

# Dziennik Urzędowy C 183

## Unii Europejskiej



Wydanie polskie

### Informacje i zawiadomienia

Tom 55

23 czerwca 2012

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
	I <i>Rezolucje, zalecenia i opinie</i>	
	OPINIE	
	<b>Komisja Europejska</b>	
2012/C 183/01	Opinia Komisji z dnia 20 czerwca 2012 r. dotycząca zmodyfikowanego planu usuwania odpadów radioaktywnych powstałych w związku z likwidacją elektrowni Bradwell znajdującej się w hrabstwie Essex w Zjednoczonym Królestwie, przedłożonego zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom .....	1
<hr/>		
	IV <i>Informacje</i>	
	INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ	
	<b>Komisja Europejska</b>	
2012/C 183/02	Kursy walutowe euro .....	2
2012/C 183/03	Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 27 państw członkowskich od dnia 1 lipca 2012 r. (Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1)) .....	3
2012/C 183/04	Skargi dotyczące wierceń naftowych na wodach hiszpańskich w pobliżu Wysp Kanaryjskich .....	4

**PL**

 Cena:  
3 EUR

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

## INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2012/C 183/05	Wykaz zarejestrowanych i certyfikowanych agencji ratingowych .....	5
2012/C 183/06	Aktualizacja wykazu przejść granicznych, o których mowa w art. 2 ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 562/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego wspólnotowy kodeks zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) (Dz.U. C 316 z 28.12.2007, s. 1; Dz.U. C 134 z 31.5.2008, s. 16; Dz.U. C 177 z 12.7.2008, s. 9; Dz.U. C 200 z 6.8.2008, s. 10; Dz.U. C 331 z 31.12.2008, s. 13; Dz.U. C 3 z 8.1.2009, s. 10; Dz.U. C 37 z 14.2.2009, s. 10; Dz.U. C 64 z 19.3.2009, s. 20; Dz.U. C 99 z 30.4.2009, s. 7; Dz.U. C 229 z 23.9.2009, s. 28; Dz.U. C 263 z 5.11.2009, s. 22; Dz.U. C 298 z 8.12.2009, s. 17; Dz.U. C 74 z 24.3.2010, s. 13; Dz.U. C 326 z 3.12.2010, s. 17; Dz.U. C 355 z 29.12.2010, s. 34; Dz.U. C 22 z 22.1.2011, s. 22; Dz.U. C 37 z 5.2.2011, s. 12; Dz.U. C 149 z 20.5.2011, s. 8; Dz.U. C 190 z 30.6.2011, s. 17; Dz.U. C 203 z 9.7.2011, s. 14; Dz.U. C 210 z 16.7.2011, s. 30; Dz.U. C 271 z 14.9.2011, s. 18; Dz.U. C 356 z 6.12.2011, s. 12; Dz.U. C 111 z 18.4.2012, s. 3) .....	7

## V Ogłoszenia

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

**Komisja Europejska**

2012/C 183/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	14
2012/C 183/08	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej <sup>(1)</sup> .....	15

## INNE AKTY

**Komisja Europejska**

2012/C 183/09	Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych .....	16
2012/C 183/10	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych .....	21



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

## I

(Rezolucje, zalecenia i opinie)

## OPINIE

## KOMISJA EUROPEJSKA

## OPINIA KOMISJI

z dnia 20 czerwca 2012 r.

**dotycząca zmodyfikowanego planu usuwania odpadów radioaktywnych powstałych w związku z likwidacją elektrowni Bradwell znajdującej się w hrabstwie Essex w Zjednoczonym Królestwie, przedłożonego zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom**

(Jedynie tekst w języku angielskim jest autentyczny)

(2012/C 183/01)

Poniższa ocena została wykonana na mocy postanowień Traktatu Euratom, bez uszczerbku dla ewentualnych dodatkowych ocen, które mogą zostać przeprowadzone na mocy Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej i zobowiązań wynikających z tego traktatu oraz z prawodawstwa wtórnego.

W dniu 12 marca 2012 r. Komisja Europejska otrzymała od rządu Zjednoczonego Królestwa – zgodnie z art. 37 Traktatu Euratom – ogólne dane dotyczące zmienionego planu usuwania odpadów promieniotwórczych w związku z likwidacją elektrowni Bradwell znajdującej się w hrabstwie Essex w Zjednoczonym Królestwie.

Na podstawie tych danych i po skonsultowaniu się z grupą ekspertów Komisja wydała następującą opinię:

- 1) Odległość między elektrownią a najbliższą granicą z innym państwem członkowskim – w tym przypadku Francją – wynosi około 110 km.
- 2) Planowana modyfikacja doprowadzi do zwiększenia zatwierdzonego limitu emisji do atmosfery izotopu węgla 14 i trytu.

3) W warunkach normalnej likwidacji planowane zmiany nie spowodują narażenia ludności w innym państwie członkowskim w stopniu znaczącym ze zdrowotnego punktu widzenia.

4) W przypadku nieplanowanego uwolnienia zanieczyszczeń promieniotwórczych, będącego następstwem wypadku o charakterze i skali przewidzianych w danych ogólnych, planowane zmiany nie doprowadzą do narażenia ludności w innym państwie członkowskim na dawki, które byłyby znaczące ze zdrowotnego punktu widzenia.

Podsumowując, Komisja jest zdania, że wdrożenie zmodyfikowanego planu usuwania z elektrowni Bradwell w hrabstwie Essex w Zjednoczonym Królestwie odpadów promieniotwórczych w jakiegokolwiek postaci nie powinno, zarówno przy normalnych działaniach, jak i w następstwie wypadku o charakterze i skali przewidzianych w ogólnych danych, spowodować w innym państwie członkowskim promieniotwórczego skażenia wód, gleby lub powietrza, które byłyby znaczące ze zdrowotnego punktu widzenia.

Sporządzono w Brukseli dnia 20 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji  
Günther OETTINGER  
Członek Komisji

## IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH  
UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

22 czerwca 2012 r.

(2012/C 183/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2539	AUD	Dolar australijski	1,2490
JPY	Jen	100,68	CAD	Dolar kanadyjski	1,2893
DKK	Korona duńska	7,4343	HKD	Dolar Hongkongu	9,7310
GBP	Funt szterling	0,80420	NZD	Dolar nowozelandzki	1,5899
SEK	Korona szwedzka	8,8008	SGD	Dolar singapurski	1,6009
CHF	Frank szwajcarski	1,2009	KRW	Won	1 451,18
ISK	Korona islandzka		ZAR	Rand	10,4821
NOK	Korona norweska	7,4865	CNY	Yuan renminbi	7,9809
BGN	Lew	1,9558	HRK	Kuna chorwacka	7,5300
CZK	Korona czeska	25,775	IDR	Rupia indonezyjska	11 852,41
HUF	Forint węgierski	287,66	MYR	Ringgit malezyjski	4,0006
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	53,295
LVL	Łat łotewski	0,6969	RUB	Rubel rosyjski	41,7050
PLN	Złoty polski	4,2563	THB	Bat tajlandzki	39,838
RON	Lej rumuński	4,4733	BRL	Real	2,5805
TRY	Lir turecki	2,2661	MXN	Peso meksykańskie	17,3916
			INR	Rupia indyjska	71,6630

