 29/08 Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 101/2011, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149, w sprawie środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Tunezji 10

Komisja Europejska

2017/C 29/09 Kursy walutowe euro 11

2017/C 29/10 Streszczenie decyzji Komisji Europejskiej w sprawie zezwoleń na wprowadzanie do obrotu lub na stosowanie substancji wymienionych w załączniku XIV do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) *(Opublikowane na podstawie art. 64 ust. 9 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006)* [1] 12

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2017/C 29/11 Nota informacyjna Komisji na podstawie art. 16 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zmiana obowiązku użyteczności publicznej w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych [1] 13

2017/C 29/12 Ogłoszenie Komisji zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty – Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej [1] 14

2017/C 29/13 Uaktualnienie wykazu urzędów celnych, w których można zgłaszać do swobodnego obrotu we wspólnocie europejskiej produkty wymienione w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1635/2006 15

2017/C 29/14 Wiążąca informacja o pochodzeniu 19

[1] Tekst mający znaczenie dla EOG.

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

2017/C 29/15 Zaproszenie do składania wniosków – EACEA/05/2017 – Program mobilności akademickiej w Afryce 25

INNE AKTY

Komisja Europejska

2017/C 29/16 Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych 27

2017/C 29/17 Publikacja wniosku 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 32

II

(Komunikaty)

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji

(Sprawa M.8311 – Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 29/01)

W dniu 24 stycznia 2017 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 32017M8311. 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.8340 – Riverstone/AMCI/Fitzroy)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 29/02)

W dniu 23 stycznia 2017 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 32017M8340. 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

RADA

Wykaz osób mianowanych przez Radę

lipiec – grudzień 2016 r. (sprawy społeczne)

(2017/C 29/03)

Komitet	Koniec kadencji	Publikacja w Dz.U.	Osoba zastąpiona	Rezygnacja/ mianowanie	Członek/ zastępca członka	Kategoria	Państwo	Osoba mianowana	Przynależność	Data decyzji Rady
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Margaret LAWLOR	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Irlandia	Paul CULLEN	Safety, Health and Chemicals Policy	20.9.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Paweł PETTKE	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Polska	Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Etbin TRATNIK	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Słowenia	Vladka KOMEL	Ministry of Labour, Family, Social Affair and Equal Opportunities	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Olivier MEUNIER	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Francja	Arnaud PUJAL	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016

Komitet	Koniec kadencji	Publikacja w Dz.U.	Osoba zastąpiona	Rezygnacja/ mianowanie	Członek/ zastępca członka	Kategoria	Państwo	Osoba mianowana	Przynależność	Data decyzji Rady
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Bénédicte LEGRAND-JUNG	rezygnacja	członek	rząd	Francja	Patrick MADDALONE	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Kristel PLANGI	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Estonia	Eva PÕLDIS	Ministry of Social Affairs of Estonia	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Andrew Agius MUSCAT	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Malta	Brian ZAHRA	Malta Hotels and Restaurants Association	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	John SCICLUNA	rezygnacja	członek	pracodawcy	Malta	Lawrence MIZZI	Malta Employers Association	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Anne-Sofie DALENG	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Szwecja	Jonna JONSSON	Ministry of Employement	8.11.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Vladimir TEJBUS	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Słowacja	Jozef KSINAN	Permanent Representation of the Slovak Republic to the EU	28.11.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Dominic FROST	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Zjednoczone Królestwo	Terry WOOLMER	EEF – the manufacturers' organisation	12.12.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Jana MALÁ	rezygnacja	członek	pracodawcy	Republika Czeska	Nora ŠEJDOVÁ	Confederation of Industry of the Czech Republic	12.12.2016

Komitet	Koniec kadencji	Publikacja w Dz.U.	Osoba zastąpiona	Rezygnacja/ mianowanie	Członek/ zastępca członka	Kategoria	Państwo	Osoba mianowana	Przynależność	Data decyzji Rady
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	František HROBSKÝ	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Republika Czeska	Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	12.12.2016
Komitet Doradczy ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	28.2.2019	Dz.U. C 79 z 1.3.2016	Jozef KSINAN	rezygnacja	zastępca członka	rząd	Słowacja	Lucia SABOVA DANKOVA	National Labour Inspectorate	12.12.2016
Komitet Doradczy ds. Koordynacji Systemów Zabezpieczenia Społecznego	19.10.2020	Dz.U. C 341 z 16.10.2015	Michał MENES	rezygnacja	członek	związek zawodowy	Polska	Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Komitet Doradczy ds. Koordynacji Systemów Zabezpieczenia Społecznego	19.10.2020	Dz.U. C 341 z 16.10.2015	Koen MEESTERS	rezygnacja	członek	związek zawodowy	Belgia	Nathalie DIESBECQ	Studiedienst ACV	29.9.2016
Komitet Doradczy ds. Swobodnego Przepływu Pracowników	24.9.2018	Dz.U C 348 z 20.9.2016	Stefanie RIEDER	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Austria	Barbara DALLINGER	Wirtschaftskammer Österreich, EU-Büro Brüssel	17.10.2016
Komitet Doradczy ds. Swobodnego Przepływu Pracowników	24.9.2018	Dz.U C 348 z 20.9.2016	Paloma MARTÍNEZ GAMO	rezygnacja	członek	rząd	Hiszpania	Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Komitet Doradczy ds. Swobodnego Przepływu Pracowników	24.9.2018	Dz.U C 348 z 20.9.2016	Alexandra KRAMER	rezygnacja	członek	związek zawodowy	Niemcy	Robert SPILLER	DGB Bundesvostand	28.11.2016

Komitet	Koniec kadencji	Publikacja w Dz.U.	Osoba zastąpiona	Rezygnacja/ mianowanie	Członek/ zastępca członka	Kategoria	Państwo	Osoba mianowana	Przynależność	Data decyzji Rady
Zarząd Europejskiego Instytutu ds. Równości Kobiet i Mężczyzn	31.5.2019	Dz.U. C 199 z 4.6.2016	Maria de Fátima DUARTE	rezygnacja	członek	rząd	Portugalia	Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG	29.9.2016
Rada Zarządzająca Europejskiej Agencji ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Zdrowia w Miejscu Pracy	7.11.2016	Dz.U. C 360 z 10.12.2013	Octavian Alexandru BOJAN	rezygnacja	zastępca członka	pracodawcy	Rumunia	Daniela SÂRBU	UGIR – Uniunea Generală a Industriaşilor din România	18.7.2016

Ogłoszenie skierowane do osób, grup i podmiotów umieszczonych w wykazie przewidzianym w art. 2 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 2580/2001 w sprawie szczególnych środków restrykcyjnych skierowanych przeciwko niektórym osobom i podmiotom mających na celu zwalczanie terroryzmu

(zob. załącznik do rozporządzenia wykonawczego Rady (UE) 2017/150)

(2017/C 29/04)

Poniższa informacja skierowana jest do osób, grup i podmiotów wymienionych w wykazie zamieszczonym w rozporządzeniu Rady (UE) 2017/150 ([1]).

Rada Unii Europejskiej ustaliła, że powody umieszczenia danych osób, grup i podmiotów w wyżej wspomnianym wykazie osób, grup i podmiotów objętych środkami restrykcyjnymi przewidzianymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 2580/2001 z dnia 27 grudnia 2001 r. ([2]) w sprawie szczególnych środków restrykcyjnych skierowanych przeciwko niektórym osobom i podmiotom mających na celu zwalczanie terroryzmu są wciąż zasadne. W związku z tym Rada postanowiła utrzymać w wykazie nazwiska tych osób oraz nazwy tych grup i podmiotów.

W rozporządzeniu Rady (WE) nr 2580/2001 przewidziano, że wszystkie fundusze, inne aktywa finansowe i zasoby gospodarcze należące do odnośnych osób, grup i podmiotów zostaną zamrożone i że nie można im udostępniać – ani bezpośrednio, ani pośrednio – żadnych funduszy, innych aktywów finansowych i zasobów gospodarczych.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób, grup i podmiotów na możliwość złożenia wniosku do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich, wymienionych w załączniku do tego rozporządzenia, po to aby otrzymać upoważnienie do użycia zamrożonych funduszy w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności zgodnie z art. 5 ust. 2 tego rozporządzenia.

