

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 42/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****„BCEUF DE CHAROLLES”****NR WE: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa**

„Bœuf de Charolles”

**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**

Chronioną nazwę pochodzenia „Bœuf de Charolles” można stosować wyłącznie do mięsa wołowego pochodzącego od zwierząt rasy Charolaise:

— jałówek w wieku powyżej 28 miesięcy,

— krów w wieku poniżej 8 lat,

— wykastrowanych samców w wieku powyżej 30 miesięcy.

Klasyfikacja tusz zwierząt określona jest zgodnie z klasyfikacją EUROP i na podstawie następujących kryteriów:

— uformowanie tuszy zawierające się w przedziale od R do E,

— minimalna waga tuszy uzależniona od kategorii zwierząt i wynosząca:

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 360 kg w przypadku tusz pochodzących od krów i wykastrowanych samców,
- 320 kg w przypadku tusz jałówek,
- stopień odtuszczenia wewnętrznego i zewnętrznego od 2+ do 3+,
- barwa wyraźnie zbliżona do intensywnie czerwonej,
- barwa wierzchniej warstwy tłuszczu od kremowobiałej po żółtą,
- kości od bardzo drobnych po normalne,
- konsystencja od „bardzo delikatnej” po „normalną”,
- końcowe pH tusz na poziomie nie wyższym niż 5,8.

Mięso ma barwę intensywnie czerwoną, strukturę marmurkową poprzecinaną delikatną siatką nitek tłuszczu. Konsystencja jest bardzo soczysta, mało żyłasta, delikatna i miękka, a smak lekko kwaskowaty. Specyfika mięsa staje się wyraźnie odczuwalna podczas gotowania, przejawia się intensywnością i bogactwem zapachów i smaków (zwierzęcych, tłuszczów, roślinnych, produktów zbożowych itd.).

Mięso sprzedawane jest tylko w stanie schłodzonym. Nie może być zamrażane ani poddawane zamrażaniu głębokiemu.

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

—

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

Żywienie cieląt przed odsadzeniem jest naturalne; pozostają one przy matce lub ewentualnie przy mamce i mają do niej dostęp do momentu odsadzenia.

Żywienie bydła oparte jest na systemie pastwiskowym, który polega na naprzemienności sezonowej wypasu pastwiskowego i stajennego, przy co najmniej dwóch okresach pastwiskowych. Okres opasania, który odpowiada etapowi tuczu końcowego, następuje po etapie odchowu bydła. Okres zimowy i letni wyznaczają cykl życia i żywienia zwierząt.

Średnia roczna liczebność łączna w gospodarstwie wynosi nie więcej niż 1,8 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza (DJP) na 1 ha wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych, przy czym liczebność chwilowa nie może być wyższa niż 2 DJP na 1 ha.

Na etapie odchowu podczas okresu letniego zwierzęta są wypasane na pastwiskach przez co najmniej 200 dni w roku, kolejnych lub nie. Jako dodatek do trawy można również podawać zwierzętom siano pochodzące wyłącznie z obszaru geograficznego określonego w pkt 4 oraz uzupełniające mieszanki paszowe podawane na warunkach określonych poniżej. Zwierzęta przebywają na pastwiskach przez dwa okresy. W okresie zimowym na pożywienie bydła składają się pasze pochodzące wyłącznie z określonego obszaru oraz uzupełniające mieszanki paszowe podawane na warunkach określonych poniżej. Pasza składa się z roślin zielnych świeżych lub konserwowanych, w tym roślin okopowych, roślin łąkowych (trawiatych, bobowatych, faceliowatych) i słomy.

