

Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej

C 312



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 65

17 sierpnia 2022

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 312/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 312/04	Kursy walutowe euro — 16 sierpnia 2022 r.	4
---------------	--	---

V *Ogłoszenia*

INNE AKTY

Komisja Europejska

2022/C 312/05	Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012	5
---------------	--	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

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

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2022/C 312/01)

W dniu 10 sierpnia 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32022M10835. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2022/C 312/02)

W dniu 8 sierpnia 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32022M10718. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2022/C 312/03)

W dniu 11 sierpnia 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32022M10836. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

16 sierpnia 2022 r.

(2022/C 312/04)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0131	CAD	Dolar kanadyjski	1,3076
JPY	Jen	136,11	HKD	Dolar Hongkongu	7,9449
DKK	Korona duńska	7,4368	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6012
GBP	Funt szterling	0,84218	SGD	Dolar singapurski	1,3980
SEK	Korona szwedzka	10,5365	KRW	Won	1 329,66
CHF	Frank szwajcarski	0,9625	ZAR	Rand	16,6556
ISK	Korona islandzka	140,30	CNY	Yuan renminbi	6,8767
NOK	Korona norweska	9,8428	HRK	Kuna chorwacka	7,5100
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	14 968,68
CZK	Korona czeska	24,540	MYR	Ringgit malezyjski	4,5245
HUF	Forint węgierski	406,20	PHP	Peso filipińskie	56,602
PLN	Złoty polski	4,7043	RUB	Rubel rosyjski	
RON	Lej rumuński	4,8820	THB	Bat tajlandzki	35,930
TRY	Lir turecki	18,1994	BRL	Real	5,1835
AUD	Dolar australijski	1,4463	MXN	Peso meksykańskie	20,1595
			INR	Rupia indyjska	80,3745

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

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 312/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RIGOTTE DE CONDRIEU”

Nr UE: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Rigotte de Condrieu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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

Klasa 1.3 Sery

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

„Rigotte de Condrieu” jest małym serem produkowanym z surowego, pełnego, nieznormalizowanego mleka koziego. Uzyskuje się go ze skrzepu otrzymanego w wyniku koagulacji kwasowej. Jest to ser miękki, nieprasowany.

Po minimalnym okresie dojrzewania (8 dni od dnia wyjęcia z formy) ma on kształt krążka o średnicy 4,2–5 cm i wysokości 1,9–2,4 cm. Jego masa podczas przedłużonego dojrzewania nie może być mniejsza niż 30 g.

Flora bakteryjna na powierzchni sera może być barwy kości słoniowej, białej lub niebieskiej. Masa serowa ma barwę od białej do kości słoniowej, jest jędrna i gładka. Zawiera co najmniej 40 g tłuszczu na 100 g sera po całkowitym osuszeniu, a zawartość masy suchej nie może być mniejsza niż 40 g na 100 g sera.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Przy degustacji wyczuwa się rozwinięte aromaty typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki, a jego smak jest średnio słony.

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

Podstawowa roczna dawka pokarmowa kóz składa się głównie z pasz objętościowych pochodzących z obszaru geograficznego.

Pasze objętościowe składają się ze świeżej zielonki i siana, które pochodzą z trwałych lub czasowych użytków zielonych, a bardziej ogólnie z roślin spożywanych na wybiegach, z suszonej lucerny, w której zawartość białka wynosi poniżej 20 %, i z innych niesfermentowanych roślin pastewnych, które nie wprowadzają do mleka nieodpowiedniego smaku: niedojrzałych zbóż, roślin wysokobiałkowych, roślin oleistych, bulw i roślin strączkowych, podawanych w paszy.

Dozwolone jest uzupełnianie paszy kóz sianokiszonką, pod warunkiem że zawiera ona co najmniej 55 % masy suchej i pochodzi z jedyne koszenia użytków zielonych w gospodarstwie.

Kozy wypasa się lub żywi zielonką pochodzącą z obszaru geograficznego, jeżeli pozwalają na to warunki klimatyczne, przez okres co najmniej 120 dni w roku.

