

# Dziennik Urzędowy C 247

## Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 60

29 lipca 2017

Spis treści

### IV Informacje

#### INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

##### Rada

|               |                                                                                       |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2017/C 247/01 | Wykaz osób mianowanych przez Radę – Styczeń–czerwiec 2017 r. (sprawy społeczne) ..... | 1 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|

##### Komisja Europejska

|               |                           |   |
|---------------|---------------------------|---|
| 2017/C 247/02 | Kursy walutowe euro ..... | 2 |
|---------------|---------------------------|---|

### V Ogłoszenia

#### POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

##### Komisja Europejska

|               |                                                                                                                                                                                                   |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2017/C 247/03 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> ..... | 3 |
| 2017/C 247/04 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....  | 4 |
| 2017/C 247/05 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8579 – HgCapital/Visma) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....                      | 5 |

PL

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

|               |                                                                                                                                                                               |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2017/C 247/06 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## INNE AKTY

### **Komisja Europejska**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2017/C 247/07 | Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 7  |
| 2017/C 247/08 | Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej podanej do wiadomości publicznej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit piąty rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych ..... | 12 |

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG.

## IV

(Informacje)

## INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

## RADA

**Wykaz osób mianowanych przez Radę**  
**Styczeń–czerwiec 2017 r. (sprawy społeczne)**  
 (2017/C 247/01)

| Komitety                                                                                               | Koniec kadencji | Publikacja<br>w Dz.U.       | Zastąpiona osoba | Rezygnacja/<br>mianowanie | Członek/<br>zastępca<br>członka | Kategoria           | Państwo   | Mianowana osoba           | Przynależność              | Data decyzji<br>Rady |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------|-----------|---------------------------|----------------------------|----------------------|
| Komitet Doradczy<br>ds. Bezpieczeństwa<br>i Ochrony Zdrowia<br>w Miejsu Pracy                          | 28.2.2019       | Dz.U. C 79<br>z 1.3.2016    | Marisa RUFINO    | Rezygnacja                | zastępca<br>członka             | związek<br>zawodowy | Hiszpania | Ana GARCÍA DE LA<br>TORRE | związek<br>zawodowy<br>UGT | 29.5.2017            |
| Rada Zarządzająca<br>Europejskiej Agencji<br>ds. Bezpieczeństwa<br>i Ochrony Zdrowia<br>w Miejsu Pracy | 7.11.2019       | Dz.U. C 386<br>z 20.10.2016 | Marisa RUFINO    | Rezygnacja                | zastępca<br>członka             | związek<br>zawodowy | Hiszpania | Ana GARCÍA DE LA<br>TORRE | związek<br>zawodowy<br>UGT | 29.5.2017            |

## KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro <sup>(1)</sup>

28 lipca 2017 r.

(2017/C 247/02)

1 euro =

| Waluta |                    |         | Kurs wymiany |                     |           |
|--------|--------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| Waluta |                    |         | Kurs wymiany |                     |           |
| USD    | Dolar amerykański  | 1,1729  | CAD          | Dolar kanadyjski    | 1,4712    |
| JPY    | Jen                | 130,37  | HKD          | Dolar Hongkongu     | 9,1613    |
| DKK    | Korona duńska      | 7,4364  | NZD          | Dolar nowozelandzki | 1,5694    |
| GBP    | Funt szterling     | 0,89568 | SGD          | Dolar singapurski   | 1,5947    |
| SEK    | Korona szwedzka    | 9,5355  | KRW          | Won                 | 1 317,62  |
| CHF    | Frank szwajcarski  | 1,1357  | ZAR          | Rand                | 15,2811   |
| ISK    | Korona islandzka   |         | CNY          | Yuan renminbi       | 7,9087    |
| NOK    | Korona norweska    | 9,3195  | HRK          | Kuna chorwacka      | 7,4120    |
| BGN    | Lew                | 1,9558  | IDR          | Rupia indonezyjska  | 15 639,45 |
| CZK    | Korona czeska      | 26,048  | MYR          | Ringgit malezyjski  | 5,0229    |
| HUF    | Forint węgierski   | 304,93  | PHP          | Peso filipińskie    | 59,207    |
| PLN    | Złoty polski       | 4,2493  | RUB          | Rubel rosyjski      | 69,8319   |
| RON    | Lej rumuński       | 4,5580  | THB          | Bat tajlandzki      | 39,146    |
| TRY    | Lir turecki        | 4,1462  | BRL          | Real                | 3,7015    |
| AUD    | Dolar australijski | 1,4732  | MXN          | Peso meksykańskie   | 20,8089   |
|        |                    |         | INR          | Rupia indyjska      | 75,2555   |

<sup>(1)</sup> Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

## Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2017/C 247/03)

1. W dniu 19 lipca 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa A.P. Moller – Mærsk A/S („APMM”, Dania) i Danske Bank A/S („DB”, Dania) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad nowo utworzonym wspólnym przedsiębiorcą w Danii („Gatetu”).