Tuczenie zwierząt odbywa się na jednej lub kilku parcelach zwanych „łąkami opasowymi”, a lokalnie nazywanych „łąkami tuczącymi”, położonych na określonym obszarze. Podczas okresu letniego zwierzęta muszą być wypasane wyłącznie na łąkach opasowych. W okresie zimowym opasanie zwierząt odbywa się na łąkach opasowych i w oborze: zwierzęta muszą być wypasane na łąkach opasowych przez co najmniej 30 kolejnych dni. Pasza zadawana zwierzętom w oborze składa się wyłącznie z siana najlepszej jakości, pochodzącego z określonego obszaru: liściastego, zielonego, smacznego, bez zapachu wilgoci, pachnącego roślinami. W żywieniu bydła zabronione jest stosowanie jakichkolwiek pasz kiszonych. Przez nie więcej niż dziesięć dni po wypuszczeniu na pastwiska (co stanowi okres adaptacyjny bydła do zmiany sposobu odżywiania) można zadawać siano jako dodatek do lokalnych surowców.

Rośliny, produkty uboczne i uzupełniające mieszanki paszowe muszą pochodzić z produktów innych niż transgeniczne. Na etapie odchowu ilość uzupełniających mieszanek paszowych podawanych w okresie letnim i zimowym ograniczona jest do średnio 2 kg surowca dziennie na jedną sztukę zwierzęcia rocznie.

Na etapie opasania ilość uzupełniających mieszanek paszowych ograniczona jest do 1 kg surowca na 100 kg żywej wagi.

Jeśli bydłu zadawane są wytloki, to wytloki lniane stanowią co najmniej 70 % całkowitej wagi porcji wytloków.

- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*  
Zwierzęta rodzą się, są chowane, tuczone i poddawane ubojowi na określonym obszarze.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Aż do etapu sprzedaży przez dystrybutora końcowego etykietowanie tusz i pochodzących z nich elementów rozbioru zawiera w szczególności:

- chronioną nazwę pochodzenia,
- unijny symbol „ChNP”,
- numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer partii,
- kategorię zwierzęcia,
- datę uboju,
- w przypadku mięsa do grillowania lub do pieczenia, z wyjątkiem cienkich i grubych przepon wołowych oraz polędwicy, – wzmiankę: „okres dojrzewania między datą uboju zwierząt a datą sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu wynosi co najmniej 14 pełnych dni”.

W przypadku mięsa sprzedawanego na wagę oprócz etykiety wydaje się certyfikat gwarancji i pochodzenia, którego wzór ustala grupa składająca wniosek.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Bœuf de Charolles” obejmuje obszar następujących kantonów i gmin:

departament Loire: kantony Charlieu i Perreux oraz gminy Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans;

departament Nièvre: kanton Luzy oraz gminy La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant;

departament Rhône: gmina Bourg-de-Thizy;

departament Saône et Loire: kantony Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mevres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux oraz gminy Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chériset, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy,

Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Clunly.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Określony obszar pochodzenia mięsa „Bœuf de Charolles” pokrywa się ze wschodnim obrzeżem Masywu Centralnego, cechującym się opadającymi stopniowo uskokami i częściowo wypełnionym skałami osadowymi powstałymi w erze mezozoicznej, w trzeciorzędzie i czwartorzędzie. Basen ten zwieńczony jest pierwotnymi skałami krystalicznymi i skałami metamorficznymi. Rzeźba terenu jest pagórkowata, wysokość nie przekracza 500 m n.p.m., a klimat został zdefiniowany przez burgundzkich klimatologów (Pierre Pagney i Jean-Pierre Chabin, *Atlas de Bourgogne*, 1976) jako „klimat charolski”, który cechuje się średnimi temperaturami i regularnym rozkładem opadów w ciągu roku, co sprzyja wzrostowi trawy i utrzymaniu pastwisk. Dzięki takiej geomorfologii występuje duża różnorodność gleb, co umożliwia rozwój łąk uzupełniających. Są one uprawiane przez hodowców odpowiednio do możliwości ich wykorzystania (na hodowlę, paszę, wypas pastwiskowy), a ich granice wyznacza sieć żywołotów.