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

**Zawiadomienie Komisji w sprawie bieżących stóp procentowych od zwracanej pomocy państwa oraz stóp referencyjnych/dyskontowych obowiązujących 27 państw członkowskich od dnia 1 lipca 2012 r.**

(Opublikowano zgodnie z art. 10 rozporządzenia Komisji (WE) nr 794/2004 z dnia 21 kwietnia 2004 r. (Dz.U. L 140 z 30.4.2004, s. 1))

(2012/C 183/03)

Stopy bazowe obliczone zgodnie z komunikatem Komisji w sprawie zmiany metody ustalania stóp referencyjnych i dyskontowych (Dz.U. C 14 z 19.1.2008, s. 6). W zależności od zastosowania stopy referencyjnej, nadal należy dodawać odpowiednie marże, tak jak określono w komunikacie. W przypadku stosowania stopy referencyjnej jako stopy dyskontowej oznacza to, że do stopy bazowej należy dodać marżę 100 punktów bazowych. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 271/2008 z dnia 30 stycznia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 794/2004 przewiduje, że, o ile nie przewidziano inaczej w odrębnej decyzji, także stopę od zwracanej pomocy oblicza się, dodając 100 punktów bazowych do stopy bazowej.

Zmienione stopy zaznaczono pogrubioną czcionką.

Poprzednia tabela została opublikowana w Dz.U. C 155 z 1.6.2012, s. 3.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	3,66	<b>1,38</b>	1,72	<b>1,38</b>	1,85	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	7,48	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>2,09</b>	<b>1,38</b>	2,78	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	4,91	<b>1,38</b>	6,85	2,76	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	<b>2,94</b>	1,67	1,72	1,67	<b>1,57</b>	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	<b>2,34</b>	1,67	1,67	4,91	1,67	<b>5,58</b>	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	3,66	<b>1,67</b>	1,72	<b>1,67</b>	1,85	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	7,48	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	2,57	<b>1,67</b>	2,78	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	4,91	<b>1,67</b>	6,85	2,76	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	<b>7,48</b>	2,07	2,07	2,57	2,07	<b>2,78</b>	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>3,66</b>	<b>2,07</b>	<b>1,72</b>	<b>2,07</b>	<b>1,85</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>6,39</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,57</b>	<b>2,07</b>	<b>2,38</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>4,91</b>	<b>2,07</b>	<b>6,85</b>	<b>2,76</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>1,74</b>
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	<b>2,07</b>	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	3,97	<b>2,05</b>	1,79	<b>2,05</b>	1,76	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	5,61	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	2,56	<b>2,05</b>	2,20	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	4,26	<b>2,05</b>	7,18	2,65	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	1,48
1.5.2011	30.6.2011	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	3,97	<b>1,73</b>	1,79	<b>1,73</b>	1,76	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	5,61	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	2,56	<b>1,73</b>	2,20	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	4,26	<b>1,73</b>	7,18	<b>2,65</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	<b>2,20</b>	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	<b>2,23</b>	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>3,97</b>	<b>1,49</b>	<b>1,79</b>	<b>1,49</b>	1,76	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	5,61	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	2,56	<b>1,49</b>	<b>2,64</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	4,26	<b>1,49</b>	7,18	1,76	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,48</b>

**Skargi dotyczące wierceń naftowych na wodach hiszpańskich w pobliżu Wysp Kanaryjskich**

(2012/C 183/04)

Komisja otrzymała dużą liczbę standardowych skarg przeciwko planowanym testom i przyszłym wierceniom naftowym na wodach hiszpańskich w pobliżu Wysp Kanaryjskich. Na razie Komisja nie ma powodów, aby uznać, że te potencjalne roboty mogą naruszyć obowiązujące przepisy UE, ale wezwała władze hiszpańskie do złożenia wyjaśnień, w jaki sposób zamierzają zapewnić zgodność z prawem UE, w szczególności z dyrektywą Rady 92/43/EWG z dnia 21 maja 1992 r. w sprawie ochrony siedlisk przyrodniczych oraz dzikiej fauny i flory <sup>(1)</sup> oraz z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/92/UE z dnia 13 grudnia 2011 r. w sprawie oceny skutków wywieranych przez niektóre przedsięwzięcia publiczne i prywatne na środowisko <sup>(2)</sup>. Niniejsze ogłoszenie zastępuje indywidualne potwierdzenia odbioru (pkt 4 komunikatu Komisji do Rady i Parlamentu Europejskiego pt. „Aktualizacja zasad postępowania w stosunkach ze skarżącymi w przedmiocie stosowania prawa unijnego”, COM(2012) 154 z dnia 2 kwietnia 2012 r.).

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 206 z 22.7.1992, s. 7.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 26 z 28.1.2012, s. 1.

## INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

### Wykaz zarejestrowanych i certyfikowanych agencji ratingowych

(2012/C 183/05)

Poniższe agencje ratingowe zostały zarejestrowane lub certyfikowane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1060/2009 z dnia 16 września 2009 r. w sprawie agencji ratingowych (rozporządzenie w sprawie agencji ratingowych).

Wykaz ten jest publikowany przez EUNGiPW zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia w sprawie agencji ratingowych i jest aktualizowany w terminie pięciu dni roboczych od przyjęcia decyzji o rejestracji lub certyfikacji. Komisja Europejska ponownie publikuje wykaz w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w terminie 30 dni od jego aktualizacji. W tym okresie mogą zatem istnieć rozbieżności pomiędzy wykazem opublikowanym przez EUNGiPW a wykazem dostępnym w Dzienniku Urzędowym.

#### Zarejestrowane lub certyfikowane agencje ratingowe

Ostatnia aktualizacja: dnia 14 maja 2012 r.

Nazwa agencji ratingowej	Państwo siedziby	Właściwy organ macierzystego państwa członkowskiego, który dokonał rejestracji	Status	Data wejścia w życie
Euler Hermes Rating GmbH	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	16 listopada 2010 r.
Japonia Credit Rating Agency Ltd	Japonia	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certyfikowana	6 stycznia 2011 r.
Feri EuroRating Services AG	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	14 kwietnia 2011 r.
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgaria	Financial Supervision Commission (FSC)	Zarejestrowana	6 kwietnia 2011 r.
Creditreform Rating AG	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	18 maja 2011 r.
Scope Credit Rating GmbH (formerly PSR Rating GmbH)	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	24 maja 2011 r.
ICAP Group SA	Grecja	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Zarejestrowana	7 lipca 2011 r.
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	28 lipca 2011 r.
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	16 sierpnia 2011 r.
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugalia	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Zarejestrowana	26 sierpnia 2011 r.
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	8 września 2011 r.
DBRS Ratings Limited	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.

Nazwa agencji ratingowej	Państwo siedziby	Właściwy organ macierzystego państwa członkowskiego, który dokonał rejestracji	Status	Data wejścia w życie
Fitch Francja S.A.S.	Francja	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Deutschland GmbH	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Italia SpA	Włochy	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Polska SA	Polska	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings España S.A.U.	Hiszpania	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings Limited	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Fitch Ratings CIS Limited	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cypr	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Francja S.A.S.	Francja	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Deutschland GmbH	Niemcy	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Italia S.r.l.	Włochy	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service España SA	Hiszpania	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Moody's Investors Service Ltd	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services Francja S.A.S.	Francja	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services Włochy S.r.l.	Włochy	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Zjednoczone Królestwo	Financial Services Authority (FSA)	Zarejestrowana	31 października 2011 r.
CRIF SpA	Włochy	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Zarejestrowana	22 grudnia 2011 r.
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cypr	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Zarejestrowana	8 maja 2012 r.