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- DB to przedsiębiorstwo świadczące usługi finansowe z siedzibą w Danii, notowane na giełdzie kopenhaskiej. Prowadzi działalność na całym świecie w zakresie bankowości detalicznej i hurtowej, programów emerytalnych, ubezpieczeń, finansowania kredytów hipotecznych, zarządzania aktywami, usług brokerskich, nieruchomości i usług leasingowych,
- APMM to międzynarodowa grupa zajmująca się żeglugą kontenerową i obsługą terminali kontenerowych, obsługą zbiornikowców, holowaniem w portach, logistyką i energetyką (wydobycie ropy i gazu) na całym świecie,
- Gatetu to podmiot rozpoczynający działalność gospodarczą w sektorze technologii finansowej, który będzie oferować oprogramowanie dla platform internetowych B2B w celu ułatwienia płatności i innych usług finansowych na szczeblu globalnym.

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. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004<sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

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.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu, na poniższy adres:

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

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)**  
**Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej**  
**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**  
**(2017/C 247/04)**

1. W dniu 20 lipca 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Total Outre-Mer S.A. („TOM”, Francja) należące do grupy Total (Francja), przedsiębiorstwo Worldline S.A. („Worldline”, Francja) należące do grupy Atos (Francja) oraz przedsiębiorstwo InTouch Corp (Mauritius) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem InTouch SAS (Francja) i jego jednostkami zależnymi w drodze zakupu akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
  - w przypadku Total Outre-Mer: działalność Total Marketing Services w Afryce; grupa Total prowadzi w skali ogólnoświatowej działalność w zakresie poszukiwania, wydobywania, transportu, magazynowania i sprzedaży ropy naftowej i gazu ziemnego; grupa działa również w sektorach rafinacji produktów naftowych oraz sprzedaży detalicznej i hurtowej produktów rafinowanych; grupa rozszerza swoją działalność w sektorze energii odnawialnej, zarówno przez produkcję paneli fotowoltaicznych, jak i przez wytwarzanie energii ze źródeł odnawialnych,
  - w przypadku Worldline: jednostka zależna grupy Atos, prowadząca działalność w sektorze płatności i usług transakcyjnych, w tym usług *acquiringu* na rzecz akceptantów, przetwarzania danych w związku z *acquiringiem*, elektronicznych usług bankowych, obsługi udostępniania oprogramowania do transakcji płatniczych i korzystania z tego oprogramowania na podstawie licencji, dostaw terminali płatniczych stosowanych w punktach sprzedaży i usług powiązanych, głównie w EOG,
  - w przypadku InTouch Corp: przedsiębiorstwo specjalizujące się w usługach agregacji płatności umożliwiających korzystanie z wielu sposobów płatności i w usługach cyfrowych za pośrednictwem platform mobilnych w Mauretanii, Senegalu, na Wybrzeżu Kości Słoniowej, w Kenii i Kamerunie,
  - w przypadku InTouch SAS: rozwiązania w zakresie usług agregacji płatności w Afryce i niektórych krajach Bliskiego Wschodu.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.
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.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS, na poniższy adres:

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

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.8579 – HgCapital/Visma)**  
**Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej**  
**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**  
(2017/C 247/05)

1. W dniu 20 lipca 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo HgCapital (Zjednoczone Królestwo) przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Visma AS. („Visma”) (Norwegia) w drodze zakupu udziałów.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

— w przypadku przedsiębiorstwa HgCapital: inwestycje na niepublicznym rynku kapitałowym,

— w przypadku przedsiębiorstwa Visma: dostarczanie rozwiązań w zakresie oprogramowania.

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. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

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 Europejskiej faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.8579 – HgCapital/Visma, na poniższy adres:

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

---

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

**Zgłoszenie zamiaru koncentracji**  
**(Sprawa M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)**  
**Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej**  
**(Tekst mający znaczenie dla EOG)**  
(2017/C 247/06)

1. W dniu 24 lipca 2017 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Norsk Hydro ASA (Norwegia) przejmie, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Sapa AS (Norwegia) w drodze zakupu udziałów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
  - w przypadku przedsiębiorstwa Norsk Hydro: światowy dostawca aluminium prowadzący działalność na każdym etapie łańcucha wartości, włącznie z produkcją i sprzedażą aluminium pierwotnego, wylotek z miękkich stopów, systemów budowlanych i płaskich wyrobów walcowanych,
  - w przypadku przedsiębiorstwa Sapa: globalny producent wyrobów aluminiowych, działający w trzech głównych dziedzinach: (i) wylotki z miękkich stopów aluminium, (ii) systemy budowlane i (iii) spawane rury precyzyjne. Sapa jest spółką joint venture, która jest obecnie kontrolowana wspólnie przez przedsiębiorstwa Norsk Hydro i Orkla ASA.
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. Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.
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 przysłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: M.8577 – Norsk Hydro/Sapa, na poniższy adres:

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

---

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.



## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 247/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”****Nr UE: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017****ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.  
Adres c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/Abteilung Gütezeichen  
Grüner Kamp 15-17  
24768 Rendsburg  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 43319453401  
Faks +49 43319453409  
E-mail: mheid@lksh.de

Uzasadniony interes:

Stowarzyszenie ochrony składające wniosek to grupa producentów wymienionego produktu. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szynek w Szlezwiku-Holsztynie) złożyło także pierwotny wniosek o ochronę, w związku z tym ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmiany.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- ☒ Opis produktu
- ☐ Dowód pochodzenia
- ☒ Metoda produkcji
- ☒ Związek
- ☐ Etykietowanie
- ☐ Inne [określić]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- ☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

(podkreślono)

##### b) Opis:

- Zapis w połowie akapitu pierwszego: „[...] wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego”.
- Zapis w akapicie trzecim: „[...] do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest tylko drewno bukowe” otrzymuje brzmienie: „do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest głównie (w co najmniej 75 %) drewno bukowe”.

Uzasadnienie:

Powodem zmiany jest fakt, że materiał stosowany do wędzenia jest kupowany i nie można zagwarantować czystości drewna bukowego pochodzącego z tartaków i od dostawców. Materiał ten może zawierać olchę i leszczynę („drewno żywopłotowe”). Sformułowanie „głównie” odzwierciedla zatem rzeczywistą sytuację. Ponieważ w procesie wędzenia stosowane jest w co najmniej 75 % drewno bukowe, zapewniony jest charakterystyczny smak, który „Holsteiner Katenschinken” zawdzięcza wędzeniu w dymie z drewna bukowego.

##### e) Metoda produkcji:

- Zapis na końcu akapitu pierwszego: „[...] wolno wędzona w zimnym dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego”.
- Zapis w punkcie 7 dotyczącym wędzenia: „[...] tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa” otrzymuje brzmienie: „tradycyjne wykorzystanie głównie drewna bukowego (w co najmniej 75 %) jako paliwa”.

Uzasadnienie:

Zob. uzasadnienie w lit. b) Opis

##### f) Związek z obszarem geograficznym

###### 2) Specyfika produktu:

- Zapis na końcu akapitu trzeciego: „[...] tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „[...] tradycyjne wykorzystanie głównie drewna bukowego”.

###### 3) Związek przyczynowy:

- Zapis w połowie akapitu pierwszego: „[...] wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego” otrzymuje brzmienie: „[...] wędzenia na zimno w dymie głównie z drewna bukowego”.

Uzasadnienie:

Zob. uzasadnienie w lit. b) Opis

#### 6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do CHNP i CHOG)

(Wyłącznie w przypadku, o którym mowa w art. 6 ust. 2 akapit piąty rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014):

Odesłanie do publikacji zmienionej specyfikacji produktu:

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41497>

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”****Nr UE: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Nazwa lub nazwy**

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

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

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

Produkty „Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”, określane dalej łącznie jako „Holsteiner Katenschinken”, są produkowane z szynki, z której nie usunięto kości stawu zawiasowego i kości długiej. Szynka jest cięta w okrągłe kawałki („Hamburger Rundschnitt”), ręcznie solona i wolno wędzona w zimnym dymie głównie z drewna bukowego. Cały proces produkcji, poczynając od dostarczenia mięsa po dojrzewanie całej szynki, ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym przez okres co najmniej czterech miesięcy. Pod koniec procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia, głównie w dymie z drewna bukowego. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zwarta (zbita).

W zależności od rasy świń gotowe szynki ważą od 7,5 do 19 kg. Maksymalna zawartość wody wynosi 68 %.

Podstawowymi składnikami są: szynka, dym, sól, saletra potasowa, sól peklowa i przyprawy. Ponadto do powolnego wędzenia w zimnym dymie stosowane jest głównie (w co najmniej 75 %) drewno bukowe.

„Holsteiner Katenschinken” jest sprzedawana jako szynka w całości lub jest krojona zgodnie z zamówieniem klienta. Cięte kawałki są również pakowane próżniowo i mogą dojrzewać przed sprzedażą (cienkie plastry boku, grubszy koniec, grubsze plastry boku, plasterki).

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

Do produkcji szynki „Holsteiner Katenschinken” stosowane są udźce świń dowolnego pochodzenia.

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

Cały proces produkcji, od dostawy surowca do etapu dojrzewania całej szynki, musi się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Na opakowaniu produktu (szynki w całości, kawałkach lub plasterkach) znajduje się oznaczenie „Holsteiner Katen-schinken”. „Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.” (Stowarzyszenie Ochrony Producentów Szynki w Szlezwiku-Holsztynie) zezwala swym członkom na używanie symbolu, który można umieszczać na opakowaniach szynek „Holsteiner Katenschinken” oferowanych w całości, kawałkach lub plasterkach. Przedsiębiorstwa, które nie są członkami stowarzyszenia, również mogą produkować i wprowadzać do obrotu „Holsteiner Katenschinken”, o ile spełniają warunki specyfikacji.