Średnia roczna ilość mieszanek paszowych uzupełniających podawanych kozom nie może przekraczać 350 kg surowca na kozę. Sporządzono wykaz dozwolonych mieszanek paszowych uzupełniających. W żywieniu zwierząt dozwolone są jedynie rośliny, produkty uzupełniające i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące z produktów nietransgenicznych.

Pierwszeństwo przyznaje się zaopatrywaniu w pasze i w mieszanki paszowe uzupełniające w ramach obszaru geograficznego.

Pasze i mieszanki paszowe uzupełniające pochodzące spoza obszaru geograficznego nie mogą stanowić łącznie ponad 20 % masy suchej spożywanej przez zwierzęta.

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

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka i dojrzewanie serów muszą odbywać się na obszarze geograficznym.

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

—

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

Oprócz informacji wymaganych przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, każdy ser objęty nazwą pochodzenia „Rigotte de Condrieu” lub przynajmniej każde opakowanie jednostkowe sera wprowadza się do obrotu z etykietą zawierającą nazwę pochodzenia wydrukowaną czcionką o wielkości równej co najmniej dwóm trzecim największej czcionki użytej na etykiecie i symbol ChNP Unii Europejskiej, w tym samym polu widzenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Rigotte de Condrieu” produkuje się w masywie Pilat znajdującym się na południowy zachód od miasta Lyon. Masyw ten występuje na obszarze dwóch departamentów, Rhône i Loire. Należy do regionu Rodan-Alpy. Produkcja mleka, przetwarzanie mleka na sery i dojrzewanie serów muszą odbywać się na terytorium następujących gmin: gminy departamentu Rhône:

gminy w całości objęte obszarem geograficznym: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

gminy częściowo objęte obszarem geograficznym, wyłączając obszar zurbanizowany: Givors, Saint-Romain-en-Gier;

gminy departamentu Loire:

gminy uwzględnione w całości: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevial, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

gminy częściowo objęte obszarem geograficznym, wyłączając obszar zurbanizowany: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Związek z obszarem geograficznym

Naturalne cechy masywu Pilat, a także duży udział lokalnych pasz w dawce żywieniowej zwierząt i tradycyjne metody przetwarzania mają wpływ na charakterystyczny charakter i aromat tego małego sera koziego, „Rigotte de Condrieu”, który cieszy się renomą od ponad stulecia.

Obszar geograficzny produkcji „Rigotte de Condrieu” charakteryzuje się kluczowymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Masyw powoduje, że na omawianym terenie występują zróżnicowane oddziaływania klimatyczne, geomorfologia o wyraźnym nachyleniu terenu, brunatne, kwaśne i płytkie gleby oraz znaczna różnorodność biologiczna.

Ich skutkiem jest różnorodność rodzajów produkcji rolniczej, wśród których chów kóz zajmuje tradycyjnie ważne miejsce i zachowuje niezwykły dynamizm.

Masyw Pilat jest średnim masywem górskim, którego granice na północnym zachodzie i na wschodzie wyznaczają doliny (doliny Gier, Ondaine i Rodanu), a na południu wzgórze Eteize. Stanowi bardzo nietypowy masyw w całym Masywie Centralnym, o złożonej geologii, kwaśnych i lekkich glebach, o prawdziwie górzystym krajobrazie i o bardzo wyraźnych nachyleniach terenu. Masyw ten charakteryzuje się występowaniem starych kamieni wulkanicznych i metamorficznych. Występują w nim „gołoborza”, rzadkie formacje geologiczne powstałe z nagromadzenia charakterystycznych zespolonych kamieni. Skład chemiczny tych gleb jest dość jednolity: są one bogate w krzemionkę i ubogie w żelazo. Parametry te sprzyjają rozwojowi gleb kwaśnych.

Pilat znajduje się na skrzyżowaniu klimatycznym, gdzie stykają się wpływy atlantyckie, śródziemnomorskie i kontynentalne. Wyraźna rzeźba terenu na tym obszarze wywiera duży wpływ na temperaturę i opady. Opady są umiarkowane (580–1000 mm) i występują nieregularnie w ciągu roku: lato charakteryzuje się suszami. Klimat Pilat charakteryzuje się również częstym występowaniem wiatrów i ich siłą.