Aktualizacja wykazu przejść granicznych, o których mowa w art. 2 ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 562/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego wspólnotowy kodeks zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) (Dz.U. C 316 z 28.12.2007, s. 1; Dz.U. C 134 z 31.5.2008, s. 16; Dz.U. C 177 z 12.7.2008, s. 9; Dz.U. C 200 z 6.8.2008, s. 10; Dz.U. C 331 z 31.12.2008, s. 13; Dz.U. C 3 z 8.1.2009, s. 10; Dz.U. C 37 z 14.2.2009, s. 10; Dz.U. C 64 z 19.3.2009, s. 20; Dz.U. C 99 z 30.4.2009, s. 7; Dz.U. C 229 z 23.9.2009, s. 28; Dz.U. C 263 z 5.11.2009, s. 22; Dz.U. C 298 z 8.12.2009, s. 17; Dz.U. C 74 z 24.3.2010, s. 13; Dz.U. C 326 z 3.12.2010, s. 17; Dz.U. C 355 z 29.12.2010, s. 34; Dz.U. C 22 z 22.1.2011, s. 22; Dz.U. C 37 z 5.2.2011, s. 12; Dz.U. C 149 z 20.5.2011, s. 8; Dz.U. C 190 z 30.6.2011, s. 17; Dz.U. C 203 z 9.7.2011, s. 14; Dz.U. C 210 z 16.7.2011, s. 30; Dz.U. C 271 z 14.9.2011, s. 18; Dz.U. C 356 z 6.12.2011, s. 12; Dz.U. C 111 z 18.4.2012, s. 3)

(2012/C 183/06)

Publikacja wykazu przejść granicznych zgodnie z art. 2 ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 562/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2006 r. ustanawiającego wspólnotowy kodeks zasad regulujących przepływ osób przez granice (kodeks graniczny Schengen) opiera się na informacjach przekazanych Komisji przez państwa członkowskie zgodnie z art. 34 kodeksu granicznego Schengen.

Oprócz publikacji w Dzienniku Urzędowym, regularnie aktualizowane informacje dostępne są na stronie internetowej Dyrekcji Generalnej do Spraw Wewnętrznych.

FRANCJA

*Zmiana informacji opublikowanych w Dz.U. C 316 z 28.12.2007.*

#### **WYKAZ PRZEJŚĆ GRANICZNYCH**

*Granice powietrzne*

- 1) Abbeville
- 2) Agen-la Garenne
- 3) Ajaccio-Campo dell'Oro
- 4) Albert-Bray
- 5) Amiens-Glisy
- 6) Angers-Marcé
- 7) Angoulême-Brie-Champniers
- 8) Annecy-Methet
- 9) Annemasse
- 10) Auxerre-Branches
- 11) Avignon-Caumont
- 12) Bâle-Mulhouse
- 13) Bastia-Poretta
- 14) Beauvais-Tillé
- 15) Bergerac-Roumanière
- 16) Besançon-la Vèze
- 17) Béziers-Vias
- 18) Biarritz-Bayonne-Anglet
- 19) Bordeaux-Mérignac

- 20) Brest-Guipavas
- 21) Brive-Souillac
- 22) Caen-Carpiquet
- 23) Calais-Dunkerque
- 24) Calvi-Sainte-Catherine
- 25) Cannes-Mandelieu
- 26) Carcassonne-Salvaza
- 27) Châlons-Vatry
- 28) Chambéry-Aix-les-Bains
- 29) Châteauroux-Déols
- 30) Cherbourg-Mauperthus
- 31) Clermont-Ferrand-Aulnat
- 32) Colmar-Houssen
- 33) Deauville-Saint-Gatien
- 34) Dijon-Longvic
- 35) Dinard-Pleurtuit
- 36) Dôle-Tavaux
- 37) Épinal-Mirecourt
- 38) Figari-Sud Corse
- 39) Grenoble-Saint-Geoirs
- 40) Hyères-le Palivestre
- 41) Issy-les-Moulineaux
- 42) La Môle
- 43) Lannion
- 44) La Rochelle-Laleu
- 45) Laval-Entrammes
- 46) Le Castelet
- 47) Le Havre-Octeville
- 48) Le Mans-Arnage
- 49) Le Touquet-Paris-Plage
- 50) Lille-Lesquin
- 51) Limoges-Bellegarde
- 52) Lognes-Émerainville
- 53) Lorient-Lann-Bihoué
- 54) Lyon-Bron
- 55) Lyon-Saint-Exupéry
- 56) Marseille-Provence

- 57) Metz-Nancy-Lorraine
- 58) Monaco-Héliport
- 59) Montbéliard-Courcelles
- 60) Montpellier-Méditerranée
- 61) Nantes-Atlantique
- 62) Nevers-Fourchambault
- 63) Nice-Côte d'Azur
- 64) Nîmes-Garons
- 65) Orléans-Bricy
- 66) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- 67) Paris-Charles de Gaulle
- 68) Paris-le Bourget
- 69) Paris-Orly
- 70) Pau-Pyrénées
- 71) Perpignan-Rivesaltes
- 72) Poitiers-Biard
- 73) Quimper-Pluguffan, tymczasowo w okresie od dnia 30 maja do dnia 10 września 2012 r.
- 74) Rennes Saint-Jacques
- 75) Rodez-Marcillac
- 76) Rouen-Vallée de Seine
- 77) Saint-Brieuc-Armor
- 78) Saint-Etienne-Bouthéon
- 79) Saint-Nazaire-Montoir
- 80) Strasbourg-Entzheim
- 81) Tarbes-Ossun-Lourdes
- 82) Toulouse-Blagnac
- 83) Tours-Saint-Symphorien
- 84) Troyes-Barberey
- 85) Vichy-Charmeil

*Granice morskie*

- 1) Ajaccio
- 2) Bastia
- 3) Bayonne
- 4) Bonifacio
- 5) Bordeaux
- 6) Boulogne
- 7) Brest

- 8) Caen-Ouistreham
- 9) Calais
- 10) Calvi
- 11) Cannes-Vieux Port
- 12) Carteret
- 13) Cherbourg
- 14) Dieppe
- 15) Douvres
- 16) Dunkerque
- 17) Granville
- 18) Honfleur
- 19) La Rochelle-La Pallice
- 20) Le Havre
- 21) Les Sables-d'Olonne-Port
- 22) L'Île-Rousse
- 23) Lorient
- 24) Marseille
- 25) Monaco-Port de la Condamine
- 26) Nantes-Saint-Nazaire
- 27) Nice
- 28) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
- 29) Port-la-Nouvelle
- 30) Porto-Vecchio
- 31) Port-Vendres
- 32) Roscoff
- 33) Rouen
- 34) Saint-Brieuc (maritime)
- 35) Saint-Malo
- 36) Sète
- 37) Toulon

*Granice lądowe*

— **Ze Zjednoczonym Królestwem:**

(stałe połączenie przez kanał)

- 1) Gare d'Ashford International
- 2) Gare d'Avignon-Centre
- 3) Cheriton/Coquelles

- 4) Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
- 5) Gare de Fréthun
- 6) Gare de Lille-Europe
- 7) Gare de Paris-Nord
- 8) Gare de St-Pancras International
- 9) Gare d'Ebbsfleet International

— **Z Andorą**

- 1) Pas de la Case-Porta

RUMUNIA

Zmiana informacji opublikowanych w Dz.U. C 316 z 28.12.2007.