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje cały kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn.

**5. Związek z obszarem geograficznym****5.1. Specyfika obszaru geograficznego:**

Szynka „Holsteiner Katenschinken” ma długą tradycję w Szlezwiku-Holsztynie i stanowi mocno utrwalony element kultury tego regionu.

Historyczną ewolucję „Holsteiner Katenschinken” można postrzegać jako wzajemne oddziaływanie kilku czynników. W Szlezwiku-Holsztynie na proces produkcji i na wynikającą z niego wysoką jakość produktów „Holsteiner Katenschinken” wpływ mają następujące czynniki:

- Warunki klimatyczne w Szlezwiku-Holsztynie sprzyjały rozrostowi lasów, wśród których duża część składała się z dębów i buków. Ich owoce, żołędzie i orzeszki bukowe, były wykorzystywane do tuczenia świń. Hodowla świń i leśnictwo były kiedyś filarami gospodarki rolnej regionu.
- Drewno bukowe stosowane było nie tylko do budowy domów; fakt, że pali się ono powoli, sprawił, że było również palone na otwartym ogniu. Ze względu na dostępność drewna i charakter gospodarki w Szlezwiku-Holsztynie stworzono specjalny rodzaj domu. Nazywano go „Hallenhaus” i dom ten nie posiadał komina. Szynki i inne produkty mięsne były wędzone w dymie z otwartego ognia – była to jedna z metod konserwacji stosowanych w tamtych czasach. Począwszy od czasów najwcześniejszego osadnictwa w regionie, poprzez średniowiecze, aż do epoki przemysłowej, ten rodzaj domów przeważał i był bardzo powszechny w Szlezwiku-Holsztynie.
- Dom typu „Hallenhaus”, który posłużył za wzór przy tworzeniu wędzarni („Räucherkatzen”), jest nierozdzielnie związany z tradycją i rozwojem procesu wędzenia na zimno produktów „Katenschinken”, a konsumenci postrzegają go w pozytywny sposób, kojarząc z tymi konkretnymi produktami z szynki.
- Biorąc pod uwagę niezmiennie wysokie poziomy wilgotności powietrza, w Szlezwiku-Holsztynie nie jest możliwe suszenie szynki powietrzem, ponieważ bardzo szybko tworzy się pleśń. To było powodem opracowania specjalnej metody wędzenia, którą zastosowano w odniesieniu do „Holsteiner Katenschinken”.
- Peklowanie – etap poprzedzający wędzenie – było możliwe tylko dlatego, że sól była dostępna tu od najdawniejszych czasów. Uzyskiwano ją z soli morskiej lub poprzez spalanie roślin o wysokim zasoleniu. Zwiększony popyt mógł być zaspokajany dzięki wykorzystywaniu szlaków handlowych – „Szlaku Wołów” („Ochsenweg”) i „Szlaku Solnego” („Salzstrasse”).
- We wczesnych latach rewolucji przemysłowej, w połowie XIX wieku, kiedy nastąpił wzrost popytu na mięso, wędzone szynki ze Szlezwika-Holsztynu przestano wytwarzać tylko na własny użytek i rozpoczęto produkcję na skalę komercyjną.
- Znana od lat metoda wędzenia jest również mocno zakorzeniona w tradycji Szlezwika-Holsztynu. Tradycyjnie ubój świń i wędzenie szynki prowadzono w zimnych porach roku.

## 5.2. Specyfika produktu:

Surowa szynka wykorzystywana do produkcji „Holsteiner Katenschinken” jest solona w całości ręcznie. Jest to proces peklowania na sucho. Szynki są peklowane przez okres od 3 do 8 tygodni w pomieszczeniach do peklowania, w których panuje stała, niska temperatura, a co tydzień szynki są w całości solone ręcznie. Mieszanina peklowa jest wcierana w szynki na stołach do solenia znajdujących się w pomieszczeniach do peklowania, a produkty są peklowane w misach do peklowania lub na półkach. W trakcie procesu peklowania sól i przyprawy powoli przenikają z zewnętrznej warstwy szynki do jej wnętrza.

Po soleniu szynki są oczyszczane lub splukiwane i pozostawiane do końcowego peklowania w kontrolowanej, niskiej temperaturze. W trakcie tego procesu szynka dojrzewa.

Zanim szynka zostanie zawieszona w komorze wędzarniczej, może zostać powierzchniowo osuszona. Proces wędzenia może trwać kilka tygodni. Odbyna się on zarówno w tradycyjnych wędzarniach, jak i nowoczesnych komorach wędzarniczych. Zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia charakterystycznego smaku „Holsteiner Katenschinken” ma tradycyjne wykorzystanie drewna bukowego jako paliwa. Drewno bukowe, w postaci kłód lub wiórów, pali się wolno, delikatnie migocząc i wydzielając dym.