Zainteresowane osoby, grupy i podmioty mogą złożyć wniosek o otrzymanie uzasadnienia Rady wyjaśniającego, dlaczego zostały one utrzymane w wyżej wspomnianym wykazie (chyba że uzasadnienie to zostało już im przekazane). Wszystkie takie wnioski należy przesyłać na następujący adres:

Council of the European Union (Attn: COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussels
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Zainteresowane osoby, grupy i podmioty w każdym momencie mogą przesłać do Rady na wyżej wskazany adres wniosek, wraz z dokumentami uzupełniającymi, o ponowne rozpatrzenie decyzji o umieszczeniu i utrzymaniu ich w wykazie. Wnioski takie będą rozpatrywane po ich wpłynięciu. W związku z tym zwraca się uwagę zainteresowanych osób, grup i podmiotów na regularny przegląd wykazu, przeprowadzany przez Radę zgodnie z art. 1 ust. 6 wspólnego stanowiska 2001/931/WPZiB ([3]). Aby wnioski mogły być rozpatrzone przy najbliższym przeglądzie, należy je przedłożyć **do dnia 24 marca 2017 r.**

Zwraca się także uwagę zainteresowanych osób, grup i podmiotów na możliwość wniesienia skargi na rozporządzenie Rady do Sądu Unii Europejskiej, zgodnie z warunkami określonymi w art. 263 akapit czwarty i szósty Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej.

([1]) Dz.U. L 23 z 28.1.2017, s. 3.
([2]) Dz.U. L 344 z 28.12.2001, s. 70.
([3]) Dz.U. L 344 z 28.12.2001, s. 93.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 2580/2001 w sprawie szczególnych środków restrykcyjnych skierowanych przeciwko niektórym osobom i podmiotom mających na celu zwalczanie terroryzmu

(2017/C 29/05)

Zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]) uwagę podmiotów danych zwraca się na przedstawione poniżej informacje.

Podstawą prawną tej operacji przetwarzania jest rozporządzenie Rady (WE) nr 2580/2001 ([2]).

Administratorem przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej reprezentowana przez Dyrektora Generalnego DG C (Sprawy Zagraniczne, Rozszerzenie i Ochrona Ludności) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, który zajmuje się tą operacją przetwarzania, jest Dział 1C w DG C, którego dane kontaktowe są następujące:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest ustanowienie i uaktualnienie wykazu osób objętych środkami ograniczającymi na mocy rozporządzenia (WE) 2580/2001.

Podmioty danych są osobami fizycznymi, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie, określone w tym rozporządzeniu.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji danej osoby, uzasadnienie oraz wszelkie inne dane z nim związane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 20 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (WE) nr 45/2001 wnioski o dostęp, a także wnioski o poprawkę lub sprzeciwy będą rozpatrywane zgodnie z sekcją 5 decyzji Rady 2004/644/WE ([3]).

Dane osobowe będą zatrzymywane przez 5 lat, od momentu gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych zamrożeniem aktywów lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, w przypadku gdy zostało ono rozpoczęte.

Podmioty danych mogą odwołać się do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

([1]) Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.
([2]) Dz.U. L 344 z 28.12.2001, s. 70.
([3]) Dz.U. L 296 z 21.9.2004, s. 16.

Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2011/172/WPZiB oraz w rozporządzeniu Rady (UE) nr 270/2011 w sprawie środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Egipcie

(2017/C 29/06)

Poniższe informacje skierowane są do osób wymienionych w załączniku do decyzji Rady 2011/172/WPZiB [1] oraz w załączniku I do rozporządzenia Rady (UE) nr 270/2011 [2] w sprawie środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Egipcie.

Rada posiada w swoich aktach nowe dane dotyczące wszystkich osób wymienionych w załączniku do decyzji 2011/172/WPZiB i w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 270/2011. Odnośne osoby informuje się niniejszym, że przed 17 lutego 2017 r. mogą skierować do Rady wniosek o uzyskanie informacji, które ich dotyczą. Wniosek ten należy skierować na poniższy adres:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Wszelkie przedłożone uwagi zostaną uwzględnione do celów okresowego przeglądu przeprowadzanego przez Radę zgodnie z art. 5 decyzji 2011/172/WPZiB i z art. 12 rozporządzenia (UE) nr 270/2011.

[1] Dz.U. L 76 z 22.3.2011, s. 63.
[2] Dz.U. L 76 z 22.3.2011, s. 4.

Ogłoszenie skierowane do osób, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2011/72/WPZiB, zmienionej decyzją Rady (WPZiB) 2017/153, i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 101/2011, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149, dotyczących środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Tunezji

(2017/C 29/07)

Poniższe informacje skierowane są do osób wyszczególnionych w załączniku do decyzji Rady 2011/72/WPZiB ([1]), zmienionej decyzją Rady (WPZiB) 2017/153 ([2]), i w załączniku I do rozporządzenia Rady (UE) nr 101/2011 ([3]), wykonywanego rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149 ([4]).

Po dokonaniu przeglądu wykazu wskazanych osób Rada Unii Europejskiej zdecydowała, że osoby wyszczególnione w wyżej wymienionych załącznikach powinny pozostać w wykazie osób i podmiotów, do których mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w decyzji Rady 2011/72/WPZiB i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 101/2011.

Zwraca się uwagę zainteresowanych osób na to, że mogą złożyć wniosek do właściwych organów w odpowiednim państwie członkowskim lub w odpowiednich państwach członkowskich – które to organy wskazano na stronach internetowych wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 101/2011 – by otrzymać zezwolenie na użycie zamrożonych środków finansowych w celu zaspokojenia podstawowych potrzeb lub dokonania określonych płatności (por. art. 4 rozporządzenia).

Zwraca się również uwagę zainteresowanych osób na to, że mogą one złożyć do Rady, **do dnia 31 października 2017 r.**, wniosek – wraz z dokumentami uzupełniającymi – o to, by decyzja o umieszczeniu ich w wyżej wspomnianym wykazie została ponownie rozważona; wnioski takie należy przesyłać na następujący adres:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Wszelkie przedłożone uwagi zostaną uwzględnione do celów kolejnego przeglądu wykazu wyznaczonych osób przeprowadzanego przez Radę zgodnie z art. 5 decyzji 2011/72/WPZiB i art. 12 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 101/2011.

([1]) Dz.U. L 28 z 2.2.2011, s. 62.
([2]) Dz.U. L 23 z 28.1.2017, s. 19.
([3]) Dz.U. L 31 z 5.2.2011, s. 1.
([4]) Dz.U. L 23 z 28.1.2017, s. 1.

Ogłoszenie skierowane do podmiotów danych, do których to podmiotów mają zastosowanie środki ograniczające przewidziane w rozporządzeniu Rady (UE) nr 101/2011, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149, w sprawie środków ograniczających skierowanych przeciwko niektórym osobom, podmiotom i organom w związku z sytuacją w Tunezji

(2017/C 29/08)

Uwagę podmiotów danych zwraca się na następujące informacje zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]):

Podstawą prawną przedmiotowej operacji przetwarzania jest rozporządzenie Rady (UE) nr 101/2011 ([2]), wykonywane rozporządzeniem wykonawczym Rady (UE) 2017/149 ([3]).

Administratorem przedmiotowej operacji przetwarzania jest Rada Unii Europejskiej reprezentowana przez Dyrektora Generalnego DG C (Sprawy Zagraniczne, Rozszerzenie i Ochrona Ludności) Sekretariatu Generalnego Rady, a działem, który zajmuje się tą operacją przetwarzania, jest Dział 1C w DG C, którego dane kontaktowe są następujące:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Adres e-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Celem operacji przetwarzania jest ustanowienie i aktualizacja wykazu osób objętych środkami ograniczającymi zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 101/2011, wykonywanym rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2017/149.

Podmioty danych są osobami fizycznymi, które spełniają kryteria umieszczenia w wykazie, określone w tym rozporządzeniu.

Gromadzone dane osobowe obejmują: dane niezbędne do prawidłowej identyfikacji określonych osób, uzasadnienie oraz wszelkie inne powiązane dane.

Gromadzone dane osobowe mogą być w razie potrzeby udostępniane Europejskiej Służbie Działań Zewnętrznych i Komisji.

Bez uszczerbku dla ograniczeń określonych w art. 20 ust. 1 lit. a) i d) rozporządzenia (WE) nr 45/2001, wnioski o dostęp, a także wnioski o poprawkę lub sprzeciwy będą rozpatrywane zgodnie z sekcją 5 decyzji Rady 2004/644/WE ([4]).

Dane osobowe będą zatrzymywane przez 5 lat od momentu, gdy podmiot danych zostanie usunięty z wykazu osób objętych zamrożeniem aktywów lub gdy ważność danego środka wygaśnie, lub też przez okres trwania postępowania sądowego, w przypadku gdy zostało ono rozpoczęte.

Podmioty danych mogą odwołać się do Europejskiego Inspektora Ochrony Danych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001.