**WYKAZ PRZEJŚĆ GRANICZNYCH**

*Granice powietrzne*

- 1) Henri Coandă București (\*)
- 2) Cluj-Napoca (\*)
- 3) Sibiu (\*)
- 4) Traian Vuia Timișoara (\*)
- 5) Transilvania Târgu Mureș (\*)
- 6) George Enescu Bacău (\*)
- 7) Mihail Kogălniceanu Constanța (\*)
- 8) Satu Mare (\*\*)
- 9) Suceava (\*\*)
- 10) Iași (\*\*)
- 11) Arad (\*\*)
- 12) Baia Mare (\*\*)
- 13) Craiova (\*\*)
- 14) Tulcea (\*\*)
- 15) Aurel Vlaicu București Băneasa (\*\*\*)
- 16) Oradea (\*\*\*)

(\*) Zaklasyfikowany jako międzynarodowy port lotniczy.

(\*\*) Zaklasyfikowany jako port lotniczy otwarty dla ruchu międzynarodowego.

(\*\*\*) Dotychczas niezaklasyfikowany<sup>(1)</sup>

*Granice morskie*

- 1) Constanța
- 2) Constanța Sud-Agigea
- 3) Mangalia
- 4) Midia

(1) Krajowe ramy prawne w dziedzinie lotnictwa cywilnego przewidują, że począwszy od dnia zniesienia kontroli na granicach powietrznych, loty międzynarodowe będą mogły być obsługiwane wyłącznie w międzynarodowych portach lotniczych i jedynie sporadycznie w portach lotniczych otwartych dla ruchu międzynarodowego. Porty lotnicze, które nie zostały poddane procedurze certyfikacji, nie otrzymają zezwoleń na obsługę lotów do/z państw trzecich.

*Porty na rzece Dunaj*

- 1) Sulina (\*)
- 2) Tulcea (\*)
- 3) Galați (\*)
- 4) Brăila (\*\*)
- 5) Cernavodă (\*\*)
- 6) Călărași
- 7) Oltenița
- 8) Giurgiu
- 9) Zimnicea
- 10) Turnu Măgurele
- 11) Corabia
- 12) Bechet
- 13) Calafat
- 14) Orșova
- 15) Drobeta Turnu Severin
- 16) Moldova Veche

---

(\*) Porty morskie Dunaju.

(\*\*) Porty rzeczne Dunaju.

*Granice lądowe*

## WĘGRY

- 1) Petea, drogowe
- 2) Urziceni, drogowe
- 3) Carei, drogowe
- 4) Valea lui Mihai, kolejowe i drogowe
- 5) Săcuieni, drogowe
- 6) Borș, drogowe
- 7) Episcopia Bihor, drogowe
- 8) Salonta, kolejowe i drogowe
- 9) Vărșand, drogowe
- 10) Curtici, kolejowe
- 11) Turnu, drogowe
- 12) Nădlac, drogowe
- 13) Cenad, drogowe
- 14) Tudor Vladimirescu, drogowe (RO-LA)

## BULGARIA

- 1) Giurgiu, kolejowe i drogowe
- 2) Ostrov, drogowe
- 3) Negru Vodă, kolejowe i drogowe
- 4) Vama Veche, drogowe

## SERBIA

- 1) Jimbolia, kolejowe i drogowe
- 2) Stamura Moravița, kolejowe i drogowe
- 3) Naidaș, drogowe
- 4) Porțile de Fier I, drogowe
- 5) Porțile de Fier II, drogowe

## MOŁDAWIA

- 1) Galați, kolejowe i drogowe
- 2) Oancea, drogowe
- 3) Fălcu, kolejowe
- 4) Albița, drogowe
- 5) Iași (Ungheni), kolejowe
- 6) Sculeni, drogowe
- 7) Stâncă, drogowe
- 8) Rădăuți Prut, drogowe

## UKRAINA

- 1) Siret, drogowe
  - 2) Vicșani, kolejowe
  - 3) Valea Vișeuului, kolejowe
  - 4) Câmpulung la Tisa, kolejowe
  - 5) Halmeu, kolejowe i drogowe
  - 6) Sighetul Marmației, drogowe
-

## V

(Ogłoszenia)

## POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

## KOMISJA EUROPEJSKA

## Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 183/07)

1. W dniu 15 czerwca 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Silver Lake Group, L.L.C („Silver Lake”, Stany Zjednoczone) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl („Global Blue”, Luksemburg) w drodze zakupu udziałów.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
  - w przypadku przedsiębiorstwa Silver Lake: międzynarodowa firma inwestycyjna specjalizująca się w branżach technologicznych, opartych na technologiach i w powiązanych sektorach ukierunkowanych na wzrost,
  - w przypadku przedsiębiorstwa Global Blue: międzynarodowy podmiot dostarczający usługi w zakresie zwrotu podatku od sprzedaży oraz usługi powiązane.
3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw <sup>(2)</sup>, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.
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 przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).



**Zgłoszenie zamiaru koncentracji****(Sprawa COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2012/C 183/08)

1. W dniu 15 czerwca 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa L Capital Management S.A.S. („L Capital”, Francja), spółka zależna LVMH – Moët Hennessy Louis Vuitton („LVMH”, Francja), i Paladin Capital Partners SpA („Paladin”, Włochy), spółka zależna przedsiębiorstwa Carisma Group („Carisma”, Włochy), przejmują w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA („CGR”, Włochy) w drodze zakupu akcji.

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

- L Capital to przedsiębiorstwo działające na niepublicznym rynku kapitałowym, które inwestuje w przedsiębiorstwa prowadzące działalność w różnych sektorach,
- LVMH prowadzi działalność w sektorze wina i napojów spirytusowych, mody i wyrobów skórzanych, perfum i kosmetyków, zegarków i biżuterii oraz detalicznej sprzedaży selektywnej,
- Paladin jest spółką holdingową z udziałami kontrolującymi w spółkach działających w różnych sektorach,
- Carisma Group jest spółką holdingową i inwestycyjną posiadającą udziały głównie w małych i średnich firmach w różnych sektorach,
- CGR opracowuje koncepty wieloletnich restauracji zlokalizowanych przede wszystkim w centrach handlowych i nimi zarządza.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw <sup>(2)</sup>, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

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 przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 183/09)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „RILLETES DE TOURS”

NR WE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Rillettes de Tours”

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

Francja

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

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

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

Produkt jest pieczoną wędliną przeznaczoną do smarowania, pakowaną w słoikach, foremkach ceramicznych, wekowanych opakowaniach szklanych lub w cieście chlebowym. W przypadku słoików lub foremek produkt może być pokryty warstwą tłuszczu wieprzowego dla lepszej konserwacji.