Naturalna pokrywa roślinna obszaru należy do piętra wyżynnego i górskiego. Pomimo umiarkowanych wysokości oraz kontynentalnego i południowego położenia na Pilat występuje roślinność górską.

Nad krajobrazami obszaru dominuje szczyt masywu. Wsie skupiają się i mieszczą na (wyżynnych) wysokościach między „grzbietami” pokrytymi wyżynnymi wrzosowiskami i lasami iglastymi oraz wrzynającymi się między nie dolinami.

Połowa terytorium jest zadrzewiona, a użytki rolne, które stanowią jedynie 36 % terytorium, zajmują w przybliżeniu 80 % powierzchni upraw paszowych złożonych w dwóch trzecich z trwałych użytków zielonych.

Niezwykła różnorodność flory obserwowana na masywie Pilat (40–60 gatunków na dany typ użytków zielonych) umożliwiła stworzenie znacznej liczby uznanych siedlisk łąkowych mających znaczenie wspólnotowe z tytułu dyrektywy siedliskowej.

Flora należy w większości do kategorii roślin acydofilnych i acydofitów. Najbardziej emblematycznymi gatunkami są rośliny trawiaste, takie jak rajgras wyniosły, rośliny strączkowe, takie jak komornica, lub inne gatunki, takie jak czarcikęs lub świerzbnica.

Masyw Pilat charakteryzuje się jednolitością w zakresie tradycji chowu kóz w gospodarstwach zajmujących się uprawami mieszanymi i chowem, w których wytwarzanie produktów kozich, będące początkowo domeną kobiet, pozwoliło na dywersyfikację.

Chów kóz rozwijał się już od XVIII wieku w szczególności na bardziej suchych obszarach masywu Pilat, najmniej sprzyjających chowowi bydła. Tradycyjnie w gospodarstwach rolnych mieszczących się na tym obszarze produkowano jednocześnie ser krowi i ser kozi. Ser krowi był przede wszystkim spożywany przez samych producentów, dzięki czemu można było sprzedawać ser kozi, który posiadał większą wartość.

W systemach o ograniczonej wydajności kozy zapewniały dodatkową efektywność ekonomiczną, pozwalając na wykorzystanie powierzchni zbyt słabych dla bydła. Umożliwiało to produkcję większej ilości mleka na tej samej powierzchni.

Bliskość miejsc konsumpcji (Lyon i Saint-Étienne) tłumaczy niewielki rozmiar tego sera dostosowanego do suszenia, po którym następowało szybkie dojrzewanie. Wybór niewielkiej wielkości foremek, o średnicy wynoszącej około 7 cm, pozwalał odróżnić sery kozie od serów krowich, umieszczanych w większych formach. Wybór ten wiąże się również z niewielką ilością mleka koziego na gospodarstwo ze względu na małą liczebność stad.

Zgodnie z tradycją wykorzystuje się surowe, pełne, nieznormalizowane mleko kozie. Procesy przetwórcze dostosowane są do produkcji skrzepu uzyskiwanego w wyniku koagulacji kwasowej połączonej z dojrzewaniem mleka i jego zakwaszeniem. Do zaszczepiania zakwasem bakterii mlekowych najlepiej jest stosować serwatkę pochodzącą z poprzedniego skrzepu. Przy umieszczaniu w formach należy uwzględnić strukturę skrzepu, którego nie można kroić, wstępnie odsączać ani wytłaczać. Ser odwraca się w ciągu dwunastu godzin po umieszczeniu w formach, czemu towarzyszy solenie na sucho wierzchu i spodu sera.

Już osiem dni po wyjęciu z formy „Rigotte de Condrieu” posiada swoje szczególne właściwości.

„Rigotte de Condrieu” charakteryzuje się następującymi cechami:

- niedużą wielkością (mały krążek o masie nieco przekraczającej 30 g),
- delikatną florą bakteryjną na powierzchni sera barwy białej, kości słoniowej lub niebieskiej,
- konsystencją masy, która jest jędrna, gładka, bez dziur i która musi być sprężysta w ustach,
- aromatami typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki oraz średnio słonym smakiem.