([1]) Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1.
([2]) Dz.U. L 31 z 5.2.2011, s. 1.
([3]) Dz.U. L 23 z 28.1.2017, s. 1.
([4]) Dz.U. L 296 z 21.9.2004, s. 16.

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro [1]

27 stycznia 2017 r.

(2017/C 29/09)

1 euro =

	Waluta	Kurs wymiany		Waluta	Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0681	CAD	Dolar kanadyjski	1,4012
JPY	Jen	123,01	HKD	Dolar Hongkongu	8,2873
DKK	Korona duńska	7,4369	NZD	Dolar nowozelandzki	1,4726
GBP	Funt szterling	0,85170	SGD	Dolar singapurski	1,5250
SEK	Korona szwedzka	9,4528	KRW	Won	1 253,96
CHF	Frank szwajcarski	1,0689	ZAR	Rand	14,4471
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,3654
NOK	Korona norweska	8,9190	HRK	Kuna chorwacka	7,4818
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14 276,89
CZK	Korona czeska	27,021	MYR	Ringgit malezyjski	4,7333
HUF	Forint węgierski	311,63	PHP	Peso filipińskie	53,221
PLN	Złoty polski	4,3400	RUB	Rubel rosyjski	64,1625
RON	Lej rumuński	4,5058	THB	Bat tajlandzki	37,683
TRY	Lir turecki	4,1416	BRL	Real	3,3834
AUD	Dolar australijski	1,4169	MXN	Peso meksykańskie	22,5452
			INR	Rupia indyjska	72,7030

[1] *Źródło*: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

Streszczenie decyzji Komisji Europejskiej w sprawie zezwoleń na wprowadzanie do obrotu lub na stosowanie substancji wymienionych w załączniku XIV do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH)

(Opublikowane na podstawie art. 64 ust. 9 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 [1])

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 29/10)

Decyzje o udzieleniu zezwolenia

Odniesienie do decyzji [1]	Data wydania decyzji	Nazwa substancji	Posiadacz zezwolenia	Numer zezwolenia	Zastosowania objęte zezwoleniem	Data wygaśnięcia okresu przeglądu	Uzasadnienie decyzji
C(2016) 8596	3 stycznia 2017	Trójchloroetylen Nr WE 201-167-4 Nr CAS 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (filtracja i rozdzielanie) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Niderlandy	REACH/16/7/0	Zastosowanie w przemyśle jako rozpuszczalnik do produkcji modułów zawierających membrany z wydrążonych włókien do rozdzielania gazu	21 kwietnia 2028	Zgodnie z art. 60 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 korzyści społeczno-ekonomiczne przeważają nad ryzykiem dla zdrowia człowieka wynikającym z zastosowania danej substancji oraz nie istnieją odpowiednie alternatywne substancje lub technologie, których zastosowanie jest wykonalne pod względem technicznym i ekonomicznym.

[1] Decyzja jest dostępna na stronie internetowej Komisji Europejskiej pod adresem: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

[1] Dz.U. L 396 z 30.12.2006, s. 1.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Nota informacyjna Komisji na podstawie art. 16 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty

Zmiana obowiązku użyteczności publicznej w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 29/11)

Państwo członkowskie	Francja
Trasa	Lannion (Côte-de-Granit)–Paris (Orly)
Pierwotna data wejścia w życie obowiązku użyteczności publicznej	27 października 2003 r.
Data wejścia w życie niniejszej zmiany	23 września 2017 r.
Adres, pod którym udostępnia się tekst oraz wszelkie niezbędne informacje lub dokumentację dotyczące obowiązku użyteczności publicznej	Arrêté du 23 décembre 2016 modifiant les obligations de service public imposées sur les services aériens réguliers entre Lannion et Paris (Orly) [Decyzja z dnia 23 grudnia 2016 r. zmieniająca obowiązek użyteczności publicznej w zakresie regularnych przewozów lotniczych między Lannion a Paryżem (Orly)] NOR: DEVA1638280 A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Dodatkowych informacji udziela: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50, rue Henry Farman 75 720 Paris cedex 15 FRANCJA Tel. +33 158094321 osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr

Ogłoszenie Komisji zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 17 ust. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1008/2008 w sprawie wspólnych zasad wykonywania przewozów lotniczych na terenie Wspólnoty

Zaproszenie do składania ofert w zakresie wykonywania regularnych przewozów lotniczych zgodnie z obowiązkiem użyteczności publicznej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 29/12)

Państwo członkowskie	Francja
Trasa	Lannion–Paryż (Orly)
Okres obowiązywania umowy	23 września 2017 r. – 22 września 2021 r.
Termin składania wniosków i ofert	3 kwietnia 2017 r. (do godz. 17.00 czasu lokalnego)
Adres, pod którym udostępnia się tekst zaproszenia do składania ofert, oraz wszelkie stosowne informacje lub dokumentację dotyczące przetargu publicznego i obowiązku użyteczności publicznej	Aéroport de Lannion – Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport - EPIC Avenue Pierre Marzin 2300 Lannion FRANCJA Tel. +33 296058234 Faks: +33 296058299 E-mail: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Uaktualnienie wykazu urzędów celnych [1], w których można zgłaszać do swobodnego obrotu we wspólnocie europejskiej produkty wymienione w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1635/2006 [2]

(2017/C 29/13)

Państwo członkowskie	Urzędy celne	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE – voie maritime Bierset – (Grâce-Hollogne) DE – voies aérienne et/ou terrestre Bruxelles DE – voie aérienne Zaventem D – voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	*ТМУ Варна* *МП Варна-запад* *МП Пристанище Варна* *ТМУ Бургас* *МП Пристанище Бургас център* *ТМУ Столична*	
ČESKÁ REPUBLIKA	Wszystkie urzędy celne	
DANMARK	Każdy port i lotnisko w Danii	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach — ZA Weil-am-Rhein-Autobahn HZA Stuttgart — ZA Flughafen HZA Ulm — ZA Aalen
	Bayern	HZA München — ZA Flughafen HZA Regensburg — ZA Furth-im-Wald-Schafberg HZA Schweinfurt — ZA Bayreuth HZA Nürnberg — ZA Erlangen - Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin — ZA Marzahn HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Frankfurt (Oder) HZA Frankfurt (Oder) — ZA Frankfurt (Oder) Autobahn HZA Frankfurt (Oder) — ZA Forst-Autobahn Bereich HZA Potsdam HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

[1] Uaktualnienie zapisuje się kursywą
[2] Dz.U. L 306 z 7.11.2006, s. 3.

Państwo członkowskie	Urzędy celne	
	Bremen	HZA Bremen — ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven — ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt — ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen — ZA Waltershof HZA Itzehoe — Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Frankfurt-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund — ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover — ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig — ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund — ZA Ost HZA Düsseldorf — ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz — ZA Hahn-Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel — ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Narva, Koidula, Luhamaa — przejścia graniczne, Port Lotniczy Tallinn, Tallinn, porty Paljassaare i Muuga	
ΕΛΛΑΔΑ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Wszystkie urzędy celne	
IRELAND	Wszystkie urzędy celne	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino – Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma – Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Várese – Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna – Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontaliera di Chiasso	

Państwo członkowskie	Urzędy celne
ΚΥΠΡΟΣ	Wszystkie urzędy celne
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Rīga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Rīga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Wszystkie urzędy celne
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier — Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport — Niederanven
MAGYARORSZÁG	Wszystkie urzędy celne
MALTA	Sekcja przewozów towarowych na Lotnisku Międzynarodowym na Malcie, Luqa Sekcja morskich przewozów towarowych (Przetwarzanie przywozu towarów) w Customs House (Urzędzie Celnym), Valletta Urząd paczek pocztowych w Urzędzie Celnym, Qormi
NEDERLAND	Wszystkie urzędy celne
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tissis Wien - Flughafen Schwechat
POLSKA	Wszystkie urzędy celne
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Wszystkie urzędy celne
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Wszystkie urzędy celne
SUOMI – FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Państwo członkowskie	Urzędy celne
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Wiążąca informacja o pochodzeniu

(2017/C 29/14)

Wykaz organów wyznaczonych przez państwa członkowskie do otrzymywania wniosków dotyczących wiążącej informacji o pochodzeniu lub wydawania takiej informacji