„Rillettes de Tours” otrzymuje się w wyniku długiej obróbki termicznej w tłuszczu wieprzowym, w płaskim garnku, mięsa samic lub samców świni uprzednio pokrojonego w kawałki (co najmniej 6 cm × 6 cm). Mięso może być aromatyzowane winem białym lub okowitą z wina gronowego. Podczas przygotowania produktu dodaje się sól (nie peklosól) i można dodawać pieprz, barwnik E150a lub „arôme Patrelle” (nazwa handlowa barwnika na bazie glukozy).

„Rillettes de Tours” mają jednorodną barwę złocistą o jasnym odcieniu (Pantone 142 U) do złocistej o brązowym odcieniu (Pantone 161 U).

„Rillettes de Tours” mają włóknistą konsystencję i są w nich wyraźnie widoczne duże włókna (ponad 2 cm) oraz kawałki mięsa.

Wilgotność odtłuszczonego produktu musi być mniejsza lub równa 68 %, co nadaje mu suchą konsystencję.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Rillettes de Tours” mają smak smażonego mięsa.

Ponadto produkt końcowy spełnia wymogi fizykochemiczne dotyczące zawartości tłuszczów  $\leq 42\%$  (przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 68%), ogólnej zawartości cukrów rozpuszczalnych  $\leq 0,5\%$  (przy wilgotności odłuszczonego produktu wynoszącej 68%) i stosunku kolagen/białka  $\leq 19\%$ .

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

„Rillettes de Tours” są produkowane z mięsa samców lub samic świń ras wpisanych do ksiąg genealogicznych lub rejestrów zootechnicznych prowadzonych przez jednostki odpowiedzialne za selekcję trzody chlewnej (fr. *Organismes de Sélection Porcine*) zatwierdzone przez francuskie Ministerstwo ds. Rolnictwa.

Zarejestrowane w ten sposób rasy stanowią bazę jakościową mięsa wykorzystywanego do produkcji „Rillettes de Tours”.

Nie wyznaczono żadnych ograniczeń geograficznych, jeśli chodzi o pochodzenie samców i samic świń.

Wymagane jest zapewnienie samicom świń co najmniej 15 dni odpoczynku między odsadzeniem prosiąt i ubojem. Minimalny wiek ubojowy wynosi 172 dni. Wymagane jest 12 godzin postu przed rozpoczęciem transportu do rzeźni. Minimalna wymagana masa tusz wieprzowych bezpośrednio po uboju wynosi 85 kg. Wymagania te mają na celu zagwarantowanie walorów smakowych mięsa.

Dla zagwarantowania najlepszej jakości produktu końcowego co najmniej 25% chudego mięsa muszą stanowić kawałki szynki i schabu (łącznie z polędwicą, ale bez biodrówki). Pozostałe mięso pochodzi z łopatki, karkówki (między pierwszym a piątym żebrzem po linii oddzielenia schabu) i boczku (z wyłączeniem wymion).

Dla zagwarantowania jakości sanitarnej i walorów smakowych surowce wykorzystywane do produkcji muszą być świeże. Mięso świeże musi stanowić co najmniej 75% surowca mięsnego wykorzystanego w danej produkcji. Producent „Rillettes de Tours” może wykorzystywać mięso mrożone tylko jeżeli było ono zamrożone przez okres nieprzekraczający miesiąca i w temperaturze  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Zabrania się kupowania mrożonego mięsa.

Dodawane fakultatywnie wino to wyłącznie wino białe, produkowane z odmiany winorośli „Chenin”. Ta odmiana winorośli nadaje winu wytrawny i łagodny charakter.

Wino to zachowuje kilka gramów cukru resztkowego, co daje łagodny posmak, kontrastujący ze słonym smakiem „Rillettes de Tours”. Odmianę winorośli „Chenin” cechuje mineralny i wapienny aromat, który dobrze współgra z wędzoną i słoną nutą „Rillettes de Tours”. Ponadto świeżość, kwasowość i owocowy zapach równoważą tłuszcz „Rillettes de Tours” i podkreślają ich walory smakowe.

Stosowanie okowity jest nieobowiązkowe.

Nie wyznaczono żadnych ograniczeń geograficznych, jeśli chodzi o pochodzenie okowity z wina gronowego.

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

Brak informacji.

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

Na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 wykonuje się następujące etapy produkcji „Rillettes de Tours”: przygotowanie mięsa, podsmażanie, obróbkę termiczną, etap odpoczynku, końcową obróbkę termiczną.

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

Brak informacji.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie musi być podana nazwa ChOG „Rillettes de Tours”.

Oprócz obowiązkowych informacji określonych w przepisach etykieta zawiera następujące elementy:

1) nazwę handlową produktu;

- 2) logo ChOG Unii Europejskiej;
- 3) nazwę i adres adresata reklamacji.

#### 4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny zatwierdzony do celów produkcji i wstępnego pakowania „Rillettes de Tours” wyznaczono w oparciu o następujące elementy:

- przedmiotowy obszar wokół miasta Tours odpowiada obszarowi stosowania przepisu na „Rillettes de Tours”. Poza granicami tego obszaru przepis na *rillettes* bardzo się różni. Oprócz tego uwzględniono naturalną barierę między departamentami Sarthe a Indre-et-Loire, jaką stanowi las Bercé,
- wyznaczony w ten sposób obszar geograficzny odpowiada w przybliżeniu dawnej prowincji Turenii.

Obszar ten obejmuje departament Indre-et-Loire (37) i przygraniczne kantony sąsiednich departamentów, z wyjątkiem kantonów departamentu Sarthe (72).

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym:**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na właściwościach „Rillettes de Tours”, wynikających z wykorzystywania podczas etapów produkcji umiejętności stanowiących element lokalnej tradycji Turenii. Umiejętności te oraz szczególne cechy produktu stanowią podstawę jego renomy, w świadomości konsumenta bezpośrednio powiązanej z obszarem geograficznym.

##### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

###### Czynniki klimatyczne

Klimat Turenii jest łagodny, ale stosunkowo wilgotny, co przeszkodziło w rozpowszechnieniu technik suszenia wędlin w sposób naturalny, stosowanych na południu Francji. Z powodu takiego klimatu *rillettes* konserwuje się dzięki obróbce termicznej. Wspomniany klimat sprzyja natomiast uprawie winorośli, czego owocem jest znacząca produkcja win, wykorzystywanych do aromatyzowania „Rillettes de Tours”.

###### Czynnik ludzki

Miejscowi rolnicy produkowali *rillettes* od czasów średniowiecza. Do końca XVIII wieku produkcja ta koncentrowała się na obszarach wiejskich wokół Tours i w niektórych gospodarstwach regionu Maine.

Na początku XIX wieku miejscowi masarze zaczęli stosować ten wiejski przepis, dostosowując go do swych umiejętności, a następnie przekazywali go z pokolenia na pokolenie. W Turenii *rillettes* zaczęto wówczas nazywać „Rillettes de Tours”.

