

Dziennik Urzędowy

Unii Europejskiej

C 57



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 56

27 lutego 2013

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
II <i>Komunikaty</i>		
KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
Komisja Europejska		
2013/C 57/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informacje</i>		
INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ		
Komisja Europejska		
2013/C 57/02	Kursy walutowe euro	2
Trybunał Obrachunkowy		
2013/C 57/03	Sprawozdanie specjalne nr 24/2012 pt. „Pomoc z Funduszu Solidarności Unii Europejskiej udzielona w związku z trzęsieniem ziemi w Abruzji z 2009 r. – adekwatność i koszt działań”	3

PL
Cena:
3 EUR
⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2013/C 57/04	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	4
2013/C 57/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾	5

INNE AKTY

Komisja Europejska

2013/C 57/06	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	6
2013/C 57/07	Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	11
2013/C 57/08	Skarga CHAP(2012) 1860 – Potwierdzenie otrzymania i informacja o planowanym zamknięciu sprawy	17
2013/C 57/09	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	19
2013/C 57/10	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	24
2013/C 57/11	Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	28



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2013/C 57/01)

W dniu 19 lutego 2013 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
 - w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32013M6787. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).
-

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

26 lutego 2013 r.

(2013/C 57/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany
USD Dolar amerykański	1,3077	AUD Dolar australijski	1,2763
JPY Jen	120,20	CAD Dolar kanadyjski	1,3418
DKK Korona duńska	7,4589	HKD Dolar Hongkongu	10,1467
GBP Funt szterling	0,86330	NZD Dolar nowozelandzki	1,5805
SEK Korona szwedzka	8,4594	SGD Dolar singapurski	1,6209
CHF Frank szwajcarski	1,2167	KRW Won	1 425,53
ISK Korona islandzka		ZAR Rand	11,5378
NOK Korona norweska	7,4595	CNY Yuan renminbi	8,1481
BGN Lew	1,9558	HRK Kuna chorwacka	7,5925
CZK Korona czeska	25,561	IDR Rupia indonezyjska	12 694,71
HUF Forint węgierski	294,93	MYR Ringgit malezyjski	4,0566
LTL Lit litewski	3,4528	PHP Peso filipińskie	53,373
LVL Łat łotewski	0,6996	RUB Rubel rosyjski	40,0105
PLN Złoty polski	4,1678	THB Bat tajlandzki	39,009
RON Lej rumuński	4,3780	BRL Real	2,5922
TRY Lir turecki	2,3637	MXN Peso meksykańskie	16,7459
		INR Rupia indyjska	70,7400

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

TRYBUNAŁ OBRACHUNKOWY

Sprawozdanie specjalne nr 24/2012 pt. „Pomoc z Funduszu Solidarności Unii Europejskiej udzielona w związku z trzęsieniem ziemi w Abruzji z 2009 r. – adekwatność i koszt działań”

(2013/C 57/03)

Europejski Trybunał Obrachunkowy zawiadamia o publikacji swojego sprawozdania specjalnego nr 24/2012 pt. „Pomoc z Funduszu Solidarności Unii Europejskiej udzielona w związku z trzęsieniem ziemi w Abruzji z 2009 r. – adekwatność i koszt działań”.

Sprawozdanie to dostępne jest na stronie internetowej Europejskiego Trybunału Obrachunkowego: <http://eca.europa.eu>, gdzie można zapoznać się z jego treścią lub pobrać je w formie pliku.

Aby bezpłatnie otrzymać sprawozdanie w wersji papierowej, należy zwrócić się do Trybunału Obrachunkowego, pisząc na adres:

European Court of Auditors
Unit 'Audit: Production of Reports'
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
E-mail: eca-info@eca.europa.eu

lub wypełnić elektroniczny formularz zamówienia dostępny na stronie EU-Bookshop.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

(Sprawa COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8)

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

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/C 57/04)

1. W dniu 19 lutego 2013 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Mitsubishi Corporation („MC”, Japonia) oraz TenneT Offshore GmbH („TOG”, Niemcy), należące w całości do TenneT Holding B.V., przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad TenneT Offshore 8. Beteiligungsgesellschaft mbH („HoldCo I”, Niemcy), w drodze zakupu udziałów. Do tej pory TOG był jedynym udziałowcem HoldCo I.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku MC: ogólna działalność handlowa w różnych dziedzinach przemysłu, między innymi w sektorze energetycznym, metalowym, maszyn, chemikaliów, żywności i ogólnym,
 - w przypadku TOG: działalność w sektorze przesyłu energii z terenów morskich w Niemczech.
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 ⁽²⁾, 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.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

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

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2013/C 57/05)

1. W dniu 20 lutego 2013 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwa Mitsubishi Corporation („MC”, Japonia) i Isuzu Motors Ltd („Isuzu”, Japonia) przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Isuzu Motors India Private Ltd („Isuzu India”, Indie) w drodze zakupu udziałów/akcji.
2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
 - w przypadku przedsiębiorstwa MC: dostawy w sektorze energetycznym, metalowym, maszyn, chemikaliów, żywności i ogólnym,
 - w przypadku przedsiębiorstwa Isuzu: produkcja i dostawy pojazdów silnikowych, jak również komponentów do silników.
3. Przedsiębiorstwo Isuzu India będzie prowadzić działalność w zakresie produkcji i dostaw pojazdów silnikowych i części zamiennych w Indiach, a ewentualnie także na sąsiednich rynkach wschodzących. Isuzu India nie będzie prowadzić działalności w EOG.
4. 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 ⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.
5. 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.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

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

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

⁽²⁾ 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. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 57/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„POPERINGSE HOPSCHEUTEN”/„POPERINGSE HOPPESCHEUTEN”

NR WE: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” to pędy rosnące wolno na podziemnej części chmielu zwyczajnego (*Humulus lupulus*). Po osiągnięciu pełnej dojrzałości osiągają średnicę 3 mm do 5 mm i długość 4 cm do 8 cm. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zawsze charakteryzują się ładnym białym kolorem, są oczyszczone z ziemi i pozbawione chorób oraz pasożytów. Charakteryzują się one zwartą strukturą i chrupkością (nie są ani włókniste, ani zdrewniałe). Dlatego też łatwo się łamią, nie strzępiąc się na końcach. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” wykazują ślady węzłów (w przeciwieństwie do, na przykład, pędów soi).

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” charakteryzują się wysoce specyficznym smakiem, który najtrafniej można oddać określeniem „typowy smak orzecha” z posmakiem cykorii. Ich właściwości organoleptyczne można opisać za pomocą porównania, choć nie jest to łatwe. Smak

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” przypomina smak portulaki, grubych kielków fasoli lub kremowy, orzechowy smak skorzonery. Jest on świeży i bardzo ziemisty.

Jako że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” składają się głównie z białka i nie zawierają tłuszczu, ich wartość kaloryczna wynosi praktycznie zero. „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zawierają także duże ilości mikroskładników odżywczych i witamin, zwłaszcza z grupy B.

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

—

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

—

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą mieć miejsce następujące etapy produkcji „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”: przykrycie chmielu glebą, usunięcie rozłogów, na których rośnie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, zbieranie. Dotyczy to zarówno roślin rosnących na wolnym powietrzu, jak i w szklarniach.

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

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” należy sortować, pakować i oznaczać w obrębie obszaru geograficznego, aby zagwarantować ich autentyczność i związek z terenem lokalnym. Bezpośrednio po zapakowaniu „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” można objąć dystrybucją przy wykorzystaniu normalnych kanałów poza obszarem geograficznym.

Pakowanie w obrębie obszaru geograficznego ma zagwarantować pewność pochodzenia, identyfikowalność, jakość i reputację produktu. Jest ono niezbędne, aby zagwarantować jakość „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Dzięki temu łańcuch produkcji od zbierania (w polu i w szklarniach na obszarze geograficznym) do pakowania staje się bardzo krótki i gwarantuje wyższą jakość produktu końcowego. Zbyt długi kontakt z produktem ma negatywny wpływ jego jakość – „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest produktem delikatnym i łatwo ulegającym zniszczeniu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Produkt, przeznaczony do spożycia przez ludzi, należy zaopatrzyć w następujące informacje:

etykiety zawierające:

- nazwę „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, nazwę producenta oraz indywidualny numer identyfikacyjny,
- informację o identyfikowalności produktu, za co odpowiedzialny jest producent w ramach konsultacji z grupą składającą wniosek,
- symbol ChOG UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Region uprawy składa się z miasta Poperinge (centrum miasta Poperinge oraz następujące gminy: Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe i Watou), sąsiadującego z nim miasta Ypres (centrum miasta Ypres oraz następujące gminy: Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke i Zuidschote) oraz sąsiadującej z nim gminy Vleteren (obejmującej Westvleteren, Oostvleteren i Woesten).

5. Związek z obszarem geograficznym:

Chronione oznaczenie geograficzne „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” opiera się na reputacji i tradycji wytwarzania tego produktu w regionie Poperinge.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” hoduje się w regionie Poperinge z wielu powo-
dów.

Pierwszym z nich jest idealnie nadająca się do tego lokalna gleba oraz warunki pogodowe. W Poperinge występuje umiarkowanie wilgotny, piaszczysto-gliniasty typ gleby (Ldcz) z wyraźnie zaznaczoną, rozdrobnioną teksturą w poziomie B. Niższe poziomy gleby są bardziej zbite, co pozwala na szybkie odwadnianie podglebia.

Dobra, głęboka, dobrze odwodniona piaszczysto-gliniasta gleba z dużą zawartością wapnia jest idealna do uprawy chmielu. Gleba musi charakteryzować się dość znacznym poziomem wilgoci, którą można czerpać z niższych warstw.

Region Poperinge, podobnie jak reszta Flandrii Zachodniej, posiada klimat umiarkowany morski, z suchymi zimami i ciepłymi, wilgotnymi latami. Bliskość morza łagodzi skrajne temperatury. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 825 mm. Taki typ klimatu sprzyja uprawie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Ponadto lokalni rolnicy od dekad zdobywają rozległą wiedzę fachową o uprawie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Rolnicy uprawiają i zbierają pędy chmielu na dwa sposoby. Pierwszy z nich to stara, tradycyjna metoda polegająca na uprawie chmielu na wolnym powietrzu. Taki proces produkcji stosuje się do dzisiaj we wszystkich regionach uprawy chmielu, w tym w Poperinge. W 1983 r. przeprowadzono jednak badanie naukowe dotyczące uprawy chmielu w ocieplanej szklarni. Taką metodę uprawy chmielu stosuje się jedynie w regionie Poperinge, gdzie jedną trzecią „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” uprawia się w ocieplanych szklarniach, a dwie trzecie na wolnym powietrzu. Połączenie tych dwóch sposobów uprawy jest charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego. Zbieranie „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” wymaga dużego nakładu pracy, ostrożności i uwagi, aby uniknąć uszkodzenia delikatnych pędów chmielu. Dlatego też zajmujące się tym osoby posiadają wymaganą wiedzę i umiejętności.