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
BELGIA			
Niepreferencyjne pochodzenie	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel - Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal - Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Preferencyjne pochodzenie	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières - direction 9 North Galaxy - Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 - boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures - directie 9 North Galaxy - Toren A (NG A9) Koning Albert II - laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BUŁGARIA	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
CHORWACJA	Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs tariff, value and origin Service for customs value and origin Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku tarifu, vrijednost i podrijetlo Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb	+385 1 6211 308 +385 1 6211 321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
REPUBLIKA CZESKA	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585 111 111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DANIA	SKAT København Sluseholmen 8B DK-2450 København SV	+45 723 74204	Keld.Mikkelsen@Skat.dk
NIEMCY			
Preferencyjne pochodzenie oraz niepreferencyjne pochodzenie, o ile ostatnia obróbka lub przetworzenie zostały wykonane poza UE lub w przypadku towarów, dla których istnieją wspólne organizacje rynku, zgodnie z którymi przyznawanie korzyści jest uzależnione od ustalenia niepreferencyjnego pochodzenia.	Hauptzollamt Hannover Waterloostraße 5 30169 Hannover	+49 511101 2480	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de
Niepreferencyjne pochodzenie O ile towary zostały w całości uzyskane w UE lub zostały wyprodukowane lub poddane obróbce lub przetworzeniu w UE. Nie dotyczy to towarów, dla których istnieją wspólne organizacje rynku, zgodnie z którymi przyznawanie korzyści jest uzależnione od ustalenia niepreferencyjnego pochodzenia.	Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin	+49 302030 82321	behm.steffen@dihk.de

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
IRLANDIA	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTONIA	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõõtsa 8 A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRECJA	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδου Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
HISZPANIA	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANCJA	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil CEDEX	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
WŁOCHY	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
CYPR	Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
ŁOTWA	State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978 Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITWA	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUKSEMBURG	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
WĘGRY	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
NIDERLANDY	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
AUSTRIA	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLSKA	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTUGALIA	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfândega nº 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
RUMUNIA	Agenția Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vămilor Str. Alexandru Ivasiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
SŁOWENIA	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
SŁOWACJA	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLANDIA	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Państwo członkowskie	Organ celny	Telefon	Adres e-mail
SZWECJA	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA WNIOSKÓW – EACEA/05/2017

Program mobilności akademickiej w Afryce

(2017/C 29/15)

1. Cele i opis

Celem ogólnym programu jest promowanie zrównoważonego rozwoju i docelowo przyczynianie się do zmniejszania ubóstwa poprzez zwiększenie liczby wyszkolonych i wykwalifikowanych specjalistów wyższego szczebla w Afryce.

Celem szczegółowym programu jest podniesienie umiejętności i kompetencji studentów i personelu poprzez zwiększoną mobilność na terenie Afryki. Dzięki zacieśnieniu współpracy między instytucjami szkolnictwa wyższego w Afryce zwiększy się dostępność kształcenia o wysokiej jakości, a afrykańscy studenci będą mieć zachętę i uzyskają możliwość podejmowania studiów magisterskich i doktoranckich na kontynencie afrykańskim. Ponadto mobilność pracowników (akademickich i administracyjnych) przyczyni się do zwiększenia zdolności instytucji szkolnictwa wyższego w Afryce w zakresie współpracy międzynarodowej.

Program ma na celu w szczególności:

a) przyczynienie się do doskonalenia jakości kształcenia wyższego poprzez wspieranie umiędzynarodowienia oraz harmonizacji programów i przebiegu studiów między uczestniczącymi instytucjami;

b) umożliwienie studentom, pracownikom naukowym i personelowi skorzystania pod względem językowym, kulturalnym i zawodowym z doświadczeń zdobytych podczas wyjazdu do innego państwa Afryki.

2. Kwalifikujący się wnioskodawcy i skład partnerstwa

W partnerstwie muszą uczestniczyć co najmniej cztery i nie więcej niż sześć afrykańskich instytucji szkolnictwa wyższego w charakterze partnerów (w tym wnioskodawca) oraz jeden partner techniczny z UE.

Kwalifikującymi się wnioskodawcami i partnerami są instytucje szkolnictwa wyższego zarejestrowane w Afryce, prowadzące studia na poziomie magisterskim lub doktoranckim, po których studenci uzyskują kwalifikacje uznawane przez właściwe organy w danym państwie. Kwalifikują się wyłącznie instytucje szkolnictwa wyższego akredytowane przez odpowiednie władze krajowe z Afryki. Nie kwalifikują się filie instytucji szkolnictwa wyższego z państw spoza Afryki.

Partnerem technicznym musi być instytucja szkolnictwa wyższego z jednego z państw członkowskich UE, która uzyskała Kartę Erasmusa dla szkolnictwa wyższego.

3. Kwalifikujące się działania i okres trwania

Projekt przewiduje organizację i realizację działań mobilności studentów i pracowników w ramach wysokiej jakości programów kształcenia na poziomie magisterskim lub doktoranckim, a także nauczanie/szkolenia i inne usługi na rzecz zagranicznych studentów oraz nauczanie/szkolenia, projekty badawcze i inne usługi na rzecz pracowników z państw objętych projektem. Mobilność musi odbywać się w jednym z kwalifikujących się państw objętych niniejszym zaproszeniem do składania wniosków

Czas trwania projektu musi być 60 miesięcy.

4. Kryteria przyznania dotacji

Wszystkie wnioski zostaną ocenione przez zewnętrznych ekspertów, zgodnie z następującymi trzema kryteriami przyznawania dotacji:

Kryteria	Punkty
1. Znaczenie	20
2. Jakość	70
2.1. Wartość naukowa	15
2.2. Skład partnerstwa i mechanizmy współpracy	15
2.3. Organizacja działania mobilności i jego realizacja	20
2.4. Obiekty dla studentów/pracowników i badanie jakości	10
2.5. Równowaga płci	10
3. Zrównoważony rozwój	10
Ogółem	100

Aby zakwalifikować się do finansowania, wnioski muszą zdobyć co najmniej 50 punktów z sumy 100.

5. **Budżet i wysokość dotacji**

Szacunkowa łączna suma udostępniona w ramach niniejszego zaproszenia do składania wniosków wynosi 9 900 000 EUR, co powinno umożliwić około 350 wyjazdów.

Kwota każdej dotacji będzie wynosiła od 1 000 000 EUR (minimalna wielkość dotacji) do 1 400 000 EUR (maksymalna wielkość dotacji).

Podstawą ustalenia wielkości dotacji UE jest zastosowanie kwot ryczałtowych w odniesieniu do organizacji działania mobilności oraz kosztów jednostkowych w odniesieniu do jego realizacji.

6. **Sposób i termin składania wniosków**

Wnioski w ramach Programu mobilności akademickiej w Afryce należy składać w terminie do dnia **2 maja 2017 r., do godz. 12.00 (południe)** czasu środkowoeuropejskiego.

Wnioski o dotację należy składać przy użyciu formularza elektronicznego (e-formularza) i specjalnie do tego przeznaczonych załączników, które będą udostępnione na stronie internetowej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji, Kultury i Sektora Audiowizualnego (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Jedynie wniosek złożony elektronicznie (e-formularz z załącznikami) będzie uznawany za oficjalnie ważny wniosek.

Dodatkowo wnioskodawcy muszą przesłać pocztą elektroniczną wiadomość z kopią swojego wniosku (e-formularza z załącznikami) z wyraźnym wskazaniem numeru rejestracji projektu nadanego w momencie składania e-formularza, na następujący adres: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu.

Przyjmowane będą wyłącznie wnioski złożone we wskazanym terminie i zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym zaproszeniu. Wnioski wysłane tylko pocztą elektroniczną nie będą przyjęte.

7. **Pełne informacje**

Wytyczne dotyczące zaproszenia do składania wniosków oraz wszelkie stosowne informacje i dokumenty dotyczące składania wniosków w ramach niniejszego zaproszenia są dostępne na stronie internetowej Agencji: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2017/C 29/16)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CIDER"

Nr UE: UK-PGI-0005-01251 – 7.8.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Traditional Welsh Cider"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

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

„Traditional Welsh Cider" (po walijsku „Seidr Cymreig Traddodiadol") jest cydrem wyrabianym z soku z pierwszego tłoczenia z jabłek cydrowych rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych tradycyjną metodą w Walii. „Traditional Welsh Cider" może być wytwarzany z soku z pierwszego tłoczenia z mieszanki jabłek bądź z pojedynczej odmiany jabłek. „Traditional Welsh Cider" jest wytwarzany tylko ze 100 % czystego soku jabłkowego.