Jedną z najważniejszych zmian było zastąpienie w procesie produkcji resztek przez kawałki dobrego mięsa. Rozwój nowych metod konserwowania, wykorzystanie obróbki termicznej bez przykrycia, która pozwalała uzyskiwać produkt o stosunkowo suchej konsystencji, pozwoliły na ograniczenie proporcji tłuszczu i zwiększenie proporcji mięsa w *rillettes*, dzięki czemu stały się produktem lepszej jakości. Rzemieślnicy kultywowali umiejętności typowe dla miasta Tours i regionu Turenii. Specyfik zaczęła pojawiać się w dziełach o tematyce branżowej dopiero w 1865 r.

###### Czynniki gospodarcze

Przemysł w Turenii zawsze był słabo rozwinięty. Spowodowało to słabą dynamikę rozwoju branży wędliniarskiej, która – ogólnie rzecz biorąc – pozostała w Turenii na poziomie rękodzieła i komercjalizacji „Rillettes de Tours”, a w związku z tym zachowała swój rzemieślniczy charakter.

„Rillettes de Tours” można dziś znaleźć u masarzy, którzy z kolei przekazują swoje przepisy czeladnikom.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Obróbkę termiczną „Rillettes de Tours” prowadzi się bez przykrycia w płaskim garnku. Obróbka termiczna trwa długo i tradycyjnie dzieli się na trzy etapy: podsmażenie mięsa na początku obróbki termicznej (15–60 minut w temperaturze 95–115 °C), następnie powolna obróbka termiczna (5 godzin 30 minut–12 godzin w temperaturze 65–95 °C) i na koniec krótki i dynamiczny etap, czyli końcowe przysmażenie (10–20 minut w temperaturze 95–115 °C).

Charakterystyczne dla „Rillettes de Tours” przysmażenie kawałków chudego mięsa na początku obróbki termicznej i długi proces obróbki termicznej bez przykrycia powodują, oprócz odwodnienia produktu, uwolnienie substancji smakowych i zapachowych, w szczególności związanych z reakcją chemiczną Maillarda, typowych dla smaku podsmażonego mięsa.

Długotrwały proces obróbki termicznej kawałków mięsa we własnym tłuszczu pozwala uzyskać produkt nasączony tłuszczem. Rozpad kawałków następuje samoczynnie na skutek obróbki termicznej, bez rozdrabniania ani ubijania. W związku z tym w produkcie zachowane są długie włókna.

Ponadto tradycyjny proces obróbki termicznej „Rillettes de Tours” bez przykrycia i w płaskim garnku, zapewniającym dużą powierzchnię parowania, nadaje im suchą konsystencję, dawniej związaną z potrzebą przechowywania produktu. Również stosowanie końcowego podsmażenia ma na celu zwiększenie parowania pod koniec obróbki termicznej.

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

Związek z obszarem geograficznym opiera się z jednej strony na umiejętnościach będących wynikiem miejscowej tradycji Turenii, którym produkt „Rillettes de Tours” zawdzięcza swój niepowtarzalny charakter, a z drugiej na jego renomie, która w świadomości konsumenta jest bezpośrednio powiązana z obszarem geograficznym.

##### 5.3.1. Specyficzne umiejętności

Niska wilgotność „Rillettes de Tours”, która niegdyś sprzyjała ich konserwacji w regionie o wilgotnym klimacie, umożliwiła następnie ich komercjalizację poza granicami Turenii i tłumaczy ich renomę, opartą przede wszystkim na fakcie, że konsystencja tutejszych *rillettes* jest suchsza niż produkowanych w sąsiednich regionach.

Utrzymanie suchej konsystencji na przestrzeni wieków można wytłumaczyć również faktem, że producenci, prowadzący w większości produkcję na małą skalę, w niewielkim stopniu zajmowali się kwestią wydajności. Wydajność wynosi poniżej 80 %, czyli o wiele mniej niż w przypadku większości *rillettes*.

Niski poziom wilgotności „Rillettes de Tours” umożliwia przygotowanie ich bez stosowania konserwantów, mimo że przepisy dopuszczają ich stosowanie.

W związku ze wspomnianą wyżej przewagą produkcji na małą skalę i przekazywaniem umiejętności głównie w ramach praktyki zawodowej umiejętności tureńskich producentów *rillettes* są rozpowszechnione na niewielkim obszarze. W rzemiośle nauka w ramach praktyki zawodowej ma najczęściej zasięg departamentalny lub nawet miejscowy.

O utrzymaniu silnego związku z obszarem geograficznym świadczy fakt, że 90 % laureatów konkursu „Rillettes de Tours” pochodzi z przedmiotowego obszaru geograficznego.

##### 5.3.2. Renoma

Podstawą utrwalonej renomy „Rillettes de Tours” są ich specyficzne właściwości. Były to pierwsze *rillettes* produkowane w trybie rzemieślniczym, których zalety wychwalał pochodzący z regionu Balzak w swej powieści *Le Lys dans la Vallée* z 1835 r.

Od początku XX wieku „Rillettes de Tours” cieszyły się sporym uznaniem w skali całego kraju. W 1933 r. Curnonsky w publikacji *Les trésors gastronomiques de la France* pisał: „wędliny Turenii zasłużenie zdobyły światowy rozgłos: »Rillettes de Tours« objechały glob”.

Każdego roku w Turenii organizowany jest konkurs na najlepsze „Rillettes de Tours”. O popularności tego trofeum świadczy fakt, że w konkursie każdorazowo uczestniczy około trzydziestu rzemieślników. W 2011 r. w ramach paryskiego konkursu produktów rolnych i spożywczych zainaugurowano sekcję poświęconą „Rillettes de Tours”, doceniając ich renomę.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

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

---

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

(2012/C 183/10)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)**

**NR WE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany):**

**3.1. Obszar geograficzny:**

Wnosi się o powiększenie obszaru produktu, którego dotyczy chroniona nazwa pochodzenia, o obszar wszystkich okręgów administracyjnych gmin Arkadi, Geropotamos i Kouloukona, które znajdują się w granicach administracyjnych prowincji Mylopotamos, czyli o obszar okręgów:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloidis, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh, Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri oraz Honos.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.



Zważywszy, że:

- w ciągu ostatnich dziesięciu lat, w miarę jak stopniowo zastępowano drzewa oliwne odmiany „Hondrolia” odmianą „Koroneiki”, udział drzew obu tych odmian na omawianym terenie zrównał się z ich udziałem na obszarze, z którego pochodzi produkt o chronionej nazwie pochodzenia (90 % „Koroneiki”, 10 % „Hondrolia”). Nie zachodzi już zatem przyczyna, dla której w pierwotnym wniosku o nadanie produktowi chronionej nazwy pochodzenia nie wszystkie okręgi administracyjne prowincji Mylopotamos zostały uwzględnione,
- na obszarze okręgów administracyjnych uwzględnionych w niniejszym wniosku panują takie same warunki glebowe i klimatyczne, co na obszarze produktu objętego ChNP,
- mieszkańcy tych okręgów administracyjnych odziedziczyli te same obyczaje i tą samą autentyczną i starożytną wiedzę, co mieszkańcy pozostałej części regionu,
- oliwa z oliwek wytwarzana na tym terenie ma te same fizyczne, chemiczne i organoleptyczne właściwości, co oliwa z obszaru produktu objętego ChNP, co potwierdza opinia eksperta Departamentu Chemicznego Retimno Dyrekcji Generalnej Głównego Laboratorium Chemicznego Grecji oraz opinia eksperta z certyfikowanego laboratorium.