Kwaśne, piaszczyste, płytke gleby, charakterystyczne dla obszaru oraz szczególne lokalne warunki klimatyczne, a także praktyki hodowlane pozwoliły stworzyć i utrzymać użytki zielone o bardzo zróżnicowanej i specyficznej florze środowiska kwaśnego.

Różnorodność flory użytków zielonych na obszarze geograficznym i ich skład botaniczny wpływają na zawartość w mleku składników rozpuszczalnych w tłuszczach i ich skład. Umożliwiają ponadto rozwój flory mikrobiologicznej, którą można następnie znaleźć w serum stosowanym do zaszczepiania mleka przed powstaniem skrzepu, które umożliwia dojrzewanie serów i powstawanie aromatów.

Metody chowu stosowane w ramach produkcji „Rigotte de Condrieu”, w których pierwszeństwo przyznaje się zasobom lokalnym, produkcja pasz lokalnych, wypas lub podawanie paszy zielonej oraz wyprowadzanie zwierząt umożliwiają optymalne wyrażanie specyfiki obszaru.

Przetwarzanie mleka surowego i pełnego oraz preferowane zaszczepianie serwatką z poprzedniego skrzepu chronią ponadto florę mleka.

Kwasowy charakter procesu przetwórczego i umieszczanie w formach zgodnym ze strukturą skrzepu pozwalają utrzymać jednolitą i gładką konsystencję masy „Rigotte de Condrieu”. Odwracanie przewidziane po umieszczeniu w formie i solenie na sucho wierzchu i spodu sera pozwalają ponadto uzyskać dobre rozmieszczenie soli. Te techniki przetwarzania umożliwiają uzyskanie sera o jędrnej, gładkiej i sprężystej w ustach masie.

Położenie geograficzne Pilat w pobliżu ważnych ośrodków spożycia, występowanie na obszarze wiatrów (historycznie „Rigotte de Condrieu” suszono na świeżym powietrzu w chasière będącej rodzajem kratowanej szafki), jak również organizacja gospodarstw, w których odbywa się produkcja, doprowadziły do powstania serów kozich o niewielkich rozmiarach. Ten mały rozmiar sera wiąże się z dość szybkim suszeniem uzupełnianym etapem dojrzewania.

Właściwości środowiska naturalnego w połączeniu ze znacznym udziałem pasz lokalnych w żywieniu zwierząt i z umiejętnościami w zakresie przetwarzania, które sprzyjają odsączeniu i zachowaniu flory mleka, nadają tym małym serom (4,2–5 cm średnicy) delikatną i zróżnicowaną pod względem barwy florę bakteryjną na powierzchni, zgodną z tradycją wprowadzania do obrotu tego rodzaju serów na różnych etapach dojrzewania, jak również rozwinięte aromaty typu orzecha laskowego, podszytu i serwatki oraz średnio słony smak.

Dzięki swoim właściwościom ten mały ser, którego produkcja rozwijała się na masywie Pilat od końca XVIII wieku, zdobywał stopniowo renomę regionalną. Nazywał się „Rigotte”, a następnie „Rigotte de Condrieu”, od nazwy kantonu Condrieu, który był, aż do udoskonalenia statków parowych w połowie XIX wieku, bardzo aktywnym ośrodkiem handlowym wykorzystującym rzekę Rodan. W studium Guicherda i Ponsarta „L'Agriculture du Rhône en 1926” („Rolnictwo departamentu Rhône w 1926 r.”) z 1927 r. wymieniano już „Rigotte de Condrieu” jako jeden z dwóch wyróżniających się serów kozich w departamencie Rhône.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 312/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Pitina”

Nr UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 - 33092 Meduno – PN
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina (Stowarzyszenie producentów Pitina) jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

5.1. *Zmiana elementów krytycznych: Opis produktu*

Maksymalna zawartość soli wskazana w art. 2 ust. 4 specyfikacji produktu (Opis produktu) oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1) otrzymała następujące brzmienie:

Wartość graniczną zawartości soli zmieniono z „< 3,5 %” na „< 5,3 %”.

Zmiana dotyczy omyłki pisarskiej w parametrze „sól”. Obecna wartość wynika z błędu pisarskiego polegającego na przestawieniu dwóch cyfr. Można to jasno stwierdzić, porównując z liczbami wskazanymi w art. 5 ust. 2 i 5 specyfikacji produktu, w którym wskazano, że minimalnie 15 g i maksymalnie 32 g soli jest dozwolone do przyprawienia kilograma mięsa: Biorąc pod uwagę redukcję masy o 30–35 % podczas dojrzewania, 32 g soli dodane do przyprawienia każdego kilograma świeżego mięsa stanowi 47,5–49,2 g soli w mięsie poddanym dojrzewaniu, co daje wartość zbliżoną do prawidłowej wartości granicznej 5,3 % i nie jest niezgodne z aktualnie obowiązującą wartością graniczną. Prawidłowa wartość jest nadal zgodna z małą zawartością soli, jako że chlorek sodu tradycyjnie działa jako środek konserwujący w połączeniu z wędzeniem.

Wartość graniczną zawartości białka zmieniono z „< 28 %” na „< 38 %”.

Zmiana dotyczy modyfikacji parametru „białko”. Tradycyjnie owce i kozy, których mięso wykorzystywano do produkcji „Pitina”, były to zwierzęta stare, znajdujące się u schyłku cyklu produkcyjnego. Zmiany, jakie zaszły następnie w rozumieniu terminu „znajdujące się u schyłku cyklu produkcyjnego”, doprowadziły do wykorzystywania młodszych zwierząt, co prowadzi do zwykle wyższej zawartości białka.

W czasie, kiedy przeprowadzano pierwsze oceny fizykochemiczne na racjonalnie wybranych próbach produktu wytworzonego z mięsa starych zwierząt o niskiej zawartości białka, normą dla „Pitina” był poziom białka niższy niż 28 %. Ekspansja produkcji nastąpiła w wyniku ciągłych zmian we współczesnych nawykach w zakresie konsumpcji produktów rolno-spożywczych i w wykorzystywaniu zwierząt z cykli produkcji hodowlanej (mięsnej i mlecznej), co poprawiło jakość stosowanego mięsa i doprowadziło do normalizacji zawartości białka zgodnie z właściwościami mięsa najczęściej stosowanego, przy jednoczesnym poszanowaniu tradycyjnych metod przetwarzania.

„Pitina” i oryginalne właściwości tego produktu nie zmieniły się dzięki przepisom, które określały raczej maksymalną zawartość białka niż jego minimalny poziom, inaczej niż ma to miejsce w przypadku większości wymogów opisowych dla wędlin lub innych przetworów mięsnych.

5.2. *Zmiana elementów niekrytycznych: Metoda produkcji*

Zmieniono art. 5 ust. 2 pkt 5 specyfikacji produktu (Etapy i metody przetwarzania) i pkt 3.3 jednolitego dokumentu (Pasza i surowce), jeśli chodzi o stosowanie azotanów i azotynów w mieszance przyprawowej, tak aby stosowanie tych dwóch dodatków było dobrowolne, a nie obowiązkowe.

Zmiana polega na wprowadzeniu w specyfikacji terminu „dobrowolne” w odniesieniu do stosowania azotanów i azotynów w mieszance przyprawowej.

Celem zmiany jest doprecyzowanie przepisu dotyczącego możliwości niestosowania azotanów i azotynów jako środków konserwujących lub stabilizujących, jako że liczni producenci nie uważają tej praktyki za istotną w produkcji „Pitina” zgodnej z wymogami. Poprawka nie wymaga zmiany opisu produktu, gdyż w opisie produktu końcowego określa się, że te dodatki są obecne w ilościach poniżej 100 mg/kg dla azotanów i poniżej 25 mg/kg dla azotynów, co ma również miejsce, kiedy dodatki te są całkowicie nieobecne.

5.3. *Zmiana elementów niekrytycznych: Metoda produkcji*

Zmieniono art. 5 ust. 2 pkt 6 i 7 specyfikacji produktu (Etapy i metody przetwarzania), aby doprecyzować etap wędzenia i suszenia.

Zmieniono w szczególności pkt 6, aby doprecyzować, że wędzenie „może być naprzemienne z suszeniem”, a temperaturę otoczenia dla wędzenia zmieniono z „18–30 °C” na temperaturę, która „nie może przekraczać 30 °C”.

W pkt 7 początek obliczania czasu suszenia zmieniono z godziny „24:00 w dniu, kiedy zaczyna się suszenie” na „godzinę, kiedy zaczyna się suszenie”.

Te zmiany razem mają na celu stworzenie możliwości naprzemiennych, oddzielnych etapów suszenia i wędzenia, bez uszczerbku dla odpowiednich wymogów, które już zostały określone. Słabe wędzenie, jakiemu poddaje się „Pitina” i delikatny charakter procesu suszenia nie wymagają, aby te dwie czynności następowały po sobie w ściśle określonym rytmie w celu połączenia efektów koniecznych na etapie dojrzewania. W procesie produkcji „Pitina” konieczne jest czasem przechodzenie z etapu wędzenia do suszenia, przy jednoczesnym przestrzeganiu wartości minimalnych, maksymalnych i łącznego czasu trwania spalania; musi to w każdym przypadku poprzedzać etap dojrzewania.

Dolna granica temperatury otoczenia została usunięta, gdyż nie jest to parametr techniczny, który wpływałby na wyniki procesu produkcji, i pozwala to na uwzględnienie również temperatury końcowej całego procesu, która może spaść poniżej 18 °C, szczególnie zimą. Aby zapewnić prawidłowe wędzenie i zachowanie właściwości produktu, jedyna istotna granica temperatury, której należy przestrzegać, to maksymalna temperatura wynosząca 30 °C.

Ponadto brzmienie zapisu dotyczącego metody obliczania początku etapu suszenia poprawiono, aby usunąć błąd redakcyjny w aktualnej specyfikacji produktu, w której nieprawidłowo określono, że obliczanie rozpoczyna się 24 godziny po tym, jak faktycznie rozpoczyna się etap suszenia.

Opisane zmiany nie modyfikują składu lub opisu produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PITINA”

Nr UE: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pitina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Typ produktu*

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

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

„Pitina” jest wytwarzana z masy zawierającej:

- część głównie chudą, z mięsa jednego z następujących gatunków zwierząt: owiec, kóz, saren, danieli, jeleni lub kozic;
- część głównie tłustą, składającą się z boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej.

Jest to produkt o kształcie półkolistym, którego zewnętrzna część ma barwę od złotożółtej do żółtobrazowej;

po przekrojeniu ma on barwę od jasnoczerwonej do ciemnobordowej, z mięsem ciemniejącym w kierunku zewnętrznej krawędzi. Przekrojona masa składa się z chudego mięso o bardzo drobnoziarnistej strukturze. Produkt ma pełny, bogaty smak i charakterystyczny dymny aromat.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Pitina” musi posiadać następujące chemiczne i fizyczne właściwości:

zawartość wilgoci: < 55 %

Sól: < 5.3 %

Białko: < 38 %

Azotany: < 100 mg/kg

Azotyny: < 25 mg/kg

Masa produktu wynosi od 100 do 300 g.

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

— Surowiec (mięso):

surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie chudej produktu „Pitina” jest mięso owiec lub kóz, lub zwierząt łownych kopytnych takich jak sarny, daniela, jelenie lub kozice, natomiast surowcem stosowanym do wytwarzania części głównie tłustej jest boczek wieprzowy lub łopatka wieprzowa.

Część chuda musi być wytworzona z mięsa jednego spośród wyżej wymienionych gatunków zwierząt.

Przyprawy:

mięso jest doprawiane solą morską lub solą kamienną, lub mieszanką obu tych przypraw, pieprzem, czosnkiem, winem i ziołami aromatycznymi; dobrowolnie można również wykorzystywać azotyny i azotany.

Dopuszczalne jest stosowanie następujących ziół aromatycznych: jałowca, kminku lub dzikiego kopru włoskiego, nasion kopru włoskiego, krwawnika piżmowego.

Panierka:

mąka kukurydziana

Surowiec musi spełniać następujące wymagania:

- a) barwa i właściwości mięsa: mięso musi być chude i czerwone, bez warstwy tłuszczu lub jakichkolwiek mikrobydroczyn krwi czy krwiaków;
- b) barwa i właściwości boczku wieprzowego lub łopatki wieprzowej: czerwonoróżowe chude mięso i śnieżnobiały tłuszcz.

Niedozwolone jest stosowanie mechanicznie oddzielonego mięsa.

Surowiec musi mieć następujący skład procentowy:

	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Część chuda	70 %	90 %
Część tłusta	10 %	30 %

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

Wszystkie etapy produkcji „Pitina”, począwszy od usunięcia zewnętrznej warstwy tłuszczu z surowca po dojrzewanie produktu, odbywają się na geograficznym obszarze produkcji.

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

„Pitina” jest sprzedawana w całości, zapakowana próżniowo lub w atmosferze kontrolowanej. Pakowanie może odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji i w ramach tego samego procesu produkcji. Tego rodzaju ograniczenia dotyczące pakowania są konieczne, by zagwarantować szczególne cechy produktu. W przeciwieństwie do innych dojrzających produktów masa, z której wytwarza się produkt „Pitina”, nie jest otoczona osłonką. Jedyną „otoczkę” i czynnik ochronny stanowi panierka z mąki kukurydzianej na powierzchni masy uformowanej w półkule. Pakowanie produktu w trakcie procesu produkcji zapobiega zatem utracie kształtu przez produkt „Pitina” i jego nadmiernemu stwardnieniu na skutek narażenia produktu na działanie wilgoci i niekontrolowanych temperatur.

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

Na każdym opakowaniu musi widnieć logo produktu i symbol UE. Chronione oznaczenie geograficzne „Pitina” musi być umieszczone na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, którą można łatwo odróżnić od wszelkich innych napisów widniejących na etykiecie; bezpośrednio po oznaczeniu muszą nastąpić sformułowanie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG”.

Logo produktu przedstawiono poniżej:



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

„Pitina” jest wytwarzana wyłącznie na terenie prowincji Pordenone, w następujących gminach: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra oraz Tramonti di Sotto.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika produktu „Pitina” opiera się na jego unikalnych właściwościach i oryginalności, które polegają na niespotykanym w innych rejonach Alp, nietypowym wykorzystaniu mięsa zwierząt łownych, owiec lub kóz oraz na metodach konserwacji, które – w przeciwieństwie do innych wyrobów na bazie mięsa – nie obejmują stosowania osłonek ani skórki, zamiast których stosuje się cienką warstwę mąki kukurydzianej w połączeniu z procesem odpowiedniego wędzenia, co umożliwia dojrzewanie produktu i zapobiega jego wysychaniu. „Pitina” jest wytwarzana na obszarze o szczególnych warunkach ekologiczno-środowiskowych, który regionalne obserwatorium meteorologiczne (OSMER, 2011 r.) określiło jako „przedalpejską enklawę o odrębnym profilu klimatycznym charakteryzującym się rekordowymi rocznymi średnimi opadami deszczu i częstym mieszaniem się mas powietrza oraz o charakterystycznych właściwościach krajobrazu górskiego obejmującego »najniżej położone tereny zawsze pokryte śniegiem w Alpach«. Jeżeli chodzi o ukształtowanie terenu, obszar produkcji „Pitina” obejmuje trzy doliny – Valcellina, Val Colvera i Val Tramontina – położone w górskim regionie powyżej zachodnich płaskowyżów Friuli, między rzeką Tagliamento a rzeką Piawą. Część tego obszaru położona jest na terenie rezerwatu przyrody w Dolomitach we Friuli (Parco Naturale Dolomiti Friulane). W przeszłości negatywny wpływ w regionie wywierały ubóstwo, emigracja i gospodarka niskotowarowa, w ramach której mięso stanowiło cenny towar, a hodowla trzody chlewnej należała do rzadkości. Białka zwierzęce pozyskiwano z mięsa owiec i kóz, których ubój następował w momencie osiągnięcia przez zwierzę wymaganego wieku, lub też z mięsa owiec i kóz, które zostały ranne lub zginęły w wąwozach, lub czasem z mięsa zwierząt łownych kopytnych, ginących w większości przypadków z rąk kłusowników. Konieczność zakonserwowania niewielkich dostępnych ilości mięsa na jak najdłuższy okres, szczególnie zimą, doprowadziła do opracowania technik konserwacji, które w tym względzie są wspólne dla całego regionu alpejskiego i północnej części Europy, takich jak wędzenie mięsa i stabilizacja mięsa tłuszczem ze świni. Jeżeli chodzi o wytwarzanie produktu „Pitina”, niewykorzystane mięso – najczęściej mniej cenione kawałki tusz – było krojone na duże części, oczyszczane z tłuszczu i ścięgien oraz siekane na desce do krojenia zwanej „pestadoria” ciężkim nożem o nazwie „manarin”; z uzyskanej w ten sposób masy formowano klopsiki, które doprawiano solą, przyprawami (czasem namoczonymi w winie) i dzikim koprem włoskim. Następnie klopsiki („pitine”) były obtaczane w mące kukurydzianej i wędzone w piecu („fogher” lub „fogolar”). Seria przekazów ustnych gromadzonych przez miejscowych historyków od 1978 r. (w pracy dyplomowej autorstwa Renaty Ventorelli pt. *La cultura popolare di Andreis e la sua valle* [Kultura popularna na obszarze Andreis i w jego dolinie], Uniwersytet Urbino, rok akademicki 1981–1982) utwierdziła nas w przekonaniu, że produkt „Pitina” był powszechnie przygotowywany i spożywany w Val Tramontina i w sąsiednich dolinach na początku XIX w. Należy również odnotować odniesienie do produktu „Pitina” i jego specyficznych właściwości w książce pt. *„La valle del Colvera”* [Dolina Colvery] (Mazzoli, Maniago, 1973): „Pitinę wytwarzano z mięsa owiec i kóz (...), a także bardziej szczegółowy opis znajdujący się w wydanej w 1979 r. książce pt. *„Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons”* [Życie ludności wiejskiej w Friuli – spontaniczna architektura i praca w Navarons]: „Pitina to rodzaj klopsa (o średnicy ośmiu centymetrów i grubości trzech centymetrów) wytwarzanego z mięsa owiec, tryków, kóz, kozłów lub kozic. Mięso oczyszcza się z kości i zewnętrznej warstwy tłuszczu, mieli w maszynce lub ręcznie, a następnie doprawia solą, pieprzem i czosnkiem i dodaje się do niego określoną ilość tłuszczu. Następnie masa jest dokładnie mieszana i obtaczana w mące kukurydzianej. Uzyskane w ten sposób klopsiki wędzi się nad żarzącymi się węgielkami drewna jałowca. »Pitini« można przechowywać w suchym miejscu przez ponad rok” (autor użył formy „pitini”, starając się utworzyć liczbę mnogą nazwy).

O tradycji wytwarzania produktu „Pitina” w Val Tramontina wspomniano w przewodniku turystycznym V Comunità Montana z 1989 r.: „(...) na szczególną uwagę zasługuje »pitina« – produkt wytwarzany z mięsa tryka, wędzonego z domieszką rzadkich ziół aromatycznych i przypraw, dodanych w sposób umiejętny według starej, starannie strzeżonej receptury rodzinnej”. Nazwa „Pitina” pochodzi z Val Tramontina. Z dowodów historycznych wynika, że po raz pierwszy produkt ten był wytwarzany przez mieszkańców wiosek Inglnagna i Frasaneit w gminie Tramonti di Sopra i to właśnie tu w 1969 r. stowarzyszenie Pro Loco przywróciło lokalną tradycję organizowania święta Pitina, które od

tamtej pory corocznie odbywa się w lipcu. W latach 1997–2000 „Pitina” widniała na pierwszej liście produktów zagrożonych Arcigola Slow Food, nagrano materiał filmowy (Pieffe immagini, Maniago, 1999 r.) i utworzono „komitet”, aby chronić tradycję wytwarzania tego produktu i jego recepturę. Niemal równocześnie produkt ten został umieszczony na pierwszej liście produktów tradycyjnych, sporządzonej w Regionie Autonomicznym Friuli-Wenecja Julijska zgodnie z dekretem ministerialnym nr 350/99.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Specyfikacja produktu jest dostępna na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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