Odmiany jabłek cydrowych wykorzystywanych do produkcji „Traditional Welsh Cider" są sklasyfikowane jako gorzko-słodkie, kwaśne, słodkie i gorzko-kwaśne. Zrównoważenie tanin zawartych w odmianach gorzko-słodkich z kwasowością odmian kwaśnych wymaga umiejętności mieszania odmian. Odmiany gorzko-słodkie zawierają taniny, które nadają gorzki smak i ciemniejszy kolor, tworząc pełnotreściwy napój. Odmiany kwaśne zawierają duże ilości kwasu jabłkowego, który nadaje cydrowi kwasowość. Odmiany słodkie charakteryzują się niską zawartością tanin i kwasów, ale mogą nadać cydrowi bardziej owocowy charakter, łagodząc efekt ostrych tanin. Odmiany gorzko-kwaśne zawierają kwasy i taniny. Mieszanie powyższych cech wymaga umiejętności i opiera się na wyczuciu smaku każdego z wytwórców cydru.

Barwa „Traditional Welsh Cider" mieści się w zakresie od jasnozłotej do ciemnozłotej z odcieniami czerwieni i brązu w zależności od zastosowanej odmiany jabłek. Napój może być klarowny lub mętny, ale na ogół jest półprzezroczysty i ma czysty orzeźwiający smak, a poziom słodyczy waha się w zakresie od mocno wytrawnego do bardzo słodkiego. Ma smak wyraźnie owocowy z zachowaniem równowagi między kwasowością kwasu jabłkowego a taninami, a zawartość alkoholu wynosi 3,00–8,49 % obj.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

„Traditional Welsh Cider" ma czysty orzeźwiający smak, a poziom słodyczy waha się w zakresie od mocno wytrawnego do bardzo słodkiego. Ma smak wyraźnie owocowy z zachowaniem równowagi między kwasowością kwasu jabłkowego a taninami. Choć zwykle nie prowadzi się pomiarów tanin i kwasowości, są one określane w zależności od stylu i preferencji poszczególnych wytwórców cydru.

„Traditional Welsh Cider" produkowany jest w trzech niżej opisanych postaciach, tj. niegazowany, dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce.

Niegazowany: cydr, w którym nie zachodzi proces nasycania dwutlenkiem węgla ponad ciśnienie atmosferyczne. W czasie przechowywania napoju w szczelnym pojemniku cząstkowe ciśnienie dwutlenku węgla (CO_2) wynosi mniej niż 1 bar (100 kPa), a w mniej szczelnym pojemniku, na przykład drewnianej beczce, ciśnienie cząstkowe wynosi znacznie poniżej 1 bara. Cydr podawany bezpośrednio lub pośrednio z takich pojemników jest niegazowany (zwietrzały), nie widać w nim musowania, przy czym mogą tworzyć się bąbelki w przypadku wzrostu temperatury napoju ponad temperaturę jego przechowywania, jako że wraz ze wzrostem temperatury zmniejsza się rozpuszczalność CO_2.

Dojrzewający w butelce: naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla zachodzi po butelkowaniu cydru przed zakończeniem pierwszej fermentacji. Cydr jest butelkowany po osiągnięciu odpowiedniej masy właściwej (SG) ustalonej przez wytwórcę, co ma zapewnić odpowiedni poziom nasycenia dwutlenkiem węgla i słodkości. Im uzyska się wyższe nasycenie dwutlenkiem węgla, tym mniejsza będzie słodycz resztkowa. W przypadku cydru poddanego procesowi keevingu pożądany poziom nasycenia dwutlenkiem węgla jest osiągany poprzez zmniejszenie liczby komórek drożdży i pozbawienie drożdży składników odżywczych, co uniemożliwia pełną fermentację i uzyskanie napoju wytrawnego. Ciśnienie CO_2 w cydrze dojrzewającym w butelce wynosi od 1,5 bara do 3,0 barów (150–300 kPa) w temperaturze 0 °C; ze względu na zawartość osadu drożdżowego napój może się wydawać mętny, jeżeli nie zostanie otwarty i nalany ostrożnie. Jeżeli produkt nie jest poddany procesowi keevingu, w smaku jest wytrawny. Keeving jest możliwy tylko w przypadku „Traditional Welsh Cider" dojrzewającego w butelce. Wytwórca może obliczyć poziom uzyskanego nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie różnicy masy właściwej (Δ SG) przed butelkowaniem i po zakończeniu procesu dojrzewania w butelce.

Choć zawartość alkoholu w „Traditional Welsh Cider" dojrzewającym w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku cydru niegazowanego (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w cydrze dojrzewającym w butelce, w szczególności jeśli jest poddany procesowi keevingu, znajduje się ona zazwyczaj w dolnej części tego przedziału (3,0–5,5 % obj.), ponieważ keeving skutkuje niepełną fermentacją cukrów owocowych.

Poddany fermentacji w butelce: uruchamiany zostaje naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla poprzez butelkowanie cydru po zakończeniu pierwszej fermentacji i wzbudzenie drugiej fermentacji przez dodanie do produktu cukrów i drożdży podlegających fermentacji. Cydr poddany fermentacji w butelce jest bardziej nasycony dwutlenkiem węgla niż cydr dojrzewający w butelce, a po degorżowaniu jest klarowny. W smaku jest wytrawny, ponieważ cały cukier jest przefermentowany podczas drugiej fermentacji, a po degorżowaniu nie dopuszcza się do dozowania. Ciśnienie CO_2 w cydrze poddanym fermentacji w butelce wynosi od 4,0 do 6,0 barów (400–600 kPa) w temperaturze 0 °C. Wytwórca może przewidzieć poziom nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie ilości dodanego cukru podlegającego fermentacji i może go obliczyć na podstawie Δ SG uzyskanej z pomiarów przeprowadzonych po dodaniu cukru i po zakończeniu fermentacji w butelce.

Choć zawartość alkoholu w cydrze poddanym fermentacji w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku niegazowanego „Traditional Welsh Cider" (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w cydrze poddanym fermentacji w butelce znajduje się ona zazwyczaj w górnej części tego przedziału ze względu na drugą fermentację skutkującą smakiem wytrawnym (5,5–8,49 % obj.).

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

Surowcami do produkcji „Traditional Welsh Cider" są:

— sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z jabłek cydrowych rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii,

— dopuszczalne dodatki:

  — kultury drożdży, takie jak *S. bayanus, S. cerevisiae*,

  — siarczyn w formie pirosiarczynu sodu lub potasu nie zawsze jest konieczny, ale jest dopuszczalny w celu przestrzegania norm mikrobiologicznych. Jeśli wytwórca postanowi dodać siarczyn, jego ilość nie powinna przekraczać 200 mg/litr, a informację o jego obecności należy umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami prawa,

  — w przypadku stosowania metody keevingu – chlorek wapnia i enzym pektynoesterazy w celu zmniejszenia zawartości drożdży i składników odżywczych stanowiących pożywkę dla drożdży.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

— pozyskanie jabłek,

— wyciskanie soku z jabłek,

— produkcja cydru,

— fermentacja,

— butelkowanie i beczkowanie.

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

Cydr niegazowany

Butelkowanie i beczkowanie są ostatnimi procesami pakowania stosowanymi w odniesieniu do cydru niegazowanego.

Całość procesów butelkowania i beczkowania „Traditional Welsh Cider" musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym; cydr jest niepasteryzowanym produktem „żywym" i, aby utrzymać jego jakość, identyfikowalność i odpowiednią temperaturę oraz zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniami, transport na tym etapie powinien być ograniczony do minimum. Wyrób „Traditional Welsh Cider" jest uwarunkowany wieloczynnikowymi wpływami miejscowego środowiska naturalnego na produkt końcowy, a to wyklucza transport masowy szerokiego zasięgu przed pakowaniem końcowym.

Musujący cydr dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce

Cydr musujący jest produkowany w butelkach. Musowanie jest wywołane rozpuszczonym dwutlenkiem węgla, który można wprowadzić jedynie w sposób naturalny (przez fermentację drożdży wewnątrz szczelnie zamkniętej butelki), a nie przez sztuczne nasycenie dwutlenkiem węgla.

Cydr dojrzewający w butelce: (zakończenie pierwszej fermentacji w butelce)

Niezależnie od tego, czy zachodzi proces keevingu, cydr jest butelkowany przy wymaganej masie właściwej, tak aby zapewnić wymagane dojrzewanie i słodkość.

Cydr poddany fermentacji w butelce: (druga fermentacja w butelce). Fermentacja w butelce odnosi się do procesu drugiej fermentacji cydru niegazowanego w szczelnie zamkniętej butelce.

Cydr użyty w tym procesie jest wytwarzany zgodnie z identyczną specyfikacją jak cydr niegazowany przed butelkowaniem. Butelki muszą być wytrzymałe, mieć wklęsłe dno (punt) i być zamykane kapslem o średnicy 29 mm, naturalnym korkiem lub plastikową zatyczką z drucianym zamknięciem; muszą też wytrzymywać długotrwałe ciśnienie wewnętrzne 6–12 barów przy temperaturze 25 °C.