### 3.2. Dowód pochodzenia:

Ze względu na wymogi rynku dotyczące identyfikowalności żywności oraz potrzebę ochrony produktów przed fałszowaniem, producenci na dotychczasowym obszarze pochodzenia stosowali w ostatnich dwóch latach bardziej rygorystyczny system ustalania pochodzenia oliwy. Nowy bardziej rygorystyczny system umożliwi w przyszłości ochronę tożsamości produktu i utrzymanie jego niezmiennie wysokiej jakości.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ” (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

NR WE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

### 1. Nazwa:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

#### 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

Nazwa „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” określa oliwę, którą wytłacza się mechanicznie z oliwek należących (w co najmniej 90 %) do odmiany „Koroneiki” oraz (w pozostałej części) do odmiany „Hondrolia”, uprawianych na obszarze geograficznym objętym wnioskiem.

Opisywana oliwa z oliwek odznacza się wyjątkowo atrakcyjną barwą (żółtozłotą) i owocowym smakiem.

Całkowita maksymalna kwasowość wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego nie przekracza 0,8 g na 100 g oliwy.

Przy standaryzacji tej oliwy z oliwek stałe dla wskaźników zawartości w niej różnego rodzaju substancji kwasowych nie powinny przekraczać następujących wartości:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

nadtlenki: ≤ 15 mEq O<sub>2</sub>/kg

kwas oleinowy: > 75 %



Wyjątkowo niskie są poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu, tak jak i poziomy alkoholi alifatycznych.

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

Oliwka wykorzystywana do produkcji oliwy z oliwek o nazwie „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης” (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) pochodzi wyłącznie z drzew oliwnych należących (w co najmniej 90 %) do odmiany „Koroneiki” oraz (w pozostałej części) do odmiany „Hondrolia”. Obie te odmiany uprawiane są na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Uprawa drzew oliwnych i przetwarzanie oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Miejscowości dawnej prowincji Mylopotamos, a w szczególności miejscowości leżące obecnie w granicach administracyjnych gmin Anogia, Mylopotamos i Retimno:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Aksos, Apladiana, Arh, Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri oraz Honos, należących do dawnej prowincji Mylopotamos.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Teren, o który zgodnie z wnioskiem obszar geograficzny ma być powiększony, stanowi część dawnej prowincji Mylopotamos. Na tym terenie, stanowiącym niewielką (łącznie 414 000 *stremma*) część prowincji Mylopotamos, występują podobne warunki glebowe, klimatyczne i meteorologiczne, co w regionie północnej Mylopotamos, dla którego przedmiotowa chroniona nazwa pochodzenia została już zarejestrowana.

Na niskich wysokościach występują zbocza o niewielkim lub średnim nachyleniu (teren umożliwia uprawę drzew oliwnych), a na stokach o większym nachyleniu drzewka uprawiane są w systemie tarasowym. W najbardziej wysuniętej na południe części prowincji, której najwyższą część stanowią góry Psiloritis, uprawa oliwek stopniowo ustępuje hodowli zwierząt.

I. **Dane meteorologiczne**

Klimat można ogólnie określić jako łagodny i śródziemnomorski o suchych latach i łagodnych zimach. Wiatry są przeważnie lekkie i jedynie przez kilka dni w roku wieją wiatry z południa, które przysparzają problemów w odniesieniu do innych upraw (drzew cytrusowych).

Zgodnie z tabelą III pierwotnego dokumentu, która zawiera średnie opady za okres ośmiu lat w okresie 1966–1973, średnia roczna suma opadów wyniosła w przybliżeniu 700 mm. W ciągu roku występuje ogółem 2,1 dni mroźnych. Zakres średnich i skrajnych temperatur, zwłaszcza w zimie, zapewnia różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia.

Na obszarze geograficznym, o który proponuje się rozszerzyć obszar pochodzenia produktu, średnia suma opadów na obszarze uprawy oliwek waha się od 700 mm (wskaźnik deszczu w Melidoni) do nieco ponad 1 000 mm w wyższych punktach (wskaźniki deszczu w Agios Ioannis i Anagion). Odnotowujemy zatem, że na proponowanym obszarze rozszerzenia występują większe ilości opadów, które zapewniają lepsze wchłanianie i przyswajanie składników odżywczych przez drzewka oliwne.

Deszcze koncentrują się głównie w okresie od października do marca, a opady w okresie od czerwca do września są dużą rzadkością. Dokładnie rzecz biorąc, jak wskazują dane dotyczące opadów z ostatnich osiemdziesięciu lat, zebrane przez stację meteorologiczną w Anogei, średnia suma opadów od października do marca stanowi 87 % całkowitej rocznej sumy opadów.

Nie występuje raczej problem przymrozków (2,1 dni mroźnych w roku). Zakres średnich i skrajnych temperatur, zwłaszcza w zimie, zapewnia różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia. Najniższą temperaturę odnotowano w lutym ( $-0,2^{\circ}\text{C}$ ), a najwyższą w lipcu ( $35,8^{\circ}\text{C}$ ). Zakres temperatur na tych terenach (od nieco poniżej zera do nieco poniżej  $40^{\circ}\text{C}$ ), a także średnia temperatura w przedziale od  $15$ – $25^{\circ}\text{C}$ , określane są w literaturze jako idealne do uprawy drzew oliwnych. Eksperci zgadzają się co do tego, że temperatury problematyczne w kontekście uprawy oliwek to te niższe niż  $-4^{\circ}\text{C}$  i wyższe niż  $40^{\circ}\text{C}$ , a nieznaczny spadek temperatury zimą jest niezbędny, by zapewnić różnicowanie się zawiązków kwiatowych i udany okres kwitnienia.

Podsumowując, obszar geograficzny proponowany do włączenia cechują warunki pogodowe podobne do warunków obszaru zwanego „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis”, odpowiednie dla uprawy oliwek i dające w rezultacie wyjątkową oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia.

## II. Skład gruntu

Większość tych terenów ma przeciętny skład z punktu widzenia struktury i składa się z czerwonoziemów, ulegających rozpadowi wapieni oraz łupków. Gleba ma lekko kwaśny odczyn.

Budowa geologiczna obszaru całej prowincji Mylopotamos obejmuje skały alpejskie i poalpejskie. Począwszy od dna do warstwy górnej struktura zawiera: skały węglanowe warstwy jońskiej, skały sekwencji Fillitiki-Halazitiki, skały węglanowe czapki tektonicznej jednostki Trypolis, skały poziomu wodonośnego warstw wewnętrznych, nowe formacje i osady czwartorzędowe. Podział powyższych formacji czyni z obszaru Mylopotamos region unikalny pod względem geologicznym. Ponadto litologia tych formacji i ich względne położenie w strukturze geologicznej czynią z tego obszaru część wyjątkowego systemu wodonośnego pasma górskiego Psiloritis-Tallaion.