Po zakończeniu procesu dojrzewania powierzchnia przekroju szynki ma intensywny czerwony kolor z delikatnym wzorem marmurkowym. Zapach i smak mają przyjemny odcień naturalnego wędzenia. Tłuszcz ma delikatny posmak orzechowy. Jeżeli chodzi o właściwości dotykowe, szynka „Holsteiner Katenschinken” jest gładka i zbita.

## 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):

Wyżej wspomniane cechy charakterystyczne Szlezwika-Holsztynu – warunki klimatyczne, specjalny rodzaj domu z otwartym ogniem, dostępność niezbędnych surowców i rozwój gospodarczy – sprzyjały kultywowaniu wielowiekowej tradycji wytwarzania szynki „Holsteiner Katenschinken” specjalną metodą wędzenia na zimno w dymie z drewna bukowego oraz przyczyniły się do tego, że produkt ten zajął szczególne miejsce w kulturze kraju związkowego Szlezwik-Holsztyn. Tym sposobem „Holsteiner Katenschinken” stała się typowym specjałem regionalnym, który cieszy się dużą renomą przede wszystkim ze względu na bliskie związki z regionem, z którego pochodzi.

Szynka „Holsteiner Katenschinken” jest typowym przysmakiem regionalnym o długiej tradycji, który jest również dobrze znany poza regionem, a szczególnie dużą renomą cieszy się na terenie przedmiotowego regionu.

Od wielu stuleci szynka „Holsteiner Katenschinken” jest postrzegana jako bardzo renomowany produkt. Najstarsze zapiski jej dotyczące znajdują się w dokumencie z 1608 r., w którym jest mowa o wysyłaniu szynki z tego regionu królowi Danii Chrystianowi IV, który wtedy władał tym terytorium. Jakość i wysoka wartość rynkowa szynki i boczku z tego regionu w porównaniu z produktami wędzonymi z Westfalii, Pomorza i Danii zostały nawet specjalnie odnotowane w „Universalexikon” (słowniku uniwersalnym) Zedlera, który wydano w 1742 r.

W czasach podróży do Indii Zachodnich w XVIII wieku szynka i boczek z omawianego regionu należały do najbardziej poszukiwanych towarów eksportowych, które wymieniano na cukier i rum z Wysp Karaibskich.

Miejscowe restauracje zawsze miały w ofercie szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako wyjątkowo smaczny specjał regionalny. Od dziesięcioleci praktycznie wszystkie restauracje i hotele oferujące przysmaki regionalne mają tę szynkę w swoich menu przez cały rok, a w gastronomii lokalnej jest ona najczęściej podawanym tradycyjnym dodatkiem do produkowanych w regionie szparagów.

„Holsteiner Katenschinken” jest również przedstawiana jako poszukiwany przysmak w materiałach reklamowych dla turystów i reportażach licznie publikowanych w mediach. Tradycyjne wędzarnie produkujące wędzoną szynkę są stałym celem wycieczek autokarowych dla odwiedzających oraz wielu turystów dziennych. Liczne okolicznościowe „festiwale szynki” sprzyjają znacznej rozpoznawalności szynki „Holsteiner Katenschinken”.

Ponadto kraj związkowy Szlezwik-Holsztyn od dziesięcioleci wystawia szynkę „Holsteiner Katenschinken” jako jeden ze swoich wyjątkowych, charakterystycznych przysmaków na targach żywnościowych i rolniczych „Internationale Grüne Woche” w Berlinie.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

Pełną wersję specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt Vol. 11 z dnia 17.3.2017, część 7e, s. 6962

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

---

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej podanej do wiadomości publicznej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit piąty rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych**

(2017/C 247/08)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci tego rozporządzenia <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

**„QUESO DE LA SERENA”**

**Nr UE: PDO-ES-2152 – 14.7.2016**

**ChNP ( X ) ChOG ( ) GTS ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Rada regulacyjna chronionej nazwy pochodzenia „Queso de la Serena”  
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)  
06420 Castuera (Badajoz)  
HISZPANIA