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

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Walia

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowe indywidualne cechy „Traditional Welsh Cider" są związane z glebami i klimatem wyznaczonego obszaru, co ma wpływ na właściwości soku z pierwszego tłoczenia wyciskanego z jabłek odmian rodzimych i nierodzimych, uprawianych i przerabianych na cydr tradycyjną metodą. Użycie danej odmiany jabłek ma wpływ na smak i wygląd cydru, przy czym prawidłowy poziom smaku, aromatu i wyglądu jest wynikiem wyszkolenia ekspertów i wykwalifikowanych rzemieślników.

Gleba i klimat na wyznaczonym obszarze stanowią podstawę reputacji „Traditional Welsh Cider" i istnieją różne, pod względem charakteru i smaku, odmiany „Traditional Welsh Cider", w zależności od obszaru Walii, na którym cydr jest produkowany.

Ze względu na rodzaj gleby i klimatu nizinne obszary Walii znakomicie nadają się do uprawy jabłek cydrowych, ponieważ można wybrać tam sady na terenach, na których nie występują punktowe przymrozki we wczesnowiosennym okresie kwitnienia. Klimat Walii zapewnia również obfite opady deszczu, które mają zasadnicze znaczenie zarówno w okresie kwitnienia, jak i jesienią przed zbiorami. Charakter „Traditional Welsh Cider" jest różny w zależności od obszaru Walii, na którym cydr jest produkowany. Na wyżej położonych terenach istnieje ryzyko przymrozków w okresie kwitnienia, co prowadzi do niższych plonów, ale z kolei fermentacja zachodzi tam wolniej, co poprawia smak cydru. Klimat walijski jest wystarczająco ciepły i słoneczny w odpowiednich okresach, żeby zapewnić odpowiedni poziom cukrów owocowych, oraz wystarczająco wilgotny, żeby zaspokoić zapotrzebowanie na wodę starych jabłoni cydrowych i nowo nasadzonych drzew.

Hrabstwem, z którego pochodzi większość jabłek do produkcji „Traditional Welsh Cider", jest Monmouthshire, położone na wschodzie Walii. Głębokie aluwialne gleby piaskowcowe znakomicie zatrzymują wilgoć, jednocześnie zapewniając doskonałe właściwości odwadniające w okresach ponadprzeciętnych opadów. Uważa się, że dzięki temu połączeniu owoce mają wyższą jakość, co przekłada się na właściwości cydru. W hrabstwie Monmouthshire rosną jabłonie cydrowe, które mogą mieć nawet 150 lat.

„Traditional Welsh Cider" jest wytwarzany przez fermentację soku z jabłek rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii. Użycie danej odmiany jabłek ma wpływ na smak i wygląd cydru. Barwa „Traditional Welsh Cider" zmienia się od jasnozłotej do ciemnozłotej z odcieniami czerwieni i brązu w zależności od wykorzystanej odmiany jabłek. Charakter i smak również różnią się w zależności od obszaru Walii, na którym wytwarzany jest cydr. Na wyżej położonych terenach fermentacja zachodzi wolniej, co poprawia smak cydru, nadając mu czysty orzeźwiający posmak.

„Traditional Welsh Cider" może być zarówno mocno wytrawny, jak i bardzo słodki. Podlegające fermentacji cukry, na przykład glukoza, fruktoza i sacharoza, mogą być dodane jedynie w produkcji cydru poddanego fermentacji w butelce w celu zainicjowania procesu drugiej fermentacji. W przypadku wszystkich innych wersji „Traditional Welsh Cider" nie dodaje się żadnych cukrów, ponieważ same walijskie jabłka cydrowe zawierają wystarczającą ilość cukrów owocowych.

Sok przeznaczony na „Traditional Welsh Cider" zawiera 100 % sok jabłkowy z pierwszego tłoczenia pochodzący z mieszanki odmian lub pojedynczej odmiany jabłek, podczas gdy w innych częściach Zjednoczonego Królestwa może wystąpić drugie tłoczenie. Ponadto w innych częściach Zjednoczonego Królestwa sok może być szaptalizowany (dosładzany), co prowadzi do późniejszej fermentacji do wyższej zawartości alkoholu, a następnie rozcieńczony wodą, co skutkuje bardziej jednorodnym produktem. Porównując dwie partie „Traditional Welsh Cider", nigdy nie są one dokładnie takie same, co przyczynia się do wyjątkowego indywidualnego charakteru tego rzemieślniczego wyrobu.

Produkcja „Traditional Welsh Cider", obejmująca mielenie, wyciskanie i mieszanie odmian, wymaga szczególnych umiejętności tradycyjnego wyrobu. Powyższe umiejętności i wiedza fachowa są przekazywane między kolejnymi wytwórcami „Traditional Welsh Cider". Znajdowanie równowagi między taninami w odmianach gorzko-słodkich a kwasowością odmian kwaśnych wymaga odpowiednich umiejętności w zakresie mieszania odmian. Odmiany gorzko-słodkie zawierają taniny, które nadają gorzki smak i ciemny kolor, tworząc pełnotreściwy napój. Odmiany kwaśne zawierają duże ilości kwasu jabłkowego, który nadaje cydrowi kwasowość. Odmiany słodkie charakteryzują się niską zawartością tanin i kwasów, ale mogą nadać cydrowi bardziej owocowy charakter, łagodząc efekt ostrych tanin. Odmiany gorzko-kwaśne zawierają kwasy i taniny. Zwykle nie prowadzi się pomiarów tanin, a mieszanie soku jest wykonywane według wyczucia smakowego każdego wytwórcy cydru i stanowi specyficzną umiejętność. Nowi wytwórcy cydru często uczą się fachu od siebie nawzajem, nierzadko użyczając sobie urządzeń, zanim będą w stanie kupić sobie własny sprzęt.

Produkcja „Traditional Welsh Cider" sięga dziewiętnastowiecznej tradycji walijskich rolników, którzy wytwarzali wystarczającą ilość cydru na własne potrzeby, a nadwyżkami uzupełniali swoje dochody. „Traditional Welsh Cider" często przekazywano robotnikom rolnym, nierzadko w ramach częściowej zapłaty. Była to wyłącznie działalność domowa, a niewielki handel cydrem toczył się w skali lokalnej pomiędzy sąsiednimi gospodarstwami rolnymi lub z pobliskimi pubami. Komercyjna produkcja cydru nawet na niewielką skalę po prostu nie istniała w Walii.

W 2001 r. powstało walijskie stowarzyszenie producentów gruszecznika i cydru (Welsh Perry and Cider Society), a obecnie w Walii funkcjonuje około 50 wytwórców cydru. W 2003 r. stowarzyszenie Welsh Perry and Cider Society zdobyło uznanie organizacji Campaign for Real Ale (CAMRA), zdobywając nagrodę Pomona za „wyjątkowe działania na rzecz promocji prawdziwego cydru walijskiego". W 2009 r. Welsh Perry and Cider Society otrzymało doroczne wyróżnienie Asturian Cider Foundation w Hiszpanii. Przyznano je za osiągnięcia i innowacje stowarzyszenia w promocji produkcji rzemieślniczego cydru, służącej propagowaniu wiedzy o tradycyjnym cydrze, oraz za zaangażowanie, z jakim chroni ono dziedzictwo kulturowe związane z zachowaniem i odtwarzaniem lokalnych odmian jabłek przez stworzenie banku genów w swoim muzeum. „Traditional Welsh Cider" ma coraz lepszą pozycję na rynku i cieszy się powszechnym uznaniem w sektorze spożywczym w Zjednoczonym Królestwie

i na całym świecie. Jako produkt wysokiej jakości jest on wykorzystywany przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a jego nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. W 2005 r. wytwórcy cydru walijskiego zgarnęli wszystkie główne nagrody na mistrzostwach Zjednoczonego Królestwa w Reading, zdobywając tytuły za cydr mistrzowski (Champion Cider) i cydr butelkowany (Bottled Cider).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider

Publikacja wniosku 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

(2017/C 29/17)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH PERRY"

Nr UE: UK-PGI-0005-01250 – 6.8.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Traditional Welsh Perry"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

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

„Traditional Welsh Perry" (po walijsku „Perai Cymreig Traddodiadol") jest nazwą soku z pierwszego tłoczenia z gruszek na gruszecznik dowolnych rodzimych i nierodzimych odmian gruszki uprawianych w Walii zgodnie z tradycyjna metodą produkcji. „Traditional Welsh Perry" jest wytwarzany z soku z pierwszego tłoczenia z jednej odmiany gruszki na gruszecznik lub z mieszanki różnych odmian. „Traditional Welsh Perry" jest wytwarzany tylko ze 100 % czystego soku z gruszek na gruszecznik.