W 1983 r. powstało Keurbroederschap De Witte Ranke (Bractwo Pędów Białego Chmielu), którego nazwa wywodzi się od popularnego wówczas rodzaju chmielu. Celem Bractwa było – i wciąż jest – promowanie całego regionu Westhoek, a w szczególności regionu Poperinge oraz wywodzących się z niego „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

5.2. Specyfika produktu:

Na tle szerokiej gamy dostępnych „pędów” „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest bardzo specyficznym produktem, zwłaszcza z uwagi na jego szczególną strukturę. Jadalna jest jedynie chrupka część pędu chmielu, czyli jego górna część odłamana na wysokości drugiego węzła – biała, długa na 5 cm do 8 cm.

Poza tym „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” ma bardzo specyficzny, trudny do opisania smak. Jego najtrafniejsze określenie to „typowy smak orzecha” z posmakiem cykorii. Ten specyficzny, świeży i ziemisty smak wynika częściowo z typu gleby i klimatu typowego dla tego regionu geograficznego.

Jako że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” jest typowym produktem sezonowym zbieranym jedynie od końca grudnia do końca kwietnia, jest on dostępny co roku tylko w określonym sezonie.

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):

Chmiel był ważnym produktem w Belgii, w której rozwijał się przemysł browarniczy. W średniowieczu piwo było popularną alternatywą dla mętniejszej od niego wody. Od XIII w. chmiel

stosowano w browarach, gdzie zastąpił on mieszanki gorzkich i aromatycznych ziół (tzw. *gruut*), wytwarzane według trzymanych w tajemnicy receptur. Chmiel sprowadzono do Poperinge, aby zajął miejsce sukiennictwa. Legenda głosi, że w XV w. Jan bez Trwogi zachęcał do uprawy chmielu mieszkańców Poperinge, którzy stracili prawo do wytwarzania sukna.

Struktura gleby i warunki klimatyczne w regionie Poperinge idealnie nadają się do uprawy chmielu, stąd region wokół Poperinge, wraz z Asse-Aalst, stał się europejskim spichlerzem chmielu.

Jednym z kluczowych etapów uprawy chmielu jest usuwanie nadmiernie rozrastających się pędów. Na jednej roślinie zostawia się dwa lub trzy pędy. Te rozrastają się na nowo, tworząc kolejne pędy, na których powstają szyszki.

Pędy chmielu pierwotnie były więc produktem ubocznym jego uprawy; stały się jednak mile widzianym przysmakiem na przedwiośniu, kiedy wciąż nie ma zbyt wielu świeżych warzyw.

Dowody na to, że „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” uznawano za świeże warzywo, sięgają aż XVI w., kiedy wierzono nawet, że pędy te mają właściwości lecznicze.

Na przykład w 1554 r. dr Rembert Dodoens napisał, że „pędy chmielu stosuje się do wzmacniania smaku potraw”. Dodoens przypisywał także „Poperingse hopscheuten” właściwości lecznicze. „Siła i witalność». Pędów i młodych kielków używa się do przygotowywania potraw. Mimo że służą one bardziej do wzmacniania smaku niż stanowią pożywienie same w sobie – mają bardzo mało wartości odżywczych – działają dobrze na organy wewnętrzne, ułatwiając oddawanie moczu i wypróżnianie oraz wzmacniając żołądek”.

W 1581 r. Matthias de Lobel (25), lekarz i ekspert w dziedzinie ziół, opublikował swoją „Krudtboeck” („Księgę ziół”), w której zamieścił odniesienie do tradycji jedzenia pędów rosnących na korzeniach i postrzegania ich jako warzywa:

„Młode pędy, które w marcu lub kwietniu pojawiają się na korzeniach chmielu, zarówno dzikiego, jak i uprawnego, spożywane są przez prostą ludność zamiast warzyw. Pędy te mają wyborny smak podobny do smaku cykorii i są dość ciepłe”.

Wzmianki na temat „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” pojawiają się coraz częściej w kolejnych okresach. Wiedza na temat ich uprawy i stosowania na tym obszarze geograficznym rozrosła się na przestrzeni wieków tak bardzo, że można powiedzieć, iż lokalni rolnicy posiadają szczegółową techniczną wiedzę na ten temat oraz różne umiejętności, którymi nie dysponuje się w innych regionach (np. związane z uprawą w szklarniach).

Wzmianki o „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” i o tym regionie można postrzegać również jako dowód na renomę tego produktu bezpośrednio związaną z samym produktem, technikami uprawy stosowanymi przez producentów oraz ich obszarem geograficznym. Wciąż inwestuje się w „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, na co dowodem są kolejne badania naukowe na temat technik stosowanych przy uprawie różnych odmian tej rośliny. Począwszy od końca XIX w. wiele restauracji w regionie Poperinge serwuje dania z „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Niektóre posunęły się nawet do dodania tego składnika do każdej potrawy dostępnej w menu. Wyraznym dowodem na reputację, jaką zdobyły „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, jest szeroka gama książek i artykułów prasowych na temat popularności, jaką w lokalnych restauracjach cieszą się te pędy, które w prasie określane są często jako „białe złoto Popering”.

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” są isticie wielofunkcyjnym składnikiem. Każdego sezonu prasa kulinarna obficie opisuje „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, które uważa się za prawdziwy przysmak. Zarówno w Internecie, jak i w wielu książkach kucharskich można znaleźć co niemiara przepisów na potrawy z „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Wiosną każdego roku Bractwo Pędów Białego Chmielu i miasto Popering organizują festiwal pędów chmielu, na którym główną rolę odgrywają „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”. Najlepsze restauracje w okolicy Popering oferują specjalne menu z potrawami zawierającymi ten produkt. Również różni producenci organizują dni otwarte w miejscach uprawy, dając konsumentom możliwość zdobycia większej wiedzy na temat uprawiania „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” z pierwszej ręki. W 2008 r. w celu uczczenia swojej 25. rocznicy Bractwo opublikowało książkę specjalnie poświęconą „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Co roku restauracje i konsumenci z niecierpliwością oczekują pojawienia się pierwszych „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, co widać w sprzedaży początkowych zbiorów w grudniu, kiedy klienci z Belgii i zagranicy zawsze płacą wyższą cenę za pierwsze pędy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

lub

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid (polityka) — kwaliteitssystemen (systemy jakości) — Europese kwaliteitssystemen (europejskie systemy jakości) — vlaamse dossiers (dokumenty flamandzkie)

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

(2013/C 57/07)

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

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

NR WE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

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

2. Rodzaj 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):

- Dokonano aktualizacji danych dotyczących właściwego organu państwa członkowskiego.
- Opis: usuwa się kryteria zapachowe, które w wyniku błędu uwzględniono w specyfikacji. Ponadto opis jest dokładniejszy i uzupełniony o elementy określone w krajowych tekstach dotyczących francuskich chronionych nazw pochodzenia (AOC), tj. w ustawie regulującej AOC, przepisach wykonawczych o charakterze technicznym oraz przepisach wykonawczych regulujących zatwierdzanie produktu:
 - w przypadku świeżej papryki w całości i papryki w girlandach: gładkość skórki,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- w przypadku papryki w proszku: formę drobno mieloną (ziarna o wielkości równej lub mniejszej niż 5 mm), opis cech organoleptycznych, kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego, wilgotność poniżej 12 %.
- Obszar geograficzny: dodano szczegółowe informacje dotyczące etapów produkcji, które muszą być przeprowadzone na obszarze geograficznym (produkcja, przetwarzanie, pakowanie) i procedury identyfikacji przesyłek. Pochodzą one z ustawy dotyczącej nazw chronionych i zostały z niej przeniesione w identycznej formie.
- Dowód pochodzenia: nagłówek uzupełniono o przepisy dotyczące kontroli i gwarancji pochodzenia oraz identyfikowalności nazw chronionych. Przepisy te uległy zmianie po reformie systemu kontroli francuskich chronionych nazw pochodzenia (AOC).
- Metoda produkcji: rubrykę uzupełniono na podstawie krajowych tekstów definiujących AOC o elementy odnoszące się do opisu odmiany, warunków sadzenia i uprawy w odniesieniu do działki (działka rolna przeznaczona do uprawy papryki, która ma być objęta nazwą chronioną, ograniczenie stosowania mulczu z plastiku do dwóch kolejnych rzędów, rozmieszczenie roślin w minimalnej odległości 40 cm, zakaz stosowania mulłów, kompostu pochodzącego z miast i odpadów z oczyszczalni ścieków), warunków zezwolenia na nawadnianie po dniu 15 lipca, stosowania włókniny do ochrony przed mrozem, zakazu systematycznego stosowania środków ochrony roślin, aż po sposób obliczania plonów (średnia waga papryki ustalona na 35 g, ilość papryk niezbędna do uzyskania kilograma papryki w proszku ustalona na 8 kg), sposób zbiorów, sortowania (papryka sucha, czysta i pozbawiona szkodliwych substancji, odrzucanie papryk uszkodzonych, pękniętych lub nadgniętych, maksymalny okres 48 godz. pomiędzy zbiorem a sortowaniem) i suszenia (zakaz suszenia w piecu lub gwałtownego odwadniania, suszenie naturalne, dozwolona jest wyłącznie wentylacja bez podgrzewania). Dodano, że w celu sprzedaży „Piment d’Espelette” w proszku oprócz pakowania próżniowego dozwolone jest także stosowanie opakowań szklanych.
- Etykietowanie: w miejsce stosowania wyrażen „appellation d’origine contrôlée” i „AOC” wprowadzony zostaje obowiązek umieszczenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.
- Wymogi krajowe: wymogi krajowe uzupełniają się o tabelę głównych punktów podlegających kontroli oraz metodę oceny zgodnie z francuskimi przepisami krajowymi.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„PIMENT D’ESPELETTE”/„PIMENT D’ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

NR WE: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra”

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

Francja

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

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.8. (przyprawy)

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

ChNP „Piment d’Espelette”/„Piment d’Espelette-Ezpeletako Biperra” dotyczy papryki z gatunku *Capsicum annuum* w formie całych świeżych papryk, papryk w girlandach lub papryki w proszku. Papryki

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

pochodzą z wysiewu odmiany *Gorria* lub odmiany o następującej charakterystyce: jednoroczna roślina zielna osiągająca 80 cm wysokości; liście skrętoległe, pełne i owalne; kwiaty białe, wyrastające z kątów liści; owoce mięsiste, wiszące, o kształcie stożkowatym, po dojrzeniu w kolorze czerwonym; owoc podzielony przegrodą (w górnej części niecałkowicie) na trzy komory zawierające liczne nasiona. Producenci mogą wykorzystywać nasiona pochodzące z ich własnych upraw.