Tel.: +34 924772114  
E-mail: info@quesoserena.com

Rada regulacyjna została uznana na mocy zarządzenia Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 14 kwietnia 1993 r. ratyfikującego rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Queso de la Serena” i jej rady regulacyjnej (Dziennik Urzędowy Hiszpanii nr 100 z 27.4.1993). Dla celów art. 6 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 jest to zatem ta sama grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o zarejestrowanie nazwy, do której odnosi się przedmiotowa specyfikacja. Ustawa nr 4/2010 z dnia 28 kwietnia 2010 r. o radach regulacyjnych zajmujących się nazwami pochodzenia i oznaczeniami geograficznymi jakości rolno-spożywczej w Estremadurze definiuje rady regulacyjne jako organy odpowiedzialne za zarządzanie ChNP/ChOG, które posiadają własną osobowość prawną, autonomię finansową i pełne uprawnienia do podejmowania działań zmierzających do realizacji swoich celów. Działają one na zasadach demokratycznych oraz reprezentują interesy gospodarcze i branżowe związane z ChNP/ChOG, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszości, przy czym muszą reprezentować wszystkie wchodzące w grę interesy w równym stopniu, kierując się przy tym swoją podstawową zasadą, która opiera się na braku celu zarobkowego. Zgodnie z art. 16 ust. 2 lit. g) ustawy nr 4/2010 ich funkcje obejmują „proponowanie zmian specyfikacji oraz uczestnictwo we wszelkich postępowaniach wszczętych w tym celu”.

Niniejszy wniosek dotyczący nieznaczej zmiany specyfikacji produktu został uzgodniony przez radę regulacyjną chronionej nazwy pochodzenia „Queso de la Serena” zgodnie z przydzieloną jej funkcją i w związku z tym jej interes jest w pełni uzasadniony.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- ☒ Opis produktu
- ☐ Dowód pochodzenia
- ☐ Metoda produkcji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Związek
- ☐ Etykietowanie
- ☒ Inne: organ kontrolny i krajowe wymogi prawne

#### 4. Rodzaj zmian

- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- ☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

- 5.1. Następujący ustęp w sekcji „B (Opis produktu)” specyfikacji został zmieniony w odniesieniu do „właściwości fizycznych sera po zakończeniu okresu dojrzewania”:

— „Średnica: 18–24 cm” zmieniono na „Średnica: 10–24 cm”.

Zaproponowana zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości mleka ani na cechy zwierząt produkujących mleko. Zmianie nie ulegają również właściwości fizykochemiczne samego produktu (pozostają one niezmienione, z uwzględnieniem takich samych progów, o których mowa w oryginalnej specyfikacji); jeśli chodzi o właściwości fizyczne sera, jego „kształt”, „wysokość”, „masa”, „skórka”, „konsystencja”, „zapach i smak” również pozostają dokładnie takie same. Jedyna zaproponowana zmiana dotyczy dolnego progu dla zakresu średnic. Należy uwzględnić to, że kiedy sporządzana była oryginalna specyfikacja (czyli ponad dwadzieścia lat temu), sery o masie w niższej części zakresu dozwolonego w specyfikacji (750–2 000 g) należały do rzadkości. Jednocześnie wiedza techniczna na temat najmniejszych możliwych średnic kręgów sera była znikoma, a do tego tradycyjny system produkcji, taki jak omawiany system, nie pozwala na dokładne pomiary.

W każdym razie średnica sera – w przeciwieństwie do masy sera – nie ma decydującego znaczenia dla określenia rozmiarów produktu. W związku z tym zarówno w streszczeniu, jak i w skonsolidowanej wersji oryginalnej dokumentacji zgłoszeniowej dotyczącej „Queso de la Serena” w sekcji zawierającej opis produktu uwzględniono tylko następujący tekst: „Ser pełnotłusty do ekstra pełnotłustego; dojrzwały, od miękkiego do dojrzewającego; o kształcie krążka i gładkiej powierzchni dolnej i górnej oraz wypukłych brzegach; o twardej skórze oraz miękkiej do zwartej konsystencji; o masie od 750 g do 2 kg”. W rezultacie żaden z elementów zawartych w streszczeniu lub wersji skonsolidowanej nie uległ zmianie i – ostatecznie – żadna istotna cecha produktu nie została zmieniona. W związku z tym został spełniony wymóg dotyczący nieznacznych zmian, określony w art. 53 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków pożywczych.

- 5.2. Uwzględniając art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, cała sekcja „G (Organ kontrolny)” specyfikacji została zastąpiona szczegółowymi danymi obecnego organu kontrolnego, który odpowiada za zgodność ze specyfikacją na podstawie art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Z tego względu wystarczy jedynie zaktualizować tę sekcję, aby podać szczegółowe dane organu odpowiedzialnego za certyfikację produktu, któremu właściwy organ powierzył zadanie polegające na weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu oznaczonego ChNP „Queso de la Serena”, zgodnie z art. 39 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz art. 59 i rozdziałem III, tytuł III ustawy nr 6/2015 z dnia 24 marca 2015 r. w sprawie rolnictwa w Estremadurze.

Zgodnie z zaproponowaną zmianą sekcja G specyfikacji otrzymuje następujące brzmienie:

„Nazwa: AGROCOLOR, S.L.

Adres: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo 04004 Almería HISZPANIA

Tel. +34 950280380

E-mail: [agrocolor@agrocolor.es](mailto:agrocolor@agrocolor.es)”.

5.3. Zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nie trzeba uwzględniać sekcji „I (Krajowe wymogi prawne)”, w związku z czym ze specyfikacji usunięto całą sekcję.