Barwa „Traditional Welsh Perry" mieści się w zakresie od bladożółtej do ciemnozłotej; produkt jest klarowny lub mętny z wyraźnym lekkim lub pełnym owocowym smakiem gruszki zrównoważonym naturalną słodkością wynikającą z zawartości sorbitolu w stosowanych gruszkach, a także cytrusową kwasowością i delikatnym owocowym aromatem. Smak dopełnia pochodząca od tanin „treściwość" oraz orzeźwiający wytrawny lub dominujący słodki finisz. Zawartość alkoholu wynosi 3–8,49 % obj.

„Traditional Welsh Perry" produkowany jest w trzech niżej opisanych postaciach, tj. niegazowany, dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce.

Niegazowany: gruszecznik, w którym nie zachodzi proces nasycania dwutlenkiem węgla ponad ciśnienie atmosferyczne. W czasie przechowywania napoju w szczelnym pojemniku cząstkowe ciśnienie dwutlenku węgla (CO_2) wynosi mniej niż 1 bar (100 kPa), a w mniej szczelnym pojemniku, na przykład drewnianej beczce, ciśnienie cząstkowe wynosi znacznie poniżej 1 bara. Gruszecznik podawany bezpośrednio lub pośrednio z takich pojemników jest niegazowany (zwietrzały), nie widać w nim musowania, przy czym mogą tworzyć się bąbelki w przypadku wzrostu temperatury napoju ponad temperaturę jego przechowywania, jako że wraz ze wzrostem temperatury zmniejsza się rozpuszczalność CO_2.

Dojrzewający w butelce: naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla zachodzi po butelkowaniu gruszecznika przed zakończeniem pierwszej fermentacji. Produkt jest butelkowany po osiągnięciu odpowiedniej masy właściwej (SG) ustalonej przez wytwórcę, co ma zapewnić odpowiedni poziom nasycenia dwutlenkiem węgla i słodkości. Im uzyska się wyższe nasycenie dwutlenkiem węgla, tym mniejsza będzie słodycz resztkowa. W przypadku gruszecznika poddanego procesowi keevingu pożądany poziom nasycenia dwutlenkiem węgla jest osiągany poprzez zmniejszenie liczby komórek drożdży i pozbawienie drożdży składników odżywczych, co uniemożliwia pełną fermentację i uzyskanie napoju wytrawnego. Ciśnienie CO_2 w gruszeczniku dojrzewającym w butelce wynosi od 1,5 bara do 3,0 barów (150–300 kPa) w temperaturze 0 °C; ze względu na zawartość osadu drożdżowego napój może się wydawać mętny, jeżeli nie zostanie otwarty i nalany ostrożnie. Jeżeli produkt nie jest poddany procesowi keevingu, w smaku jest wytrawny. Keeving jest możliwy tylko w przypadku „Traditional Welsh Perry" dojrzewającego w butelce. Wytwórca może obliczyć poziom uzyskanego nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie różnicy masy właściwej (Δ SG) przed butelkowaniem i po zakończeniu procesu dojrzewania w butelce.

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Choć zawartość alkoholu w „Traditional Welsh Perry" dojrzewającym w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku gruszecznika niegazowanego (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w gruszeczniku dojrzewającym w butelce, w szczególności jeśli jest on poddany procesowi keevingu, znajduje się ona zazwyczaj w dolnej części tego przedziału (3,0–5,5 % obj.), ponieważ keeving skutkuje niepełną fermentacją cukrów owocowych.

Poddany fermentacji w butelce: uruchamiany zostaje naturalny proces nasycania dwutlenkiem węgla poprzez butelkowanie gruszecznika po zakończeniu pierwszej fermentacji i wzbudzenie drugiej fermentacji przez dodanie do produktu cukrów i drożdży podlegających fermentacji. Gruszecznik poddany fermentacji w butelce jest bardziej nasycony dwutlenkiem węgla niż gruszecznik dojrzewający w butelce, a po degorżowaniu jest klarowny. W smaku jest wytrawny, ponieważ cały cukier jest przefermentowany podczas drugiej fermentacji, a po degorżowaniu nie dopuszcza się do dozowania. Ciśnienie CO_2 w gruszeczniku poddanym fermentacji w butelce wynosi od 4,0 do 6,0 barów (400–600 kPa) w temperaturze 0 °C. Wytwórca może przewidzieć poziom nasycenia dwutlenkiem węgla na podstawie ilości dodanego cukru podlegającego fermentacji i może go obliczyć na podstawie Δ SG uzyskanej z pomiarów przeprowadzonych po dodaniu cukru i po zakończeniu fermentacji w butelce.

Choć zawartość alkoholu w gruszeczniku poddanym fermentacji w butelce mieści się w podobnym zakresie jak w przypadku niegazowanego „Traditional Welsh Perry" (od 3,00 % obj. do maksymalnie 8,49 % obj.), to przeciętnie w gruszeczniku poddanym fermentacji w butelce znajduje się ona zazwyczaj w górnej części tego przedziału ze względu na drugą fermentację skutkującą smakiem wytrawnym (5,5–8,49 % obj.).

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

Surowcami do produkcji „Traditional Welsh Perry" są:

— sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z gruszek na gruszecznik z rodzimych i nierodzimych odmian gruszy uprawianych w Walii,

— dopuszczalne dodatki:

  — kultury drożdży, takie jak *S. bayanus*, *S. cerevisiae*,

  — siarczyn w formie pirosiarczynu sodu lub potasu nie zawsze jest konieczny, ale jest dopuszczalny w celu przestrzegania norm mikrobiologicznych. Jeśli wytwórca postanowi dodać siarczyn, jego ilość nie powinna przekraczać 200 mg/litr, a informację o jego obecności należy umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami prawa,

  — w przypadku stosowania metody keevingu – chlorek wapnia i enzym pektynoesterazy w celu zmniejszenia zawartości drożdży i składników odżywczych stanowiących pożywkę dla drożdży.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

— pozyskanie gruszek,

— wyciskanie soku z gruszek,

— produkcja gruszecznika,

— fermentacja,

— butelkowanie i beczkowanie.

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

Gruszecznik niegazowany

Butelkowanie i beczkowanie są ostatnimi procesami pakowania stosowanymi w odniesieniu do gruszecznika niegazowanego.

Całość procesów butelkowania i beczkowania „Traditional Welsh Perry" musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym; gruszecznik jest niepasteryzowanym produktem „żywym" i, aby utrzymać jego jakość, identyfikowalność i odpowiednią temperaturę oraz zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniami, transport na tym etapie powinien być ograniczony do minimum; to wyklucza transport masowy szerokiego zasięgu przed pakowaniem końcowym.

Musujący gruszecznik dojrzewający w butelce i poddany fermentacji w butelce

Gruszecznik musujący jest produkowany w butelkach. Musowanie jest wywołane rozpuszczonym dwutlenkiem węgla, który można wprowadzić jedynie w sposób naturalny (przez fermentację drożdży wewnątrz szczelnie zamkniętej butelki), a nie przez sztuczne nasycenie dwutlenkiem węgla.

Gruszecznik dojrzewający w butelce: (zakończenie pierwszej fermentacji w butelce)

Niezależnie od tego, czy zachodzi proces keevingu, gruszecznik jest butelkowany przy wymaganej masie właściwej, tak aby zapewnić wymagane dojrzewanie i słodkość.

Gruszecznik poddany fermentacji w butelce: (druga fermentacja w butelce). Fermentacja w butelce odnosi się do procesu drugiej fermentacji gruszecznika niegazowanego w szczelnie zamkniętej butelce.

Gruszecznik użyty w tym procesie jest wytwarzany zgodnie z identyczną specyfikacją jak gruszecznik niegazowany przed butelkowaniem. Butelki muszą być wytrzymałe, mieć wklęsłe dno (punt) i być zamykane kapslem o średnicy 29 mm, naturalnym korkiem lub plastikową zatyczką z drucianym zamknięciem; muszą też wytrzymywać długotrwałe ciśnienie wewnętrzne 6–12 barów przy temperaturze 25 °C.