Z powodu cech geograficznych terenów całej dawnej prowincji Mylopotamos (stanowiącej obszar ChNP oraz obszar do włączenia) i intensywnej działalności rolnej (chów owiec i kóz), zawartość makro- i mikroelementów w glebie, w oparciu o analizę gleby przeprowadzoną w ośmiu różnych okręgach administracyjnych dla producentów oliwek, przedstawia się następująco:

- potas i fosfor – są przeważnie obecne, choć w gajach oliwnych o wysokim plonie konieczne jest dodawanie potasu,
- azot – wymaga każdego roku uzupełnienia, jako że jest to składnik, który łatwo ulega wymywaniu,
- wśród znaczących dla uprawy oliwek pierwiastków śladowych na górzystych terenach występuje często bor, który należy co cztery lata uzupełniać, przesączając go do gruntu.

Pod względem gęstości gleby grunt składa się w równych proporcjach z piasku, gliny i mułu tj. z gleb lekkich i średnich. Zawartość materii organicznej w glebie jest dość wysoka.

## III. Czynniki ludzkie

Metody uprawy stosowane w całym cyklu produkcyjnym oliwek oparte są na tradycyjnej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Gospodarstwa współpracują ze sobą przy zbiorze oliwek, co pozwala im jednego dnia zebrać znaczną ich ilość i tego samego dnia przejść do wytłaczania z nich oliwy. Dzięki temu właściwości plonu, decydujące o jego jakości, nie zostają zmienione przez zbyt długie składowanie w workach.

Worki do przewozu oliwek są wykonane z włókien pochodzenia roślinnego, co umożliwia oliwkom pozostającym w workach „oddychanie”.

Zbiór, który następuje w grudniu i styczniu, zbiega się z okresem naturalnego dojrzewania owoców drzew oliwnych.

Nawożenie owczym obornikiem co dwa, trzy lata zapewnia wysoki poziom materii organicznej w glebie gajów oliwnych, co poprawia zdolność przyswajania składników odżywczych, dobre napowietrzenie gleby i krążenie w niej powietrza i wody, a w rezultacie właściwy rozwój systemu korzeniowego.

Każda czynność odbywa się z poszanowaniem środowiska – obowiązuje prawie całkowity zakaz opryskiwania drzew przeciwko muszkom oliwnym, zamiast czego stosuje się opryskiwanie punktowe z zastosowaniem łagodniejszych niż dawniej preparatów.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Oliwa z oliwek wytwarzana na całym obszarze dawnej prowincji Mylopotamos odznacza się, jak wszystkie kreteńskie oliwy z oliwek, wysoką jakością. Doskonałe warunki klimatyczne, glebowe i wiele godzin nasłonecznienia decydują o lepszym smaku produktu. Opisywana oliwa z oliwek odznacza się wyjątkowo atrakcyjną barwą (żółtozłotą) i owocowym smakiem.

— Kryteria jakości przyjęte dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia pod nazwą „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” (kwasowość, K 270, K 232, delta K, wartość liczby nadtlenkowej) są na bardzo dobrym poziomie w porównaniu ze standardami prototypu handlowego przyjętymi przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek. Wyjątkowo niskie są poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu (o wiele niższe niż najwyższe dopuszczalne poziomy ich zawartości).

— W wytwarzanej oliwie bardzo niska jest zawartość alkoholi alifatycznych.

#### 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):

Oliwa z oliwek wytwarzana w północnej części prowincji Mylopotamos odznacza się, jak wszystkie kreteńskie oliwy z oliwek, wysoką jakością.

Gaje oliwne zaczęto uprawiać na Krecie w czasach starożytnych. Podczas wykopalisk w Fajstos, wśród nasion przekazanych mu przez Włoską Szkołę Archeologii, Costas B. Krimbas zidentyfikował nasiona oliwne pochodzące z okresu średniominojskiego (1800–2000 p.n.e.). P. Anagnostopoulou ogłosił w Akademii Ateńskiej, w oparciu o ustalenia z wykopalisk, że Kreta jest kolebką oliwy.

Dzięki stosowanej metodzie zbierania i uprawy oliwek kryteria jakości przyjęte dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia pod nazwą „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis” (kwasowość, K 270, K 232, delta K, wartość liczby nadtlenkowej) są na bardzo dobrym poziomie w porównaniu ze standardami prototypu handlowego Międzynarodowej Rady ds. Oliwy z Oliwek. Zbieranie oliwek metodą polegającą na uderzaniu w gałęzie kijem, pakowanie w worki o objętości nie większej niż 50 kg, natychmiastowy przewóz (przeważnie tego samego dnia) do tłoczni oliwy i wytlaczenie oliwek niezwłocznie po zbiorze dają w rezultacie opisane wyżej pożądane właściwości. Za sprawą niewielkiego rozmiaru owoców drzewa oliwnego odmiany „Koroneiki” wyjątkowo niskie są wykazywane poziomy zawartości trilinoleiny i stigmasterolu (o wiele niższe niż najwyższe dopuszczalne poziomy ich zawartości). Wreszcie w wytwarzanej oliwie bardzo niska jest zawartość alkoholi alifatycznych. Wytwórcy tej oliwy wiedzą bowiem, że wysokie temperatury tłoczenia oliwy zwiększają procentową zawartość w niej alkoholi alifatycznych, dopilnowując, by temperatura oliwy w tłoczni nie przekraczała 32 °C (zwykła temperatura produkcji w przypadku oliwy z oliwek wynosi 27–32 °C).

Główne cechy, które decydują o jakości oliwy z oliwek, to: klimat, struktura gleby, odmiana drzewek i metody uprawy stosowane przez człowieka (metody chowu, zbioru, składowania i przetwarzania produktu).

Czynniki, które nadają wytwarzanej oliwie jej doskonałą jakość i właściwości, to:

- idealny do jej produkcji klimat omawianego obszaru z jego łagodnymi zimami i gorącymi latami,
- zakres temperatur (od najniższej do najwyższej poprzez średnią), uznawany za idealny do uprawy drzew oliwkowych,
- niewielkie natężenie wiatru, które zapewnia bezproblemowy przebieg cyklu zawiązywania kwiatów,
- teren, który umożliwia dobry przewiew i duże nasłonecznienie drzewek, co skutkuje zdrowiem roślin i dobrą jakością owoców,
- opady deszczu głównie w zimie i niewielki ich poziom po tym, jak wzrośnie temperatura, co gwarantuje przyswajanie składników odżywczych w decydującym okresie i zapobiega rozwojowi chorób grzybiczych, które pogarszają jakość oliwy,

- ilość opadów uznawana za dostateczną dla wchłaniania składników odżywczych z gruntu i dla gajów oliwnych, które nie są nawadniane,
- wysoka zawartość materii organicznej, która zapewnia przeważnie dobrą przyswajalność składników odżywczych, gleba o dużej porowatości zapewniającej dobre krążenie powietrza i wody oraz w konsekwencji dobry rozwój systemu korzeniowego drzewa oliwnego,
- zadowalające stężenie fosforu i potasu w glebie i wiedza producentów o tym, kiedy, w razie potrzeby, uzupełniać zawartość azotu i boru, wpływa na jakość tej oliwy z oliwek zarówno pod względem chemicznym, jak i organoleptycznym,
- metody uprawy stosowane przez cały cykl produkcyjny oliwki, oparte na tradycyjnej wiedzy, przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf)

---







## CENY PRENUMERATY w 2012 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 310 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	840 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	100 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

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

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

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

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

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

### Sprzedaż i prenumerata

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_pl.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm)

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

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