**6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

JEDNOLITY DOKUMENT

**„QUESO DE LA SERENA”**

**Nr UE: PDO-ES-02152 – 14.7.2016**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Queso de la Serena”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

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

„Queso de la Serena” jest serem miękkim do półtwardego, produkowanym z mleka owiec merynosów. Jest to ser pełnotłusty do ekstra pełnotłustego, dojrzały, o kształcie krążka, o gładkiej powierzchni dolnej i górnej oraz wypukłych brzegach, o twardej skórze oraz miękkiej do zwartej konsystencji. Masa sera wynosi między 750 g a 2 kg, wysokość między 4 cm a 8 cm, natomiast średnica między 10 cm a 24 cm.

Ser ma następujące właściwości fizykochemiczne:

- Tłuszcz: co najmniej 50 % suchej masy.
- Sucha masa: co najmniej 50 %.
- pH: między 5,2 a 5,9.
- Całkowita zawartość białka w suchej masie: co najmniej 35 %.

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

W obszarze geograficznym, o którym mowa, nie występuje szczególnie dużo pastwisk, ale istniejące pastwiska są wysokiej jakości, dzięki czemu wytwarzane mleko ma szczególne właściwości. W określonych okresach roku owce są wypuszczane z gospodarstwa, aby mogły paść się na ścierniskach po zakończonej uprawie zbóż i czasami na pozostałościach po uprawach nawadnianych. Obowiązujące przepisy zezwalają na stosowanie paszy, w stosownych przypadkach, z uwzględnieniem konkretnych przepisów dotyczących pozyskiwania paszy i surowców do wytwarzania produktów o chronionej nazwie pochodzenia.

Mleko wykorzystywane do produkcji „Queso de la Serena” pochodzi z gospodarstw zajmujących się hodowlą owiec merynosów, znajdujących się na obszarze produkcji. Mleko musi być pozyskiwane od zdrowych owiec oraz musi być naturalnym mlekiem pełnym, które jest czyste i pozbawione zanieczyszczeń, siary i medycznych środków konserwujących, które mogą mieć negatywny wpływ na produkcję, dojrzewanie i konserwowanie sera lub na warunki higieniczne i sanitarne.

Mleko ma następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- Białko: co najmniej 5 %,
- Tłuszcz: co najmniej 7 %,
- Całkowity suchy ekstrakt: co najmniej 18 %.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym zdefiniowanym w pkt 4, są następujące:

- Produkcja mleka z uwzględnieniem właściwości i warunków określonych w pkt 3.3, łącznie z dojeniem, chłodzeniem, przechowywaniem, gromadzeniem i transportem mleka.



- Produkcja sera, łącznie z koagulacją mleka, która odbywa się w temperaturze wynoszącej od 25 °C do 32 °C i trwa od 50 do 75 minut (z wykorzystaniem naturalnego koagulantu warzywnego pozyskanego z wysuszonych kwiatów *Cynara Cardunculus*), rozdrabnianiem, formowaniem, soleniem i dojrzewaniem.

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

—

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

Etykiety handlowe charakterystyczne dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez radę regulacyjną chronionej nazwy pochodzenia. Na etykietach musi obowiązkowo znajdować się napis: „Denominación de Origen »Queso de La Serena«”.

Zakłady produkujące ser opatrują produkt wprowadzany do obrotu dodatkową numerowaną etykietą rady regulacyjnej chronionej nazwy pochodzenia w taki sposób, aby nie mogła ona zostać ponownie wykorzystana.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywają się produkcja i dojrzewanie „Queso de la Serena”, obejmuje 21 następujących gmin w najbardziej wysuniętej na południowy wschód prowincji Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena i Benquerencia de la Serena.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Związek historyczny

Odniesienia do „Queso de la Serena” można znaleźć w wielu dziełach literackich:

Książka autorstwa Antonio Agúndeza Fernández z 1791 r. *Viaje a La Serena*, która jest poświęcona gminie La Serena i pochodzi z manuskryptów urzędnika sądowego Agustina Cubelesa, zawiera następujące odniesienie: „Ser z mleka owczego jest znany ze swojego smaku i wysokiej jakości produkcji; 1 arroba (15 kg) tego sera kosztuje 60 reali”.

W przepisach obowiązujących w Cabeza del Buey w XVI i XVII wieku zawarte są odniesienia do opłacania serem dziesięciny oraz oddawania pierwszej partii sera do kościoła parafialnego, ponieważ rolnicy musieli przekazać cały ser wyprodukowany z pierwszego dojenia proboszczom.