„Piment d'Espelette” charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców lub wypieków, którym czasem towarzyszą nuty skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem odczuwalnym na podniebieniu. Dojrzały „Piment d'Espelette” ma kolor czerwony i występuje w trzech formach:

- świeża papryka w całości: pozbawiona zielonego zabarwienia o regularnej stożkowatej formie, gładkiej skórce i długości 7–14 cm bez szypułki,
- w girlandach: papryki są nawleczone na sznurek po dwie (girlanda płaska), po 3 (girlanda trójkątna) lub po 4 (girlanda czterokątna), mają kolor czerwony, regularną stożkowatą formę, gładką skórkę i długość 7–14 cm bez szypułki. Jedna girlanda zawiera 20, 30, 40, 60, 80 lub 100 papryk tej samej wielkości. Girlanda musi mieć harmonijny i jednolity kształt, tak jako całość, jak i w odniesieniu do kształtu i wielkości poszczególnych papryk. Girlanda musi umożliwiać dojrzewanie i suszenie papryk,
- papryka w proszku: proszek powstaje w wyniku przetwarzania papryk pochodzących z tego samego gospodarstwa. Po okresie dojrzewania i suszenia w piecu papryki są mielone; „Piment d'Espelette” w proszku ma kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego. Częstki powstałe w wyniku mielenia nie mogą być większe niż 5 mm. „Piment d'Espelette” w proszku charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców, wypieków lub skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem, dłużej lub krócej odczuwalnym, który stopniowo ujawnia się na podniebieniu lub poprzez uczucie gorąca. Smak „Piment d'Espelette” w proszku charakteryzują nuty słodkawe i nieco gorzkie. Wilgotność papryki w proszku wynosi mniej niż 12 %.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Papryka musi być produkowana i przetwarzana na obszarze geograficznym produkcji.

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

Pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym produkcji. Celem tego wymogu jest zagwarantowanie, oprócz autentyczności produktu, także zachowania jego cech charakterystycznych i tym samym ochrona nazwy pochodzenia „Piment d'Espelette”.

Paprykę zbiera się, gdy ma ona kolor czerwony (bez zielonego zabarwienia), w momencie optymalnej dojrzałości. Zbiory są regularne. Ze względu na ich dojrzałość papryki są delikatne i po zbiorze wymagają ostrożnego obchodzenia się z nimi. Celem wymogów zawartych w specyfikacjach jest ochrona charakterystycznych cech papryki.

W czasie 48 godz. po zbiorze papryki są sortowane i wysyłane, bądź jako papryki świeże, bądź w girlandach, albo przygotowane do dojrzewania w celu produkcji papryki w proszku.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w całości w stanie świeżym lub w girlandach są indywidualnie sortowane. Wymaga to szczególnych umiejętności w zakresie znajomości i oceny produktu w celu zagwarantowania doskonałej jakości papryki (regularny stożkowaty kształt, gładka skórka i długość 7–14 cm).

Przed wysłaniem świeże papryki w całości chronione są przed słońcem i wilgocią. Pakowane są w małe ażurowe skrzynki, oznaczone i używane wyłącznie do „Piment d'Espelette”. Maksymalna pojemność skrzynki wynosi 15 kg, a ich wysokość nie przekracza 25 cm.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w girlandach liczących 20, 30, 40, 60, 80 lub 100 papryk są ręcznie nawlekane przez producenta na sznurek do żywności. Proces ten wymaga szczególnej umiejętności i znajomości produktu. Umiejętności podmiotów prowadzących produkcję ChNP pozwalają na uzyskanie girlandy papryk odpowiadającej opisowi produktu: o harmonijnym i jednolitym kształcie, tak jako całość, jak i w odniesieniu do kształtu i wielkości poszczególnych papryk.

Papryki przeznaczone do sprzedaży w formie proszku dojrzewają przez co najmniej 15 dni w ciepłym i przewiewnym miejscu. Po okresie dojrzewania papryki są pozbawiane szypułki, suszone i mielone. Te działania związane z przetwarzaniem wynikają z doskonałej znajomości charakterystycznych cech papryki i z przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności.

Pakowanie papryki w proszku jest kluczowym etapem, który musi zapewniać zachowanie cech organoleptycznych produktu.

Wilgotność papryki w proszku musi wynosić mniej niż 12 %. Charakteryzuje ją kolor pomarańczowy do czerwono-brązowego, intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców, wypieków lub skoszony trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem, dłużej lub krócej odczuwalnym, który stopniowo ujawnia się na podniebieniu lub poprzez uczucie gorąca. Smak papryki w proszku charakteryzują nuty słodkawe i nieco gorzkie.

Natychmiast po mieleniu papryka w proszku przechowywana jest w hermetycznie zamkniętej torebce próżniowej.

Szybkie przeprowadzenie operacji pakowania chroni paprykę w proszku przed wadami organoleptycznymi, takimi jak wyraźnie gorzki smak, aromaty wilgotnego siana, grzybów, trawy lub zjełczały zapach. Papryka w proszku, która nie byłaby zapakowana natychmiast po produkcji, zostałaby narażona na ponowne zawilgocenie, różnego rodzaju zanieczyszczenia i szybką utratę cech charakterystycznych.

W celu sprzedaży konsumentom papryka w proszku może być pakowana w torebki próżniowe o pojemności 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg lub w hermetyczne słoiki szklane. Zabronione jest stosowanie jakichkolwiek środków koloryzujących, dodatków lub konserwantów, z wyjątkiem gazów szlachetnych.

Ponadto, biorąc pod uwagę mieszalność papryki w proszku, obowiązek pakowania na obszarze produkcji ma na celu zapewnienie identyfikowalności i gwarancji pochodzenia.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykiety papryki świeżej, w girlandach lub w proszku objętej nazwą pochodzenia „Piment d'Espelette”/ „Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” zawierają nazwę pochodzenia „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” zapisaną czcionką o wielkości wynoszącej co najmniej 1,3 wielkości największej czcionki użytej na etykiecie. Etykieta zawiera symbol ChNP Unii Europejskiej. Symbol ten znajduje się obok nazwy pochodzenia i nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Na etykiecie może również znajdować się wyrażenie „appellation d'origine protégée” lub „AOP” umieszczone bezpośrednio przed lub po nazwie pochodzenia, przy czym nie towarzyszą mu inne wyrażenia.

Poza etykietą dokumenty towarzyszące, faktury i oznaczenia opatrzone są nazwą pochodzenia i wyrażeniem „appellation d'origine protégée” lub „AOP” lub symbolem ChNP Unii Europejskiej.

4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje 10 gmin departamentu Pireneje Atlantyckie, tj. w całości gminy: Larressore i Souraïde, oraz częściowo gminy: Aïnhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Itxassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle i Ustaritz.

W ratuszach gmin, które częściowo należą do obszaru geograficznego, złożono mapę określającą granice tego obszaru. Z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronach internetowych właściwego organu, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Niewielki region Espelette, znajdujący się w południowo-zachodniej części Francji, charakteryzuje klimat południowo-oceaniczny: lata są gorące (w lipcu średnia maksymalna temperatura wynosi 25 °C), a zimy łagodne (średnia temperatura w styczniu wynosi 12 °C), przymrozki występują rzadko (średnio 23 dni w roku), a jeszcze rzadsze są dni, w których utrzymuje się ujemna temperatura (8 dni w ciągu 20 lat).

Na obszarze Espelette, mimo iż położonym w pobliżu oceanu, nie występują bryzy morskie wywołane przez różnice temperatur na oceanie i na lądzie, gdyż obszar ten chroni ciąg pagórków o wysokości ok. 100 m, który pełni rolę wiatrochronu i pozwala uniknąć zjawisk ewapotranspiracji i odwodnienia roślin.

Wzgórza i szczyty Pirenejów, które otaczają Espelette, tworzą ponadto rodzaj amfiteatru otwartego na północny-zachód. Wilgotne prądy oceaniczne, zatrzymywane przez pierwsze wyniesienia, powodują obfite i regularne deszcze. Średnia opadów w ostatnich dwudziestu latach wynosi w Espelette 1 800 mm.

Średnio deszcz występuje przez 180 dni w roku. Bilans wodny, który oznacza różnicę pomiędzy wodą dostarczaną a traconą, jest najwyższy we Francji na terenach położonych na tej wysokości. Rzeźba terenu na tym obszarze, powodując większe zachmurzenie, pozwala na regulowanie temperatury i zmniejszenie różnic między temperaturami w dzień i w nocy.

Wybór działek przeznaczonych do uprawy papryki dokonywany jest w perspektywie maksymalnego wykorzystania dogodnych warunków związanych z klimatem. Wyboru działek dokonuje się na wiele miesięcy przed sadzeniem zgodnie ze specjalną procedurą. Działki muszą być wystarczająco urodzajne i bogate w materię organiczną, tak aby odpowiadały potrzebom roślin, umożliwiały dobre zaopatrzenie w wodę i odpowiedni drenaż, a także posiadały orientację i ekspozycję sprzyjające nasłonecznieniu i pozwalające uniknąć ryzyka erozji. Działki te charakteryzuje zrównoważona kompozycja gliny, ilów i piasku, i prawie każdego roku wzbogacane są one dodatkiem dojrzałego obornika.

Ponadto, poprzez fen wiejący na stokach północnych i południowych, sąsiedztwo Pirenejów powoduje powstawanie południowego wiatru zwanego *haïze hëgoa*. Ten ciepły wiatr charakteryzuje w tym regionie ta sama intensywność w dzień, jak i w nocy; często występuje on jesienią i zimą, co sprzyja dojrzewaniu i suszeniu owoców.

Zarejestrowane dane meteorologiczne wyraźnie dowodzą, że niewielki region Espelette charakteryzuje się szczególnymi cechami klimatycznymi, które są wynikiem połączenia położenia geograficznego i sytuacji geomorfologicznej.

5.2. Specyfika produktu:

„Piment d'Espelette” charakteryzuje intensywny zapach, w którym dominują aromaty owoców lub wypięków, którym czasem towarzyszą nuty skoszonej trawy połączone z ostrym, ale nie piekącym, smakiem odczuwalnym na podniebieniu. Dojrzały „Piment d'Espelette” ma kolor czerwony i występuje w trzech formach: całych świeżych papryk, papryk w girlandach lub w proszku.

Paprykę przywieziono do regionu Espelette w XVI w.; dotarła ona do prowincji Labourd przez Hiszpanię, wraz z kukurydzą wprowadzona przez dolinę Nive. W XVII w. pojawia się wzmianka o papryce z gatunku *Capsicum* stosowanej jako przyprawa. W przyprawianiu i konserwacji mięs papryka ta z powodzeniem zastępuje sprowadzany po wysokich cenach pieprz.

Papryce przypisywano także właściwości terapeutyczne, które uzasadniały jej obecność w domowych apteczkach. W 1745 w. baskijski słownik ojca Manuela de Larramendi wspomina o stosowaniu „Piment d'Espelette” jako przyprawy.

Uprawa upowszechniła się w warzywniakach uprawianych przez kobiety, głównie w celu wykorzystywania we własnych domach, a dodatkowo także w celu sprzedaży wytwórcom wędlin lub licznym w Espelette oberżystom, w następstwie udzielonego przez Luisa XV zezwolenia na sprzedaż.

Pomimo głębokich zmian, jakie zaszły na wsi w XIX i XX w., uprawa „Piment d'Espelette” trwała nieprzerwanie w bezpośrednim związku z lokalną gastronomią i silną tożsamością regionu.

Dochód z uprawy „Piment d'Espelette” jeszcze do niedawna był osobistym zarobkiem kobiety, która go uprawiała, i uzupełniał skromne dochody małych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów.

Rozwój uprawy papryki wiąże się zatem z utrzymaniem tradycyjnych gospodarstw prowadzących uprawy mieszane i chów.

Suszenie papryki jesienią na fasadach domów jest charakterystycznym elementem kultury regionu.

„Piment d'Espelette” jest dziś jedyną tradycyjną papryką stosowaną jako przyprawa i produkowaną we Francji. Tropikalne pochodzenie gatunku *Capsicum annuum* L., do którego należy, nie predestynuje jej do uprawy i przetwarzania na przyprawę na szerokości geograficznej, na której znajduje się Francja, z wyjątkiem szczególnych warunków i dostosowanej do nich odmiany.

Należy przypomnieć, że gatunek *Capsicum annuum* jest znany botanikom od 1930 r. ze swojej zdolności do przyjmowania różnych form zależnie od gleby i klimatu.

Po tropikalnych przodkach roślina odziedziczyła duże wymagania klimatyczne. Jej zaopatrzenie w wodę musi być wyjątkowo obfite i regularne, roślina nie toleruje braku ani nadmiaru wody. Nadmiar wody na poziomie korzeni powoduje ostateczne zatrzymanie rozwoju rośliny. Roślina zaczyna się rozwijać dopiero przy temperaturze gleby powyżej 12 °C, a wyraźny wzrost następuje, gdy temperatura osiąga 20 °C przy niewielkich różnicach temperatury w nocy i w ciągu dnia.

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

Klimat małego regionu Espelette łączy zatem, w unikatowy na tej szerokości geograficznej sposób, warunki w zakresie temperatury i wilgotności, których wymaga zarówno roślina, jak i proces jej transformacji w przyprawę. Warunki związane z temperaturą, opadami i stabilnością temperatury odpowiadają potrzebom rośliny.

Miejscowa odmiana jest rezultatem selekcji dokonywanej w tradycyjny sposób przez producentów, początkowo jedynie kobiety. Jej cechy doskonale odpowiadają warunkom środowiskowym i umożliwiają jej przetwarzanie na charakterystyczną przyprawę: pachnącą i ostrą, ale bez piekącego smaku.

Miejscowa odmiana jest bezpośrednim rezultatem obserwacji dokonanych przez lokalnych producentów oraz ich umiejętności. Stanowi ona wyraz bliskich relacji producentów i środowiska, a jest wyjątkowo dobrze przystosowana do warunków klimatycznych tego obszaru.

Wszystkie etapy, począwszy od selekcji nasion po konserwację pozwalającą na zachowanie wszystkich cech organoleptycznych przyprawy, realizowane są zgodnie z odpowiednimi tradycyjnymi umiejętnościami, które wymagają długiej nauki. Uprawa i przetwarzanie „Piment d'Espelette” wymagają umiejętności obserwacji oraz ręcznego wykonywania wielu czynności. Na przestrzeni wieków mężczyznom i kobietom udało się zachować odmianę i tradycyjne techniki uprawy, suszenia i przygotowywania, które pozwoliły na utrzymanie oryginalności produktu.

„Piment d'Espelette” zajmuje ważne miejsce w lokalnej gastronomii i kulturze: we Francji jest charakterystyczną przyprawą Kraju Basków. Dla przykładu wiele lokalnych wyrażeń wspomina o papryce, a święto papryki w Espelette jest ważnym momentem dla całego regionu, gdyż tego właśnie dnia 20 000 osób przybywa do miasteczka, aby zaopatrzyć się w „Piment d'Espelette” i go uhonorować.

Tak jak „Piment d'Espelette” pozwolił produkującym go kobietom na uzyskanie niezależności finansowej, tak dziś około sześćdziesięciu gospodarstw rolnych czerpie z niego ważną część swoich dochodów, a jego produkcja pozwala na zakładanie lub utrzymanie małych rodzinnych gospodarstw.

Działalność licznych przedsiębiorstw produkujących na tym obszarze wędliny lub wyroby garmaze-ryjne, a także właścicieli restauracji, ma związek z „Piment d'Espelette”.

Także na poziomie kraju francuscy kucharze są wierni „Piment d'Espelette”, który często decyduje o wyjątkowości ich przepisów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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

(*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Skarga CHAP(2012) 1860 – Potwierdzenie otrzymania i informacja o planowanym zamknięciu sprawy

(2013/C 57/08)

Komisja Europejska otrzymała i zarejestrowała pod numerem referencyjnym CHAP(2012) 1860 dużą liczbę skarg w odniesieniu do nowej polskiej Ustawy o gospodarowaniu nieruchomościami rolnymi Skarbu Państwa, która wprowadza ograniczenie wielkości gruntów rolnych dzierżawionych rolnikom oraz nakłada na dzierżawców obowiązek wykupu gospodarstw w określonym czasie.

Zważywszy na dużą liczbę otrzymanych skarg w tej sprawie i celem zapewnienia szybkiej odpowiedzi oraz poinformowania zainteresowanych stron, przy jak najbardziej efektywnym wykorzystaniu zasobów administracyjnych, Komisja Europejska publikuje niniejszą informację w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* oraz w Internecie pod adresem: http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm

Po zbadaniu skarg służby Komisji doszły do wniosku, że na obecnym etapie nie jest możliwe stwierdzenie naruszenia przepisów prawa UE w niniejszej sprawie.

W skargach podnoszony jest zarzut, że polskie ustawodawstwo jest sprzeczne z art. 15, 17 i 20 Karty praw podstawowych Unii Europejskiej oraz z art. 2 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 73/2009.

Jeżeli chodzi o domniemane naruszenie art. 2 lit. a) i b) rozporządzenia (WE) nr 73/2009, zawierającego definicje terminów „rolnik” i „gospodarstwo”, nie wydaje się, aby środki opisane w skardze były sprzeczne z wymienionym artykułem, ponieważ definicje te nie odnoszą się do rozmiaru użytków rolnych gospodarstw do celów otrzymywania płatności bezpośrednich. Rozporządzenie to nie reguluje stosunków umownych między dzierżawcami a właścicielami gruntów.

Jedynym wymogiem odnoszącym się do rozmiaru użytków rolnych gospodarstw do celów otrzymywania płatności bezpośrednich jest wymóg przewidziany w art. 124 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia, który stanowi, że:

„Minimalny rozmiar przypadającego na gospodarstwo obszaru kwalifikującego się, dla którego można ubiegać się o płatności, wynosi 0,3 ha. Którekolwiek z nowych państw członkowskich może jednak, na podstawie obiektywnych kryteriów i po zatwierdzeniu przez Komisję, ustalić minimalny rozmiar na poziomie wyższym, nieprzekraczającym 1 ha.”.

Zgodnie z art. 88 rozporządzenia (WE) nr 1121/2009 i załącznikiem VII do tego rozporządzenia Polska ustanowiła minimalne rozmiary przypadającego na gospodarstwo obszaru kwalifikującego się, dla którego można ubiegać się o płatności, na 1 ha. W związku z tym polscy rolnicy posiadający gospodarstwa o powierzchni co najmniej 1 ha są uprawnieni do otrzymywania płatności w ramach systemu jednolitej płatności obszarowej, a środki krajowe mające zastosowanie do rolników posiadających gospodarstwa ponad 300 ha, opisane w skardze, nie są sprzeczne z przepisami rozporządzeń (WE) nr 73/2009 i (WE) nr 1121/2009.

Niniejsza interpretacja nie ma wpływu na podjęcie jakiegokolwiek decyzji przez Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej, który jest jedynym właściwym organem wydającym prawnie wiążące orzeczenia w sprawie ważności i wykładni aktów przyjętych przez instytucje UE.

Jeżeli chodzi o domniemane naruszenie art. 15 Karty praw podstawowych UE, należy zwrócić uwagę na to, że Karta nie ma zastosowania we wszystkich sytuacjach domniemanego naruszenia praw podstawowych. Zgodnie z art. 51 ust. 1 postanowienia Karty mają zastosowanie do państw członkowskich wyłącznie w zakresie, w jakim stosują one prawo UE. Na podstawie przedstawionych informacji i w świetle powyższej analizy nie wydaje się, by sprawa, której dotyczy skarga, była związana ze stosowaniem przepisów prawa Unii Europejskiej.

Ponadto należy zauważyć, że w art. 6 ust. 1 Traktatu o Unii Europejskiej stwierdza się, że „[p]ostanowienia Karty w żaden sposób nie rozszerzają kompetencji Unii określonych w Traktatach”, zaś art. 345 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej określa, że traktaty nie przesądzają w niczym zasad prawa własności obowiązujących w państwach członkowskich. Ten ostatni przepis upoważnia państwa członkowskie do ustalania systemu prawa własności na ich terytoriach, w tym do ograniczenia praw dzierżawców do najmu lub kupna gruntów rolnych, a Komisja nie jest uprawniona do interweniowania w tej dziedzinie.

Biorąc pod uwagę powyższe aspekty, służby Komisji skierują do Komisji wnioski o zamknięcie niniejszej sprawy.

W przypadku gdy wnoszący skargę uważają, że posiadają nowe informacje mogące skutkować ponownym rozpatrzeniem omawianego wniosku o zamknięcie sprawy, są oni proszeni o przedstawienie tych informacji Komisji w terminie jednego miesiąca od dnia publikacji niniejszego ogłoszenia. W przypadku braku dalszych informacji Komisja może zamknąć niniejszą sprawę.

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

(2013/C 57/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾

„PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL”

NR WE: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso objęte nazwą pochodzenia „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” pochodzi od jagniąt w wieku poniżej 12 miesięcy, a jego właściwości są związane z wypasem zwierząt na słonych bagnach. Jagnięta te pochodzą od tryków następujących ras: „Suffolk”, „Roussin”, „Rouge de l'Ouest”, „Vendéen”, „Cotentin”, „Avranchin”, „Charollais” lub tryków pochodzących od owiec maciorek pochodzących z gospodarstw posiadających zezwolenie na prowadzenie gospodarstwa pasterskiego na słonych bagnach. Samice hodowlane pochodzą od owiec, których chów prowadzony jest w gospodarstwach pasterskich na słonych bagnach, a ich chów przebiega na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Tusze posiadają następujące właściwości:

- masa wynosi co najmniej 14 kg,
- profil tusz jest niezbyt zaokrąglony: „profil prostokątny i lekko wklęsły” i „średnio lub dobrze rozwinięte mięśnie” (U, R i O w skali klasyfikacji EUROP),
- klasa otluszczenia: „powleczone lub pokryte tłuszczem” (2 lub 3 w skali klasyfikacji EUROP),
- zarówno zewnętrzna, jak i wewnętrzna warstwa tłuszczu: zwarta, barwy od białej do kremowej, tłuszcz rozmieszczony równomiernie.

Mięso wprowadza się do obrotu schłodzone. Zabrania się wprowadzania do obrotu schłodzonego mięsa rozmrożonego.

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

—

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

Pasza jagniąt i owiec składa się głównie z roślinności występującej na słonych bagnach. Chów jagniąt składa się z następujących po sobie etapów, a mianowicie: okresu po urodzeniu, okresu wypasu na słonych bagnach i ewentualnie końcowego opasu.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- W czasie okresu po urodzeniu, który trwa co najmniej 45 dni od dnia urodzenia i nie dłużej niż 105 dni, pożywienie jagniąt składa się głównie z mleka matki i może być uzupełniane mlekiem w proszku, zielonką i paszą treściwą.
- W czasie okresu wypasu na słonych bagnach, który trwa co najmniej 70 dni, jagnięta przebywają w niezależnych określonych sektorach pastwiska, a kiedy słone bagna są zatapiane przez pływy morskie, zagania się je na działki położone dalej. Zwierzęta odżywiają się głównie (w okresie wypasu dopuszczalne jest podawanie wieczorem maksymalnie 400 g paszy treściwej/dziennie) lub wyłącznie trawą.
- Podczas nieobowiązkowego końcowego okresu opasania (jagniąt żywionych podczas okresu wypasu wyłącznie trawą), który trwa nie więcej niż 30 lub 40 dni w zależności od pory roku, jagniętom podaje się pożywienie złożone z zielonki i paszy treściwej i nie wypasa ich dłużej na słonych bagnach.

W każdym przypadku okres wypasu na słonych bagnach, do którego zalicza się dni, gdy słone bagno jest zatopione przez pływy morskie, stanowi co najmniej połowę okresu życia zwierzęcia.

Zielonka spożywana przez zwierzęta na różnych etapach chowu składa się z pochodzącej z obszaru geograficznego świeżej trawy prosto z pastwiska bądź trawy w postaci siana lub w postaci na wpół zwiędłej, z udziałem masy suchej przekraczającym 50 %, korzeni, bulw i warzyw.

Od dnia 1 czerwca 2013 r. zabrania się podawania kiszonki kukurydzianej.

W skład pasz treściwych podawanych owcom i jagniętom na różnych etapach chowu zwierząt wchodzi następujące składniki:

- ziarna następujących zbóż, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: jęczmień, kukurydza, pszenica, pszenżyto, owies,
- ziarna roślin oleistych, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: makuchy sojowe, słonecznikowe, rzepakowe i lniane, wyłoki sojowe,
- rośliny wysokobiałkowe: groch, łubin, bobik,
- bulwy i korzenie, otrzymane z nich produkty lub produkty uboczne: wysłodki buraczane,
- zielonka: lucerna, słoma,
- melasa: melasy z trzciny cukrowej,
- dodatki,
- minerały, witaminy.

Pasze pochodzą w 100 % z obszaru geograficznego, a pasze treściwe w 50 % z przedmiotowego obszaru.

W żywieniu owiec dozwolone są jedynie rośliny i uzupełniające mieszanki paszowe pochodzące z produktów innych niż transgeniczne. Żaden produkt pochodzenia zwierzęcego, z wyjątkiem produktów mlecznych, nie może wchodzić w skład pożywienia stosowanego w chowie zwierząt oznaczonych nazwą pochodzenia.

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

Narodziny zwierząt, chów i ubój.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Znaki identyfikacyjne i etykiety umieszcza się na tuszach mięsa objętego nazwą pochodzenia „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” po zakończeniu okresu chłodzenia; mają one formę oznakowania zawierającego wzmiankę „Prés-salés MSM”, wykonanego kolorowym tuszem niemożliwym do usunięcia, umieszczanego na podstawowych częściach tuszy, a mianowicie na łopacie, żeberkach i udźcu.

Aż do dystrybutora końcowego tusza i pochodzące z niej części mięsa z rozbioru opatrzone są etykietą, na której podane są co najmniej:

- nazwa pochodzenia,
- oznaczenie „AOP” (ChNP) lub wzmianka „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),

- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- nazwisko hodowcy,
- numer gospodarstwa,
- krajowy numer identyfikacyjny jagnięcia,
- data uboju,
- miejsce i numer uboju,
- wzmianka „le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des agneaux et de la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins au minimum” (czas dojrzewania nieodkostnionego mięsa między datą uboju jagniąt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi co najmniej 4 pełne dni).

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny, na którym jagnięta się rodzą, są hodowane i poddawane ubojowi, obejmuje następujące 42 kantony, z których 6 stanowi część obszaru departamentów la Manche i l'Ille et Vilaine:

W departamencie la Manche:

cały obszar gmin i kantonów: Avranches, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Bréhal, Bricquebec, Cherbourg-Octeville, Cherbourg-Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Granville, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Lessay, Montmartin-sur-Mer, Les Pieux, Pontorson, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Tourlaville, Valognes i Vesly.

Gminy kantonu la Haye-du-Puits oprócz gmin Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne i Vindefontaine.

W kantonie Saint-Sauveur-Lendelin: gminy Muneville-le-Bingard i La Ronde-Haye.

W departamencie Ille-et-Vilaine:

cały obszar gmin kantonów: Antrain, Dol-de-Bretagne, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Louvigné-du-Désert, Pleine-Fougère, Saint-Aubin-du-Cormier i Saint-Brice-en-Coglès.

W kantonie Cancale: gminy La Fresnaie, Hirel i Saint-Benoit-des-Ondes.

W kantonie Saint-Aubin d'Aubigné: gminy Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne i Vieux-Vy-sur-Couesnon.

W kantonach Vitré-est i Vitré-ouest, gminy Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé i Vitré.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny położony jest wokół zatoki bretońsko-normandzkiej i obejmuje nadbrzeżne części departamentów la Manche i l'Ille-et-Vilaine. Wyróżnia go wielkość strefy przybrzeżnej i silny wpływ morza i oceanu na jego klimat. Najważniejszy element tego obszaru geograficznego stanowią łąki, regularnie zalewane przez pływy morskie, zwane słonymi bagnami lub *herbus*, z których pochodzi większość pożywienia zwierząt. Te słone bagna zajmują górną część strefy międzyprzytłocowej. Powstały one lokalnie w głębi zatoki Mont-Saint-Michel oraz ujść rzek zachodniej części departamentu Cotentin, na obszarach, na których odkłada się drobny materiał osadowy, i które nie są narażone na działanie sztormów i silnych prądów morskich. Podłoże słonych bagien stanowi namuł, złożony z mułu i bardzo drobnego piasku, bogatego w wapń. Przestrzenie tych łąk są poprzecinane głębokimi kanałami, które dzielą się na mniejsze odnogi, tworząc bardzo gęstą sieć dzielącą słone bagna na mozaikę oddzielnych poletek i stanowiącą naturalną przeszkodę w przemieszczaniu się owiec.

Roślinność dostosowana do zasolonej gleby i zatapiania składa się z roślin zwanych słonolubnymi. Wiele spośród nich, jak np. mannica (*Puccinellia maritima*), świbka morska (*Triglochin maritima*) lub *Halimione portulacoides* – w szczególności przymarznęta, jest bardzo apetycznych, dzięki czemu stanowią podstawę pożywienia jagniąt objętych nazwą „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”.

Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Produkcja jagniąt w zatoce Mont-Saint-Michel jest udokumentowana od X wieku; zajmowali się nią mnisi, którzy posiadali prawo wypasu, tzw. *brebiage*. Z tego samego okresu pochodzi wzmianka o produkcji owiec w regionie niewielkich zatok Cotentin w karcie założycielskiej opactwa w Lessay, dotycząca darowizny dwóch owczarni na rzecz opactwa; nieco później, a mianowicie w 1181 r., dwie trzecie dziesięciny pobieranej przez to opactwo miało postać owczej wełny (Karta Henryka II Andegaweńskiego).

Do pierwszej połowy XX wieku, za wyjątkiem obszaru polderów Mont-Saint-Michel, gdzie pasterze wypasają na słonych bagnach stosunkowo liczne stada, barany prowadzi się w grupach liczących od 2 do 4 sztuk, związane razem. Do drugiej połowy XX wieku zaczęły powstawać bardziej wyspecjalizowane gospodarstwa, dysponujące owczarniami.

Aby sprostać warunkom fizycznym panującym w tym środowisku, hodowcy od zawsze wybierali reproduktorów z uwzględnieniem specyficznych cech, u samic poszukując doskonałych cech matecznych, selekcionując zwierzęta na podstawie ich zdolności do poruszania się na niestabilnym podłożu i biologicznego rytmu wzrostu zgodnego z okresem wegetacyjnym roślinności słonych bagien. Zarówno pochodzące ze stada samice, jak i kupowane na zewnątrz samce należą do ras dobrze przystosowanych do warunków życia na słonych bagnach; ich przyrost mięśni jest stosunkowo powolny.

Chów jagniąt na słonych bagnach rozpowszechnił się m.in. dzięki powstaniu owczarni i wykorzystywaniu łąk położonych na obszarach lądowych w pobliżu nadmorskich bagien. Są one niezbędne do zapewnienia zwierzętom schronienia podczas porodu oraz w czasie, gdy nadmorskie łąki są zatapiane przez fale pływowe.

Ze względu na duże rozbieżności tempa wzrostu osobników wchodzących w skład stada oraz kaprysy pogody hodowcy opracowali metody podawania suplementów diety dostosowane do warunków lokalnych. W przypadkach, gdy zagrody zwierząt są położone blisko brzegu morza, dodatkową paszę można podawać wieczorem, po wypasie. Natomiast w przypadkach, gdy są one oddalone, hodowcy nie mają innej możliwości niż stosowanie końcowego opasania przed ubojem. Stosowane produkty żywnościowe pochodzą w większości z obszaru geograficznego, niemniej część z nich – w szczególności związki azotowe – może pochodzić spoza obszaru.

Dzięki utrzymywaniu na szczeblu lokalnym relacjom między hodowcami, rzeźnikami i dokonującymi uboju w ten szczególny chów zaangażowana jest stała grupa pobliskich rzeźni, które nadal stosują tradycyjne sposoby uboju i kultywują związane z nim umiejętności. Szczególne umiejętności w zakresie uboju dotyczą zwłaszcza faktu, że krótki czas między przywozem do rzeźni a samym ubojem zwierzęta spędzają w komfortowych warunkach, a także faktu, że uboju, rozbioru i patroszenia dokonuje się ze szczególną starannością, co umożliwia zachowanie tłuszczu na powierzchni oraz zapobiega jakimkolwiek zabrudzeniu tuszy. Warunki chłodzenia i dojrzewania również są ściśle określone. Po zakończeniu tych etapów oceniana jest zgodność tusz ze specyfikacją nazwy pochodzenia, w szczególności na podstawie jakości tłuszczu i wyglądu tusz.

5.2. Specyfika produktu:

Tusze cechują się równomiernie rozmieszczonym, zbitym i białym tłuszczem. Są powleczone lub pokryte tłuszczem, ich profil jest niezbyt zaokrąglony, a udźce stosunkowo wydłużone. Mięso wyróżnia się barwą intensywną i różową, długimi włóknami oraz obecnością tłuszczu wewnątrz mięśni. Po ugotowaniu przy przeżuwananiu mięso przez długi czas zachowuje znaczną soczystość, a jego intensywny smak i aromat długo utrzymują się w ustach, przy czym nie ma ono posmaku tłuszczu z wełny.

Specyfika tego mięsa jest uznana od dawna, o czym świadczy wypowiedź Pierre'a Thomasa du Fosse, uczonego i pisarza z Rouen, który gościł w Pontorson latem 1691 r.: „Nadmorska trawa jest niczym macierzanka – daje baraniej tak doskonały smak, że nie dorównują jej nawet kuropatwy i bażanty.”.

Tę odwieczną renomę potwierdził niedawno wyrok sądu apelacyjnego w Caen z dnia 24 stycznia 1986 r., w którym zapisano, że owce wypasane okresowo na łąkach okresowo zalewanych falami morza nazywa się tradycyjnie owcami ze słonych bagien oraz że wyjątkowa jakość mięsa wypasanych w ten sposób zwierząt jest powszechnie uznana.

- 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 między właściwościami mięsa „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” a obszarem jego produkcji wynika ze spożywania przez zwierzęta szczególnej roślinności słonych bagien oraz faktu, że aby zapewnić sobie pożywienie, owce są zmuszone do znacznej aktywności fizycznej. Znaczenie aktywności fizycznej dla związku z obszarem produkcji jest wyjątkowo duże na słonych bagnach zatoki Mont-Saint-Michel, gdzie zwierzęta mogą przemierzać duże odległości, jest ono jednak ważne również w okolicach małych zatok Cotentin, nawet jeśli tamtejsze łąki są mniej rozległe. Wartość odżywcza roślinności słonych bagien jest stosunkowo niewielka, a trawa, którą żywią się owce, jest rzadka, więc aby zdobyć odpowiednią ilość pożywienia, zwierzęta muszą dużo się przemieszczać. W związku z tym ich tusze są niezbyt zaokrąglone, a barwa mięsa intensywna.

Opisane właściwości mięsa wzmacniają dodatkowo inne warunki panujące w tym środowisku: niestabilne podłoże poprzecinane siecią głębokich kanałów i narażenie na niesprzyjające warunki pogodowe. Ze względu na ostry klimat często nie można wypasać na słonych bagnach zbyt młodych zwierząt, później natomiast muszą one przebywać na ich terenie wystarczająco długo, aby ich mięso nabrało właściwości związanych ze szczególnym pożywieniem.

W wyniku opisanych warunków chowu zwierząt, oprócz niezbyt zaokrąglonych kształtów, charakteryzują się one zbitym i niezbyt obfitym tłuszczem oraz szczególnym smakiem, pozbawionym posmaku tłuszczu z wełny.

Właściwości te są zachowane dzięki ubojowi zwierząt w pobliżu miejsca chowu. Bliskie położenie oznacza ograniczony czas transportu, co pozwala na zminimalizowanie związanego z nim stresu, który mógłby niekorzystnie wpływać na mięso, a tym samym umożliwia zachowanie cech organoleptycznych osiągniętych w hodowlach. Omawiany sposób chowu pozwolił ponadto rozwinąć i zachować w rzeźniach na przedmiotowym obszarze geograficznym szczególne umiejętności związane z przestrzeganiem zasad dotyczących jakości przedmiotowego surowca, takie jak zachowywanie tłuszczu powierzchniowego oraz zakaz mycia, ułatwiające prowadzenie kontroli zgodności tusz ze specyfikacją.

Doskonałe walory smakowe „Prés-salés du Mont-Saint-Michel”, uznane przez smakoszy, sprawiły, że od ponad wieku to popularne mięso osiąga ceny sprzedaży o od 50 % do 100 % wyższe od zwykłej jagnięciny.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾)

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

⁽²⁾ Porównaj: przypis 1.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 57/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„LIETUVIŠKAS VARŠKĒS SŪRIS”

NR WE: LT-PGI-0005-0853-28.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Lietuviškas varškės sūris”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Litwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Lietuviškas varškės sūris” jest serem twarogowym niedojrzewającym i ma formę graniastopuła trójkątnego o zaokrąglonych narożnikach z odciskiem węzła worka serowarskiego na jego grubszym końcu. Może być on spożywany jako ser świeży, wędzony, pieczony lub suszony. Ser produkowany jest w tradycyjny sposób, w którym mleko jest ścinane wyłącznie dzięki wykorzystaniu kultur startorowych bakterii kwasu mlekowego, bez wykorzystania środków fermentujących. Charakterystyczny kształt sera uzyskiwany jest poprzez ręczne umieszczanie sera w tradycyjnych trójkątnych workach serowarskich, które są ściśle zawiązywane na szerszym końcu, i odciskanie. Do sera nie mogą być dodawane zioła ani sól. Wielkość serów zależy od ich planowanego wykorzystania i może wynosić od kilkuset gramów do ponad 5 kg. Sery produkowane są bez jakichkolwiek dodatków, aromatów lub barwników.

Opis

Kolor: sery świeże i suszone mają kolor biały do żółtawego. Sery pieczone mają kolor żółtawy do brązowego, ich powierzchnia zewnętrzna może być pokryta przyprawami lub ziołami, a w przekroju mają kolor biały do żółtawego. Zewnętrzna powierzchnia serów wędzonych ma kolor ciemnożółty do brązowego, a w przekroju mają one kolor biały do żółtego.

Konsystencja: świeży ser jest miękki, jednorodny, dość zwarty i może się kruszyć przy krojeniu, natomiast ser pieczony jest jednorodny, zwarty i mało elastyczny, a ser wędzony jest jednorodny, zwarty i kruchy. Ser suszony ma jednorodną konsystencję, jest twardy, trudno się kroi, a po przełamaniu kruszy się. Jeśli ser zawiera przyprawy, mogą one być rozmieszczone nierównomiernie.

Aromat i smak: charakterystyczny dla kwasu mlekowego ze smakowymi i aromatycznymi nutami użytych przypraw (kminek, sól itp.). Wędzony ser charakteryzuje również wyczuwalny dymny smak i aromat.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

- w zależności od składu „Lietuviškas varškės sūris” może zawierać 7–25 % tłuszczu w masie lub, w przypadku sera o niskiej zawartości tłuszczu, do 0,5 % tłuszczu,
- zawartość suchej masy zależy od zawartości tłuszczu w serze i od jego dalszego przetwarzania. Musi ona stanowić co najmniej 31 % w serach świeżych, pieczonych i wędzonych, i co najmniej 67 % w serze suszonym,
- pH czynnej kwasowości wynosi co najmniej 4,3 %.

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

- Mleko krowie,
- mezofilne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego,
- sól,
- tradycyjne zioła rosnące na Litwie (kminek, czosnek, mięta itp.).

Surowce służące do wyrobu „Lietuviškas varškės sūris” mogą pochodzić także spoza określonego obszaru geograficznego.

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

Nie istnieją szczególne wymogi dotyczące jakości paszy ani ograniczenia w zakresie jej pochodzenia.

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

Etapy wytwarzania „Lietuviškas varškės sūris” są następujące:

- standaryzacja, pasteryzacja, chłodzenie i fermentacja mleka,
- oddzielenie serwatki,
- odsączanie twarogu,
- formowanie i odciskanie sera: masa twarogowa jest ręcznie umieszczana w małych trójkątnych workach serowarskich wykonanych z cienkiego luźno tkanego płótna. Woreczki są ściśle zawiązywane, przy czym węzeł znajduje się przy szerszym końcu, odciskane w prasie lub dociskane, aż do osiągnięcia odpowiedniej wilgotności,
- przetwarzanie sera: uformowany ser jest schładzany do temperatury 6–12 °C i wyjmowany z worka. Jeżeli wytwarzany jest ser wędzony, pieczony lub suszony, po schłodzeniu poddaje się go wędzeniu, pieczeniu lub suszeniu. Jeżeli wytwarzany jest ser pieczony z przyprawami, ser obtacza się w mieszance przypraw i soli i przed upieczeniem pozostawia na co najmniej 12 godzin w pomieszczeniu, w którym panuje temperatura 10–12 °C.

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

„Lietuviškas varškės sūris” pakowany jest w zakładzie produkcji, ponieważ ma on kruchą konsystencję, zwłaszcza w przypadku sera świeżego, i trudno się kroi, a przewożenie w celu pakowania naruszyłoby jego wygląd i jakość. Okres przydatności sera do spożycia jest krótki i istnieje ryzyko skażenia bakteriynego.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Producenci „Lietuviškas varškės sūris” zgodnie z opublikowaną specyfikacją produktu mogą używać nazwy „Lietuviškas varškės sūris” na etykietach, w celach reklamowych i marketingowych.

Etykieta musi zawierać:

- nazwę producenta,

— zawartość tłuszczu wyrażoną jako wartość procentowa tłuszczu w masie lub wyrażenie „liesas” (niskotłuszczowy),

— napis „chronione oznaczenie geograficzne” lub symbol UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek, obejmuje całe terytorium Republiki Litewskiej. „Lietuviškas varškės sūris” był i nadal jest wytwarzany w tradycyjny sposób na wskazanym obszarze, a w sąsiednich regionach, tego rodzaju ser produkowany jest wyłącznie w litewskich enklawach na terytorium Białorusi. Pojawienie się tego charakterystycznego wyrobu, który od dawna produkowany jest wyłącznie na Litwie i jest znany na całym jej obszarze, związane jest z położeniem geograficznym Litwy i stylem życia jej mieszkańców.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Litwa jest małym państwem o powierzchni jedynie 65 300 km², co odpowiada powierzchni jednego regionu w niektórych państwach członkowskich. Ponieważ konsumpcja tego sera ma na Litwie długą tradycję, jest on znany pod nazwą „Lietuviškas varškės sūris”.

Produkcja rolna na własne potrzeby była dominującym źródłem utrzymania na Litwie (zjawisko industrializacji pojawiło się późno), co oznacza, że podstawą żywienia mieszkańców wsi były, i są nadal, produkty zbożowe i mleczne.

Twaróg był wytwarzany na Litwie już w średniowieczu i jest wymieniony w źródłach pisanych: w pochodzących z XVI w. inwentarzach posiadłości ziemskich. Po ugotowaniu jedzenia w piecu chlebowym, gdy jego temperatura obniżyła się, w piecu umieszczano garnek z kwaśnym mlekiem, który pozostawiano aż do pojawienia się na powierzchni mleka gąbczastej warstwy żółtawych protein. Garnek wyjmowano z pieca i wlewano jego zawartość do trójkątnego worka serowarskiego, który zawieszano do odsączenia. Odsączony twaróg odciskano w specjalnej prasie lub umieszczano na twardej powierzchni (stole, ławie lub innej poziomej powierzchni), przykryty deską obciążoną kamieniem. Jesienią i wiosną, gdy powietrze było wilgotne, powierzchnia twarogu często pokrywała się bakteryjną mazią lub pleśnią, był on zatem konserwowany przez podpiekanie w niezbyt gorącym piecu lub przez wędzenie. Twaróg przeznaczony do dłuższego przechowywania był suszony.

5.2. Specyfika produktu:

Dzięki swoim charakterystycznym cechom i równocześnie prostemu procesowi produkcji niewymagającemu stosowania podpuszczki ani dojrzewania, a jedynie fermentacji mleka i odciskania twarogu, który po uformowaniu mógł być solony, a następnie suszony, wędzony lub pieczony, „Lietuviškas varškės sūris” umożliwił ludziom żyjącym z gospodarstw rolnych gromadzenie zapasów na zimę, kiedy to krowy zwykle przestawały dawać mleko.

Tradycyjna, bardzo pracochłonna metoda produkcji nie zmieniła się do dziś i ona właśnie stanowi o wyjątkowości „Lietuviškas varškės sūris”. Podstawowym surowcem używanym do produkcji jest pasteryzowane mleko krowie oraz mezofilne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego, które nadają mu charakterystyczny smak kwasu mlekowego. Tradycyjne trójkątne worki serowarskie wykonane z cienkiego, luźno tkanego płótna są ręcznie wypełniane masą serową, a ich szerszy koniec jest zawiązywany na węzeł, nadając serowi jego charakterystyczny kształt trójkątnego graniastosłupa o zaokrąglonych narożnikach. Na powierzchni sera odcisnięty jest rysunek tkaniny wraz z bruzdami w miejscu, w którym była ona zawiązana na węzeł. O formie worka serowarskiego decyduje także fakt, że świeży „Lietuviškas varškės sūris” jest kruchy i łatwiej jest wyjąć go w stanie nienaruszonym z trójkątnego worka na ser niż z worka o jakimkolwiek innym kształcie. „Lietuviškas varškės sūris” jest integralną częścią litewskiego dziedzictwa kulinarnego i narodowego oraz elementem wizerunku kraju.

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):

Związek pomiędzy „Lietuviškas varškės sūris” a obszarem geograficznym opiera się na renomie sera, którą dokumentują źródła literackie i książki kucharskie oraz na jego obecności w życiu codziennym, przy okazji świąt i reprezentowania Litwy.

Opisując w 1690 r. litewską żywność i napoje, Theodor Lepner, pracujący na Litwie protestancki pastor, w swojej książce *Der Preusche Littauer* (Pruska Litwa) zawarł następujący opis „Lietuviškas varškės sūris”: „Wyrabiają oni swój ser w następujący sposób: umieszczają dobrze posolony twaróg w tkaninie, zawijają go, aby odsączyć serwatkę i wieszają twaróg w spichrzu, aby się odsączył. Następnie jedzą ser, po pokrojeniu go na kawałki i podaniu gościom. Gustują w nim tak, jakby był najlepszym serem holenderskim.”. Około 300 lat później Vilius Purnas zawarł poniższy opis w swojej książce *Nuo mamutų iki cepelinų* (Od mamutów do knedli) (1999): „Lietuviškas varškės sūris» był produkowany i spożywany na całej Litwie (nie tylko w jednym regionie), wzbudzając apetyt u naszych sąsiadów, którzy prosili nas o przepis. Sprzedawany dziś »Lietuviškas varškės sūris« – z kminkiem, świeży lub suszony – niewiele zmienił się od tego czasu.”.

Pierwsza książka kucharska w języku litewskim, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (Litewska pani domu, czyli jak najlepiej spożywać dary Boga), opublikowana w Tyłży w 1893 r., oraz *Šeimininkėms vadovėlis* (Podręcznik pani domu), opublikowany w Sejnach w 1911 r., zawierały przepisy na „Lietuviškas varškės sūris”. „Lietuviškas varškės sūris” opisano także w specjalistycznej literaturze przemysłu mleczarskiego, np. w *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (Zestaw wskazówek i zaleceń dotyczących najważniejszych zagadnień w produkcji wyrobów mlecznych) opublikowanym w 1947 r. przez Pienocentras (Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich) oraz w książce *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Sprzedaż i konsumpcja wyrobów mlecznych) opublikowanej w Wilnie w 1958 r. Przemysłową produkcję tego rodzaju sera, znanego jako „ser litewski”, rozpoczęto pod koniec XIX w. W mleczarniach zmechanizowano proces produkcji sera, ale twaróg jest nadal umieszczany w workach serowarskich, które są ręcznie zawiązywane, jak robiono to od wieków. Do dziś do domowej produkcji sera używane są prasy wyprodukowane według starych wzorów.

Na Litwie „Lietuviškas varškės sūris” nadal stanowi integralny element różnych świąt, chrzcin, wesel i innych rodzinnych obchodów i jest wręczany jako upominek. Jest także niezbędnym elementem codziennego życia. Do litewskich zwyczajów należy spożywanie samego świeżego sera z dżemem lub miodem bądź też w kanapkach oraz spożywanie pieczonego lub wędzonego „Lietuviškas varškės sūris” jako dodatku do piwa lub kwasu chlebowego lub zabieranie suszonego sera jako przekąski na wycieczce lub w podróży. Do tradycji należy wytwarzanie dużego „Lietuviškas varškės sūris” na wyjątkowe okazje. Na festiwal piosenki w 2007 r. mleczarnia w Ukmergė przygotowała ser ważący aż 99 kg. Największy wędzony „Lietuviškas varškės sūris”, ważący 12 kg, wyprodukowano na dzień świętego Jana w 2009 r. w Biržai. Do produkcji użyto 105 litrów mleka i wędzono go w specjalnym piecu przez dwa dni. Główna druhna przynosi duży, wyśmienity, świeży „Lietuviškas varškės sūris” na ślub, aby ozdabiał on stół i był symbolem intymności i trwałości związku młodej pary, a panna młoda daje suszony „Lietuviškas varškės sūris” muzykom o poranku drugiego dnia wesela, aby nie usnęli.

Od 2006 r. w muzeum w posiadłości Rokiškis prowadzony jest program edukacyjny „Sūrio kelias” (Szlak sera). Co roku około 6 000 zwiedzających poznaje tradycyjne metody produkcji „Lietuviškas varškės sūris”, ogląda zabytkowe narzędzia i degustuje różne gatunki sera. „Lietuviškas varškės sūris” cieszył się popularnością wśród odwiedzających „Green Week 2009” – międzynarodową wystawę, która miała miejsce w Berlinie.

Doświadczenie wytwórców sera, ich wiedza i umiejętności rozwijane przez wieki pozwoliły na dostosowanie procesu produkcji do współczesnych warunków, zachowanie charakterystycznej formy produktu i zagwarantowanie jego jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.zum.lt/index.php?-1085950496>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych
(2013/C 57/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„PECORINO DI PICINISCO”

NR WE: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Pecorino di Picinisco”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Pecorino di Picinisco” jest serem o kształcie cylindrycznym, o płaskich bokach, wytwarzanym z surowego mleka i surowej masy.

„Pecorino di Picinisco” ChNP, wprowadzany do obrotu z oznaczeniem „Scamosciato” i „Stagionato”, posiada następujące właściwości:

— Scamosciato: dojrzewanie: od 30 do 60 dni; średnica: od 12 cm do 25 cm; wysokość: od 7 cm do 12 cm; wielkość: od 0,7 kg do 2,5 kg; skórka: cienka, chropowata, barwa przechodząca w jasno-słomkową; masa serowa: struktura zwarta z niewielkimi otworami; barwa biała przechodząca w słomkowożółtą; wilgotność: poniżej 45 %; zawartość tłuszczu w suchej masie: poniżej 55 %; smak: łagodny, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska, pozbawiony zapachu obory,

— Stagionato: dojrzewanie: powyżej 90 dni; średnica: od 12 cm do 25 cm; wysokość: od 7 cm do 12 cm; wielkość: od 0,5 kg do 2 kg; skórka: cienka, chropowata, w kolorze zbliżonym do jasno-słomkowego; masa serowa: struktura zwarta z niewielkimi otworami; barwa jasnosłomkowa; wilgotność: poniżej 35 %; zawartość tłuszczu w suchej masie: poniżej 55 %; smak: intensywny, pełny, przechodzący w pikantny w miarę dojrzewania, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska. Pozbawiony zapachu obory,

— okres produkcji: cały rok.

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

Mleko wykorzystywane w produkcji „Pecorino di Picinisco” pochodzi wyłącznie od zwierząt ras typowych dla obszaru produkcji: Sopravissana, Comisana, Massese lub krzyżówki co najmniej jednej z tych ras. Dopuszcza się stosowanie mleka koziego, pod warunkiem że pochodzi ono od stad lokalnych

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Capra grigia ciociara, Capra bianca Monticellana i ich krzyżówek, w proporcji maksymalnie 25 %. Stosowanie mleka koziego wyżej wymienionych ras jest od dawna praktykowane, gdyż tradycja nakazywała, aby w stadzie znajdowało się także kilka kóz. Do produkcji „Pecorino di Picinisco” ChNP może być wykorzystywane wyłącznie surowe mleko pełne, pochodzące z jednego bądź kilku udojów.

Pozostałe surowce wykorzystywane w produkcji tego sera również spełniają wymóg poszanowania tradycji lokalnej: koagulacja mleka odbywa się przy użyciu podpuszczki w paście, koziej lub jagnięcej, pochodzącej od zwierząt karmiących hodowanych w obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4.

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

Krowy i owce karmione są paszą pochodzącą w 70 % z obszaru produkcji.

Jest to głównie wypas na naturalnych pastwiskach oraz świeża pasza otrzymywana w obszarze produkcji.

Okres wypasu trwa co najmniej przez 8 miesięcy w roku.

Przez cały rok zezwala się na uzupełnianie paszy materiałami paszowymi takimi jak: zboża, rośliny wysokobiałkowe, produkty uboczne przemysłu młynarskiego i olejowego, podawane oddzielnie lub dodawane do paszy w gospodarstwie, w proporcji nieprzekraczającej 30 % indywidualnej dawki dziennej.

Zezwala się również na stosowanie siana traw, roślin strączkowych z naturalnych pastwisk, które stanowią zasadniczą część paszy w okresie jesienno-zimowym, podczas gdy w okresie wiosenno-letnim nie mogą one przekraczać 15 % indywidualnej dawki dziennej.

Stosowanie sianokiszzonek i kiszzonek jest dozwolone, z wyłączeniem zwierząt karmiących.

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

Cały proces produkcji (chów zwierząt i produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniach sera w całości lub porcjowanego obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu UE oraz zapisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące informacje:

— nazwę „Pecorino di Picinisco” wraz z określeniem „Denominazione Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrótem D.O.P. (ChNP),

— logo produktu,

— oznaczenie rodzaju sera: „Scamosciato” lub „Stagionato”,

— nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji sera „Pecorino di Picinisco” to cała dolina Comino w prowincji Frosinone.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji sera „Pecorino di Picinisco” ChNP, szczególnie nadający się do pasterstwa i produkcji serów z mleka krowiego i koziego, leży w dolinie Comino (61 535 ha), w południowej części Lacjum w prowincji Frosinone, kilka kilometrów na północ od Cassino i na wschód od Sora, w zachodniej części łańcucha górskiego Meta – Mainarde.

Obszar ten składa się z 20 gmin i zajmuje teren 61 535 ha, którego część znajduje się w parku narodowym Abruzzi, Lacjum i Molise. Charakteryzuje się obecnością skał wapiennych o dużym znaczeniu dla środowiska naturalnego, znaczną powierzchnią zajmowaną przez pastwiska, które są pierwszym źródłem paszy dla krów i kóz hodowanych na tym obszarze.

Panuje tam klimat umiarkowany: średnia temperatura roczna waha się od 14 °C w dolinie do 5 °C na zboczach górskich. Poziom opadów atmosferycznych jest zdecydowanie wysoki: średnie wartości roczne wahają się od 1 460 mm w stacjach meteorologicznych w Atina (520 m n.p.m.) i Picinisco (740 m n.p.m.) do ponad 1 600 mm na szczytach gór.

Cieki wodne w obszarze są dopływami rzeki Liri i stanowią wobec tego część tego dorzecza. Od północy na południe rozróżnia się cztery odrębne dorzecza: nizina Sora wraz ze strumieniem Lacerno i rzeką Fiberno, dolina Comino z rzeką Melfa i jej dopływami, nizina Cassino z rzeką Rapido oraz cieki wodne Rio Chiaro i Rava, które mimo iż dotyczą tylko nieznacznej części terytorium, są dopływami rzeki Volturno. Powierzchnia zajmowana przez rzeki na tym obszarze nie wynosi nawet 100 ha. Brak letnich upałów, potwierdzający umiarkowany charakter klimatu i odróżniający go od klimatu śródziemnomorskiego, pozwala wykorzystywać pastwiska naturalne tego obszaru jako główne źródło paszy dla krów i kóz. Łąki te są bogate w gatunki występujące tu naturalnie, takie jak trawa *Bromus erectus*, kłosownica pierzasta (*Brachypodium pinnatum*), sesleria (*Sesleria tenuifolia*), turzyce (np. *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*), rośliny strączkowe (*Anthyllis montana*, *Anthyllis vulneraria* e *la Vicia hybrida*), paprocie (*Polypodium cambricum*, *Asplenium onopteris*, *Asplenium fissum*, *Dryopteris pallida* ssp.), rogownica trójszyjkowa (*Cerastium cerastioides*), firletka poszarpana (*Lychnis flos-cuculi*), rozchodniki (*Sedum cepaea*), skrytek polny (*Aphanes arvensis*), nieszpułka jadalna (*Mespilus germanica*), astrancja (*Astrantia tenorei*), żebrzyca górską (*Seseli montanum*), Grafia golaka, aminek (*Ammi visnaga*), aster alpejski (*Aster alpinus*), mniszki (*Taraxacum glaciale*), *Reichardia picroides*, sit ścieśniony (*Juncus compressus*), jałowce (*Juniperus nana*).

Takie warunki pogodowe dotyczące temperatury i opadów umożliwiają jednoczesny rozwój odmian traw górskich typowych dla pastwisk i łąk.

W tym środowisku geograficznym istnieje element historyczno-kulturowy związany z lokalną sytuacją społeczną oraz posiadający ogromne znaczenie dla cech charakterystycznych produktu. Jest to tradycyjny przepęd okresowy zwierząt. Praktyka ta pozwala zwierzętom korzystać z lokalnych łąk górskich oraz unikać letnich upałów i stresu środowiskowego i żywieniowego, na które mogłyby być narażone w lecie w dolinie.

Znaczenie czynnika ludzkiego w produkcji sera polega głównie na umiejętnościach serowarów realizowanych podczas różnych etapów produkcji. Produkcja „Pecorino di Picinisco” wymaga szczególnych umiejętności serowarów w trakcie przetwarzania mleka. Metoda produkcji wymaga bowiem, aby surowe mleko ścięło się bez udziału ewentualnych kultur starterowych oraz przy zachowaniu temperatury koagulacji podczas procesu krojenia skrzepu.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Pecorino di Picinisco” charakteryzuje się łagodnym smakiem zyskującym stopniowo na intensywności i pełności, aż do pikantności na etapie zaawansowanego dojrzewania, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska, ale bez zapachu obory. Masa serowa jest zwarta, o barwie słomkowożółtej.

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):

Ser „Pecorino di Picinisco” jest rezultatem połączenia szczególnych elementów związanych z obszarem pochodzenia, warunkami glebowo-klimatycznymi, umiejętnościami pasterzy i serowarów, jak również zdolnością przekazywania tradycji i ochrony krajobrazu.

Umiarkowany klimat oraz tradycyjna praktyka przepędu zwierząt stosowana przez pasterzy stanowią elementy, które wraz z upływem czasu umożliwiły wykorzystywanie pastwisk i skonsolidowanie praktyki chowu owiec i kóz opierającej się na wysokiej jakości paszy składającej się głównie z odmian

obecnych naturalnie na pastwiskach. Dzięki długiej obecności zwierząt na pastwiskach mleko jest bogatsze w składniki takie jak karotenoidy, terpeny i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które w znaczący sposób przyczyniają się do nadania masie serowej słomkowożółtego koloru, a serowi „Pecorino di Picinisco” – silnego aromatu roślinnego.

Inne istotne elementy w produkcji „Pecorino di Picinisco” to również pewne aspekty techniki produkcyjnej, jak używanie mleka surowego, brak kultur starterowych oraz stosowanie podpuszczki jagnięcej lub koziej w masie serowej, oraz oczywiście umiejętności serowarów.

Używanie surowego mleka pozwala na zachowanie części składników aromatycznych i mikrobiologicznych przekazywanych w mleku karmiących zwierząt, które żywiły się roślinami naturalnie obecnymi na pastwiskach w tym obszarze.

Umiejętności serowarów związane z przetwarzaniem surowego mleka, brak kultur starterowych oraz prawidłowe utrzymanie temperatury koagulacji mleka podczas etapu krojenia skrzepu pozwalają na zachowanie szczególnej mikroflory mleka, dzięki której może wyrazić się całe bogactwo smakowe typowe dla tego sera.

Utrzymanie temperatury koagulacji mleka podczas etapu krojenia skrzepu pozwala nie tylko zachować składnik aromatyczny sera, ale również unikać znacznego wycieku serwatki, a co za tym idzie utrzymuje wilgotność masy serowej, która w końcowym etapie dojrzewania osiąga jędrną i zwartą konsystencję.

Użycie tradycyjnej podpuszczki koziej lub jagnięcej w paście, pochodzącej od zwierząt hodowanych w obszarze produkcji, żywionych wyłącznie mlekiem matki i poddanych ubojowi po okresie karmienia przez matkę, wzmacnia jeszcze bardziej element aromatyczny i makrobiologiczny uzyskany dzięki środowisku, w którym odbywa się hodowla i przetworzenie. Ten typ podpuszczki różni się bowiem znacznie od podpuszczki cielęcej w płynie lub w proszku, głównie dzięki zawartości enzymów lipolitycznych, które praktycznie nie istnieją w innych rodzajach podpuszczki.

Wszystkie te elementy związane ze środowiskiem naturalnym i tradycyjną metodą produkcji powodują, że ser „Pecorino di Picinisco” różni się znacznie od innych serów z mleka owczego i koziego produkowanych lokalnie lub w regionie.

Historyczny aspekt sera „Pecorino di Picinisco” potwierdzają liczne odnalezione zapisy (Castrucci z XVII w., la Statistica Murattiana z 1811 r.), jak również wiele dokumentów zachowanych w archiwach gminy Picinisco: faktury handlowe, koncesje na sprzedaż detaliczną lub hurtową, dowody opłacenia podatków. Duża liczba owiec i kóz w gminach należących do obszaru produkcji, w szczególności w Picinisco, wykazana podczas spisów w latach 1875–2000, potwierdza związek tego obszaru z pasterstwem i co za tym idzie z produkcją serów. Można zatem stwierdzić, że gmina Picinisco i sąsiadujące z nią miejscowości Fontitune i Valleporcina były strażniczkami tradycji pasterstwa i produkcji sera Pecorino, który słusznie nosi do dzisiaj jej nazwę.

Ser „Pecorino di Picinisco” odgrywa ogromną rolę w lokalnej gastronomii, wchodząc w skład wielu tradycyjnych przepisów kulinarnych z tego obszaru.

Na obszarze produkcji sera „Pecorino di Picinisco” odbywa się wiele świąt o charakterze religijnym, festynów i imprez ludowych związanych z chowem zwierząt i wytwarzaniem sera. Są to na przykład: coroczny festiwal pasterstwa w Picinisco, święto gór, festiwal historyczny, święto owiec lub też festyn wina *abbuoto* i sera *pecorino*. Podczas takich imprez ser „Pecorino di Picinisco” pełni rolę symbolu całego terytorium.

Produkt ten jest dziś do tego stopnia powszechnie znany i ceniony przez konsumentów lokalnych i regionalnych, że był nagradzany i wyróżniany z powodu swej niezaprzeczalnej jakości i tradycyjnych właściwości. Można tu zacytować nagrodę San Giorgio Bianco – dla sera roku 2012, przyznaną delegacji reprezentującej Rzym i Lacjum przez członków akademii S. Giorgio; uczestnictwo

w konkursie „Alma Caseus per la sezione formaggi” (konkurs organizowany przez szkołę gastronomii włoskiej w kategorii „sery”) w Parmie oraz na targach gastronomii w Turynie. „Pecorino di Picinisco” jest również obecny w wielu audycjach telewizyjnych poświęconych gotowaniu, nadawanych na włoskich kanałach publicznych i prywatnych, specjalizujących się w enologii i gastronomii.

Nazwa „Pecorino di Picinisco” uzyskała z czasem własną tożsamość, o czym świadczą faktury, etykiety, materiały reklamowe i publikacje.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Pecorino di Picinisco” ChNP w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 283 w dniu 3 grudnia 2010 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>), po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

CENY PRENUMERATY w 2013 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	1 300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 420 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	910 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

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwi 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>