Taka struktura polno-leśnego krajobrazu, składającego się z roślin zielnych, krzewów i drzew, gwarantuje zróżnicowane pożywienie dla zwierząt, daje im schronienie i spokój i składa się na bogactwo bioróżnorodności, która zasila trwałę pastwiska. Na zachowanie równowagi tego ekosystemu wpływa utrzymywanie żywołotów. Ponadto widoczna obecność zwierząt kształtuje i zapewnia ochronę tego polno-leśnego krajobrazu.

Ten obszar geograficzny posiada również gęstą sieć wodną sprzyjającą wzrostowi trawy i naturalnemu pojeniu zwierząt.

Na charakter systemu produkcji na określonym obszarze wpływa sposób, w jaki hodowcy utrwalają adaptację rasy Charolaise, wywodzącej się z tego obszaru, do zasobów środowiska.

Hodowcy selekcionują reproduktorów w specjalny sposób, w zależności od posiadanego pogłowia samic przekazywanego z pokolenia na pokolenie i posiadanych przez gospodarstwo terenów. Celem hodowców jest uzyskanie specjalnych cech morfologicznych zwierząt, aby wykazywały dobrze rozwinięte umięśnienie, drobny szkielet, wyważone proporcje między tylnią a przednią częścią ciała oraz odpowiednią do budowy zdolność otluszczenia.

System hodowli opiera się na tradycyjnej praktyce, zgodnej z naturalnymi cyklami: naturalne karmienie cieląt, długie i wczesnie rozpoczynające się okresy wypasu pastwiskowego, liczba osobników bydła na hektar ograniczona i uzależniona od wzrostu trawy, chów pastwiskowy przez co najmniej dwa okresy, dostosowanie do fizjologicznego rytmu zwierząt przez dobór pastwiska najlepiej dostosowanego do stadium rozwoju, w okresie zimowym zadawanie pasz pochodzących z określonego obszaru. Dzięki temu systemowi zwierzęta rozwijają się zgodnie z rytmem pór roku i przemiennością okresów dużego wzrostu (wypas) i spoczynku bez utraty wagi (okres zimowy). Ten nieciągły wzrost zwierzęcia zwany jest „zjawiskiem wzrostu kompensacyjnego”.

Dzięki znajomości gleb i roślinności hodowcy wybierają najlepsze pastwiska do tuczenia zwierząt. Są to łąki zwane „łakami tuczącymi”. Ich przewagę pod względem odżywczym zapewniają gleby głębokie o lekkiej strukturze, bogate w substancje organiczne i znaczne zasoby wodne (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles (Charakterystyka flory łąk opasowych dla Bœuf de Charolles)*, B. Dury, 2006). Cechy te zapewniają rozwój dobrej jakości roślin trawiastych i strączkowych (na przykład rajgras angielski, wiechlina zwyczajna, wyczyńnic łąkowy, mietlica, koniczyna i komonica zwyczajna), których kolejność kwitnienia w ciągu roku zapewnia wartość odżywczą okrywy roślinnej. Te łąki tuczące, na których nie stosuje się nawozów syntetycznych, nigdy nie są orane, ale wymagają zabiegów, których brak spowodowałby szybkie pogorszenie jakości (pielęgnacja żywołotów, koszenie niezjedzonej przez zwierzęta roślinności itd.). Działki te podlegają identyfikacji według określonych kryteriów.

Najważniejszą cechą tradycyjnych technik tuczenia jest dostosowanie liczby zwierząt poddawanych opasowi na danej łące do możliwości tuczących trawy tej łąki. W zależności od wzrostu trawy hodowca zwiększa lub zmniejsza liczbę zwierząt wypasanych na pastwiskach trwałych tak, by utrzymać stały poziom wartości odżywczej pastwiska.

W miarę wzrostu i rozwoju hodowca selekcjonuje zwierzęta w zależności od ich indywidualnych możliwości: w każdym okresie międzysezonowym, w okresie odsadzania cieląt od matek, na początku okresu rozplodowego, na początku okresu pastwiskowego, przy każdej zmianie pastwiska, przed rozpoczęciem opasania. W 1908 r. P. Diffloth (w: Bernadette Lizet, „L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais”, *Études rurales: Sauvage et domestique*), zootechnik, zauważył tę wyjątkową zdolność hodowców opasujących bydło z rejonu Charolles: „posiadają szczególną umiejętność i zdolność, która pozwala im ocenić na pierwszy rzut oka wydajność mięsną zwierzęcia oraz czas, jaki potrzebny będzie na otluszczenie go. W zależności od stanu każdej zakupionej sztuki, odpowiednio do stopnia jej rozwoju, zostaje dobrana najlepiej odpowiadająca jej łąka”. Przed oddaniem do uboju hodowca dokonuje ostatecznej selekcji i zabiera zwierzęta z pastwiska, gdy są one w optymalnym stanie otluszczenia.

W ten sposób tylko niektóre zwierzęta z gospodarstwa są przeznaczane do produkcji mięsa „Bœuf de Charolles”.

Miejscowe ubojnie i hurtownicy opracowali taką technikę uboju i przetwórstwa mięsa, która pozwala zachować pierwotne specyficzne właściwości mięsa nabyte dzięki warunkom hodowli oraz zoptymalizować dojrzewanie tusz: jest to technika delikatnego usuwania zewnętrznego tłuszczu, mająca na celu zachowanie wierzchniej warstwy tłuszczu na połędwicy, stopniowe obniżanie temperatury tusz, ustalanie się ostatecznego poziomu pH.

Wykonują również mającą duże znaczenie selekcję tusz na podstawie określonych charakterystycznych cech produktu.

W ten sposób tylko niektóre tusze są przeznaczane do produkcji mięsa „Bœuf de Charolles”.

## 5.2. Specyfika produktu

Tusze „Bœuf de Charolles” charakteryzują się wyważonymi proporcjami między tylnią a przednią częścią oraz intensywnym kolorem od jasnoczerwonego po ciemnoczerwony. Minimalna waga wynosi 320 kg w przypadku jałówek oraz 360 kg w przypadku krów i wykastrowanych samców; uformowanie tuszy (zaokrąglone łopatki, udźce i połędwice) zawiera się w przedziale od R do E zgodnie z unijną klasyfikacją EUROP.

Wierzchnia warstwa tłuszczu, oceniana według stopnia otluszczenia zewnętrznego, pokrywa połędwicę tuszy. Zawiera się ona w przedziale od 2+ do 3+ zgodnie z unijną klasyfikacją EUROP, a jej barwa może być kremowa do żółtej.

Wewnętrzna warstwa tłuszczu, oceniana według stopnia otluszczenia wewnętrznego, przechodzi do klatki piersiowej, ale nie zasłania żeber. Zawiera się ona w przedziale od 2+ do 3+ zgodnie z unijną klasyfikacją EUROP.

W ten sposób typowa tusza to tusza ze zwierząt dobrze zbudowanych, okrągłych, o cienkim kośćcu, mocno rozbudowanej masie mięśniowej i wyważonej proporcji części tylnej i przedniej zwierzęcia; tuszę taką rzeźnicy z określonego obszaru nazywają tuszą „zalotną”.

Podstawą specyfiki mięsa „Bœuf de Charolles” jest pierwotna jakość tusz, w których ocenia się konsystencję, zwaną „ziarnistością mięsa”, świadczącą o ostatecznej kruchości mięsa. Konsystencja może być od „bardzo delikatnej” po „normalną”.

Mięso ma jednolitą barwę intensywnie czerwoną, strukturę marmurkową poprzecinaną delikatną siatką nitek tłuszczu. Rzeźnicy i specjaliści określają ją jako „delikatnie utkaną tłuszczem”.

Cechy te pozwalają odróżnić tusze „Bœuf de Charolles” od innych tusz mięsa wołowego z rejonu Charolles.

Konsystencja mięsa jest bardzo soczysta, mało żylasta, delikatna i miękka, a smak lekko kwaskowaty. Specyfika mięsa staje się wyraźnie odczuwalna podczas gotowania, przejawia się intensywnością i bogactwem zapachów i smaków (zwierzęcych, tłuszczów, roślinnych, produktów zbożowych itd.).

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Na określonym obszarze dzięki tradycyjnemu sposobowi wykorzystywania warunków środowiska w technologii produkcji uzyskuje się mięso oryginalne i typowe.

Wykorzystywanie rasy Charolaise w miejscu, z którego pochodzi, rygorystyczna selekcja zwierząt przez cały okres ich życia, powolne opasanie w wieku dojrzałym i na specjalnych łąkach oraz racjonalne uzupełnianie pożywienia pozwala uzyskać tusze ciężkie, pokryte i „utkane” tłuszczem. Takie uformowanie i ten stan otłuszczenia tusz przyczynia się do powstania marmurkowej struktury mięsa „Boeuf de Charolles”, poprzecinanej delikatną siatką nitek tłuszczu.

Zgodność chowu z cyklami pór roku, bez utraty wagi zwierząt, umożliwia ograniczenie powstawania w tkankach kolagenu, który odpowiada za twardość mięs. Uzyskana w ten sposób pierwotna kruchość mięśni połączona ze zdolnością tusz do dojrzewania nadaje mięsu jego delikatną i kruchą konsystencję.

Długookresowy chów pastwiskowy zwiększa metabolizm tlenowy mięśni zwierząt, który jest odpowiedzialny za właściwości smakowo-zapachowe mięsa. Ten sposób hodowli, prowadzony na pagórkowatym terenie, zmusza zwierzęta do wysiłku fizycznego. Woda zawarta w mięśniach jest dzięki temu zatrzymana w strukturze metabolicznej. Dzięki temu mięso jest bardzo soczyste i ma lekko kwaśny smak.

Żywnienie trawą i sianem dobrej jakości nadaje mięsu barwę intensywnie czerwoną i powoduje, że jest ono bogate w naturalne przeciwutleniacze, które stabilizują tę barwę. Intensywność barwy zależy od wieku zwierząt i zmienia się od jasnoczerwonej po ciemnoczerwoną.

Stan zdrowia i dojrzałość fizjologiczna zwierząt w połączeniu z żywieniem w okresie opasania opartym na surowcach pastwiskowych, z wykluczeniem dodatków w postaci pasz kiszonych, przyczynia się do równowagi metabolizmu beztlenowego mięśni, poprawiając w ten sposób barwę i kruchość mięsa oraz zwiększając zdolność tusz do dojrzewania.

Różnorodność gatunków roślin w środowisku wpływa na jakość tłuszczu w mięsie. Dlatego też jego barwa może być żółta do kremowej. Specyficzne cechy tłuszczu (ilość, jakość) połączone z dużą soczystością uwydatniają intensywność i bogactwo wyjątkowych smaków i zapachów mięsa „Boeuf de Charolles”.

Ubój zwierząt, wykonywany na optymalnym etapie opasania, przyczynia się do równowagi między rozwojem mięśni a przenikaniem tłuszczu do tkanek.

Dzięki opanowaniu techniki uboju i przetwórstwa mięsa miejscowi hurtownicy i rzeźnicy zachowują i uwydatniają efekty pracy hodowców. Technika delikatnego usuwania zewnętrznego tłuszczu chroni tuszę przed wyschnięciem i sprzyja dojrzewaniu mięsa. Dzięki kontrolowaniu temperatury i poziomu pH tusz zostaje zachowana kruchość mięsa.

Umiejętności wypracowane przez hodowców i ubojnie oraz typowe cechy mięsa „Boeuf de Charolles” są zachowane i kontynuowane dzięki częstym wymianom doświadczeń między poszczególnymi podmiotami działającymi na określonym obszarze (targi zwierząt, konkursy zwierząt tucznych, targi reproduktorów i inne imprezy).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.