5.2. Związek naturalny

a) Ukształtowanie terenu

W prowincji Badajoz dominuje teren lekko pofałdowany i, mówiąc ogólnie, obszar ten jest penepleną. Znajdują się na nim wysokiej jakości pastwiska – położone na glebach szkieletowych i granitowych (o powierzchni około 300 000 ha), na których pasą się owce merynosy; tak naprawdę pastwiska, na których rosną rośliny zielone, są głównym źródłem energii dla ekosystemu tego regionu i składają się ze zróżnicowanej flory (zob. sekcja dotycząca flory). Średnia wysokość wynosi 430 m.

b) Gleba

Pod kątem struktury geologicznej prowincja Badajoz jest penepleną paleozoiczną z późniejszymi naciekami i wychodniami skał pochodzenia wulkanicznego.

Występuje tam płytka, umiarkowanie przepuszczalna gleba pochodzenia kambryjskiego, sylurskiego i granitowego, z której często wylania się podłoże skalne. Nachylenie zboczy jest niewielkie, natomiast teren jest lekko pofałdowany z ekspozycją na stronę południową. Gleby są zazwyczaj szkieletowe i granitowe, kwaśne, o pH od 5 do 5,5 oraz niskiej zawartości fosforu. Obszar ten charakteryzuje się niskim zalesieniem; w niektórych częściach w ogóle nie ma drzew, przez co obszar ten sprawia wrażenie wylesionego.

c) Klimat

W gminie La Serena panuje klimat śródziemnomorski z wpływami atlantyckimi – z gorącymi, suchymi okresami letnimi oraz łagodnymi i deszczowymi zimami. Na tym obszarze zimy są zazwyczaj łagodne, chociaż w okresie od 1 listopada do 10 marca występuje mróz. Lata są gorące i suche; główną cechą charakterystyczną tego obszaru jest jego suchy klimat. Średnioroczny poziom opadów wynosi 498 mm.

d) Hydrografia

Przez gminę La Serena przepływają rzeki Guadiana Menor i Zújar.

## e) Flora

Gatunki roślin występujących na przedmiotowym obszarze obejmują:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* i *Agrostis* spp. z rodziny Gramineae,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* i *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* z rodziny Leguminosae; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* i *Hypochaeris*.

## 5.3. Systemy produkcji i przetwarzania

## a) Produkcja

Rasa owiec merynosów jest bardzo odporna i jest dobrze dostosowana do trudnych warunków klimatycznych i terenowych. Jej główną cechą jest produkcja wełny, ale jest też wykorzystywana do produkcji mięsa i mleka, dzięki czemu jest dostatecznie rentowna, biorąc pod uwagę jej trudne warunki życia. Owce merynosy produkują niewielką ilość mleka, ale ma ono wysoką zawartość białka i tłuszczu.

Owce te są małe: samice ważą 40–45 kg, a samce 55–65 kg. Ich długie nogi świetnie nadają się do pokonywania długich dystansów w poszukiwaniu jedzenia (choć obecnie owce opuszczają swoje gospodarstwa tylko w określonych okresach roku, w przeszłości swobodnie pasły się przez cały rok). Wskaźnik rozrodczości tej rasy wynosi 85 %, a wskaźnik płodności – 80 %. Zwykle owce te kocią się raz w roku, ale mogą też kocić się trzy razy w ciągu dwóch lat.

## b) Przetwarzanie

Ser pozyskuje się poprzez koagulację enzymatyczną mleka przy użyciu koagulantu warzywnego (*Cynara cardunculus*), zazwyczaj w temperaturze poniżej 30 °C.

Ze względu na te dwa czynniki, tj. umiarkowaną temperaturę oraz użycie koagulantu o niskiej zdolności koagulacji, potrzebny jest długi czas koagulacji i skrzep jest dość miękki. W rezultacie aktywność proteolityczna jest większa, co przekłada się na mniej zwartą konsystencję wyprodukowanego sera.

Dwadzieścia dni po formowaniu ser zazwyczaj przechodzi proces o nazwie „atortado”, podczas którego masa staje się płynna i z serem należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć pęknięcia i nadmiernego zmięknienia skórki.

## 5.4. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Po pierwsze pastwiska w gminie La Serena zajmują powierzchnię ponad 300 000 ha, która jest praktycznie całkowicie pozbawiona drzew, i dlatego inne rośliny nie wpływają na uprawę użytków zielonych. Oznacza to, że pastwiska pozyskują wszystkie składniki odżywcze zawarte w glebie i w rezultacie mają wysokie wartości odżywcze, dzięki czemu idealnie nadają się na paszę dla zwierząt. Po drugie owce merynosy, które są doskonale dostosowane do ekstremalnych warunków klimatycznych i terenowych panujących w gminie La Serena, produkują niewielką ilość mleka, ale jest ono bogate w tłuszcz i białko.

To wielowiekowe i niezastąpione połączenie sprawia, że mleko pozyskiwane z owiec merynosów, które wypasają się na pastwiskach w gminie La Serena, idealnie nadaje się do produkcji sera „Queso de la Serena”, wpływając na jego szczególne i wyjątkowe właściwości.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

---



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



**Urząd Publikacji Unii Europejskiej**  
2985 Luksemburg  
LUKSEMBURG

**PL**