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

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Walia

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyjątkowe indywidualne właściwości „Traditional Welsh Perry" wynikają z faktu, że jest to sok z pierwszego tłoczenia wyciskany z rodzimych i nierodzimych odmian gruszek na gruszecznik uprawianych na wyznaczonym obszarze. Gruszecznik jest wytwarzany tradycyjną metodą na wyznaczonym obszarze dzięki zasobowi umiejętności rozwiniętych w całej Walii, co potwierdza obecny geograficzny rozkład członków walijskiego stowarzyszenia producentów gruszecznika i cydru (Welsh Perry and Cider Society). Użycie poszczególnych odmian gruszek i ich połączeń ma wpływ na smak i wygląd gruszecznika. W konsekwencji istnieje duża różnorodność produktów przyczyniająca się do indywidualnej wyjątkowości tego rzemieślniczego napoju. Prawidłowy poziom smaku, aromatu i wyglądu jest wynikiem wyszkolenia ekspertów i wykwalifikowanych rzemieślników.

Gleba i klimat na wyznaczonym obszarze stanowią podstawę reputacji „Traditional Welsh Perry". Istnieją różne, pod względem charakteru i smaku, odmiany „Traditional Welsh Perry", w zależności od obszaru Walii, na którym uprawiane są gruszki na gruszecznik i produkowany jest gruszecznik.

Ze względu na rodzaj gleby i klimatu nizinne obszary Walii znakomicie nadają się do uprawy gruszek na gruszecznik, ponieważ można wybrać tam sady na terenach, na których nie występują punktowe przymrozki we wczesnowiosennym okresie kwitnienia. Klimat Walii zapewnia również obfite opady deszczu, które mają zasadnicze znaczenie zarówno w okresie kwitnienia, jak i jesienią przed zbiorami. Klimat walijski jest wystarczająco ciepły i słoneczny w odpowiednich okresach, żeby zapewnić odpowiedni poziom cukrów owocowych, oraz wystarczająco wilgotny, żeby zaspokoić zapotrzebowanie na wodę starych grusz uprawianych na potrzeby produkcji gruszecznika i nowo nasadzonych drzew. Hrabstwem, z którego pochodzi większość gruszek na „Traditional Welsh Perry", jest Monmouthshire, położone na wschodzie Walii. Głębokie aluwialne gleby piaskowcowe znakomicie zatrzymują wilgoć, jednocześnie zapewniając doskonałe właściwości odwadniające w okresach ponadprzeciętnych opadów. Uważa się, że dzięki temu połączeniu owoce mają wyższą jakość, co przekłada się na właściwości gruszecznika. W hrabstwie Monmouthshire rosną grusze, które mogą mieć nawet 300 lat.

„Traditional Welsh Perry" jest wytwarzany przez fermentację soku z gruszek rodzimych i nierodzimych odmian uprawianych w Walii. Charakter produktu może się też delikatnie zmieniać w zależności od miejsca fermentacji gruszecznika. W niższych temperaturach, które mogą być uwarunkowane szerokością geograficzną, mikroklimatem i wysokością położenia, fermentacja zachodzi wolniej, ponieważ następuje znacznie większa retencja naturalnych lotnych związków aromatycznych, co poprawia smak i aromat gruszecznika i skutkuje wyraźnym lekkim lub pełnym owocowym smakiem gruszki z czystym orzeźwiającym posmakiem. Wybór odmiany lub odmian gruszek na gruszecznik ma wpływ na smak i wygląd gruszecznika. Barwa „Traditional Welsh Perry" zmienia się od bladej, niemal bezbarwnej żółci do barwy ciemnozłotej.

„Traditional Welsh Perry" może być zarówno mocno wytrawny, jak i bardzo słodki. Podlegające fermentacji cukry, na przykład glukoza, fruktoza i sacharoza, mogą być dodane jedynie w produkcji gruszecznika poddanego fermentacji w butelce w celu zainicjowania procesu drugiej fermentacji. W przypadku wszystkich innych wersji „Traditional Welsh Perry" nie dodaje się żadnych cukrów, ponieważ same walijskie gruszki na gruszecznik zawierają wystarczającą ilość cukrów owocowych.

Sok przeznaczony na „Traditional Welsh Perry" zawiera 100 % sok gruszkowy z pierwszego tłoczenia pochodzący z mieszanki odmian lub pojedynczej odmiany gruszek, podczas gdy w innych częściach Zjednoczonego Królestwa może wystąpić drugie tłoczenie. Ponadto w innych częściach Zjednoczonego Królestwa sok może być szaptalizowany (dosładzany), co prowadzi do późniejszej fermentacji do wyższej zawartości alkoholu, a następnie rozcieńczony wodą, co skutkuje bardziej jednorodnym produktem. Porównując dwie partie „Traditional Welsh Perry", nigdy nie są one dokładnie takie same, co przyczynia się do wyjątkowego indywidualnego charakteru tego rzemieślniczego wyrobu.

„Traditional Welsh Perry" jest wytwarzany dzięki zasobowi umiejętności rozwiniętych w całej Walii, co potwierdza obecny geograficzny rozkład członków walijskiego stowarzyszenia producentów gruszecznika i cydru (Welsh Perry and Cider Society). Do wyrobu „Traditional Welsh Perry" niezbędne są charakterystyczne tradycyjne umiejętności wytwórcze. Powyższe umiejętności i wiedza fachowa są przekazywane między kolejnymi wytwórcami „Traditional Welsh Perry". Terminy zbioru owoców, ich mielenia i przetwarzania mogą mieć decydujące znaczenie, ponieważ niektóre odmiany gruszek miękną i ulegają szybkiej autolizie podczas dojrzewania, a przechowywanie owoców może być problematyczne. Największy wpływ na powyższe terminy ma odmiana owocu. Wytwórca gruszecznika musi mieć gruntowną wiedzę na temat wykorzystywanych odmian owoców i szczegółowego kalendarza zbiorów. Gruszecznik jest wytwarzany z pojedynczych odmian gruszek lub z mieszanki różnych odmian. Mieszanie różnych odmian przed fermentacją i po fermentacji wymaga szczególnych umiejętności. Szczególne umiejętności potrzebne są ponadto do ustalenia, czy gruszeczniki o wysokiej zwartości tanin wymagają dłuższego przechowywania sfermentowanego soku w celu ich strącenia, czy też ewentualnie owoce muszą zostać poddane utlenieniu przez maceracje (umożliwiającą odstanie zmielonego miąższu przed wyciskaniem), o ile dostępny jest odpowiedni sprzęt. Welsh Perry and Cider Society zachęca do rozpowszechniania wśród swoich członków wiedzy fachowej i praktycznych rozwiązań.

Z historycznego punktu widzenia wyrób „Traditional Welsh Perry" sięga czasów, gdy był on wytarzany w gospodarstwach rolnych, choć gruszecznik był napojem bardziej wytwornym, przeznaczonym w dużej mierze dla szlacheckiego właściciela gospodarstwa i jego rodziny, a nie dla robotników rolnych. Produkcja gruszecznika w gospodarstwach rolnych podupadła w XIX wieku, gdy załamała się produkcja cydru w gospodarstwach rolnych wraz z rozwojem fabryk cydru. Fabryczne metody produkcji nie nadawały się do wyrobu gruszecznika, ponieważ wielu z tych metod, na przykład przenoszenia owoców w kanałach wodnych, nie można było stosować w przypadku gruszek, jako że toną one w wodzie i muszą być przetwarzane w inny sposób. Skutkiem tego tradycja wyrobu gruszecznika zanikła, jednak wiele grusz przetrwało. Powolne odrodzenie tradycji nastąpiło w 2001 r., gdy powstało stowarzyszenie Welsh Perry and Cider Society; obecnie w całej Walii obserwuje się ponowny wzrost zainteresowania wytwarzaniem „Traditional Welsh Perry", o czym świadczy obecność około 20 wytwórców gruszecznika w Walii. W częściach Walii, w których klimat i czynniki geograficzne nie są odpowiednie do uprawy gruszek na gruszecznik, wytwórcy kupują owoce od walijskich rolników z obszarów o bardziej sprzyjających warunkach uprawy. Stowarzyszenie organizuje obecnie doroczny konkurs na najlepszy walijski gruszecznik.

„Traditional Welsh Perry" ma coraz lepszą pozycję na rynku i cieszy się powszechnym uznaniem w sektorze spożywczym w Zjednoczonym Królestwie i na całym świecie. Jako produkt wysokiej jakości jest on wykorzystywany przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a jego nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. W 2008 r. „Traditional Welsh Perry" zdobył tytuł „True Taste of Wales" w kategorii „napój alkoholowy", a w 2012 roku został uznany za najlepszy gruszecznik na wystawie Bath and West Show „Laurence Riley Cup".

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo

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



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL